**Конспект интегрированного занятия в старшей группе по опытно-поисковой деятельности**

**Тема: «Музей лука»**

**Цель**: развивать интерес к опытно-поисковой деятельности;

**Программные задачи:**

* упорядочить и обобщить знания детей о луке;
* познакомить с художественными произведениями;
* закрепить умение чтения, анализа слова, составление рассказа;
* упражнять в моделировании;
* развивать логическое мышление;
* умение работать в паре.

**Методы:** рассказ, эвристическая беседа, эксперимент, художественное слово, сюрпризный момент.

**Материал:**

1. Волшебная шкатулка с луком;
2. Модель глобуса;
3. Посадки лука;
4. Линейки, увеличительные лупы;
5. Презентация « Лук от семи недуг»
6. Угощение (пироги с луком).

**Ход занятия.**

Воспитатель: Ребята, сегодня мы побываем в музее, но не простом, а волшебном.

Пойдем мы в этот музей по Дороге Загадок.

Воспитатель: Хозяин этого музея находится в этом волшебном сундучке. Кто же это?

*Дети задают наводящие вопросы: живой - неживой, съедобный- несъедобный, называют форму, цвет, запах и т.д. Логическим путем угадывают, что находится в волшебном сундучке. Дети читают и загадывают друг другу загадки о луке.*

**Стихи - загадки** для детей про лук

1.Никого не огорчает,
А всех плакать заставляет.
***(Лук)***

2.Сидит дед во сто шуб одет,
Кто его раздевает,
Тот слезы проливает.
***(Лук)***

3.Сарафан не сарафан,
платьице не платьице,
А как станешь раздевать,
досыта наплачешься.
***(Лук)***

4.Прежде чем его мы съели,
Все наплакаться успели.
***(Лук)***

5.Заставит плакать всех вокруг,
Хоть он и не драчун, а …
***(Лук)***

6.Что без боли и без печали доводит до слез?
***(Лук)***

7.Пришел барин с грядки,
весь в заплатках,
кто ни взглянет,
всяк заплачет.
***(Лук)***

8.Золотистый и полезный,
Витаминный, хотя резкий,
Горький вкус имеет он.
Когда чистишь – слезы льешь.
***(Лук)***

9.Пришла Таня в желтом сарафане:
Стали Таню раздевать,
Давай плакать и рыдать.
***(Лук)***

10.Я вырос на грядке,
Характер мой гадкий:
Куда ни приду,
Всех до слез доведу.
**(Лук)**

***Лук да баня все правят.
Хрен да редька, лук да капуста лихого не пропустят.
Кто ест лук, того Бог избавит от мук.***

Воспитатель:  Молодцы! Двери Музея лука для нас открыты. Но скажите этот лук весь одинаковый?

Дети отвечают, что он отличается по размеру, форме и цвету.

(Слайд№1.Сорта лука)

Воспитатель: Перед нами обыкновенная луковица. Можно ли рассказать о ней что-нибудь новое? Оказывается, можно.

Во-первых, луков, которые мы употребляем в пищу, много. Это наиболее известный нам лук репчатый, лук-батун, шнитт-лук, лук-порей. Во-вторых, у лука, оказывается, большая родня: семейство насчитывает свыше 2 600 видов, среди которых попадаются и деревья. Но большая часть их - травянистые растения, распространенные по всему земному шару. Среди них немало растений, пользующихся широкой известностью. Это, в первую очередь, нарядные гиацинты, лилии, тюльпаны. И цветы и лук представители одного семейства - лилейных.

Лук - весьма интересное растение. Луковица его состоит из нескольких оболочек, покрытых золотистыми, прозрачными, плотными пленочками. Древние греки нашли луковице своеобразное применение: она была первым наглядным пособием для изучения… астрономии. Ученые древности, разрезая луковицу поперек, объясняли на ней своим ученикам строение вселенной, которая, по тогдашним представлениям, состояла из нескольких сфер-оболочек, окружающих землю.

С давних пор луковице приписывали чудесные свойства. В древней Греции и Риме один из видов лука называли "лук победный" и он служил непременной приправой к пище воинов, которые полагали, что лук возбуждает силу, энергию и храбрость. В средние века считали, что лук предохраняет воинов от стрел и ударов мечей и алебард. Рыцари, закованные в стальные латы, носили на груди талисман - обыкновенную луковицу.

У каждого из вас есть родина, где вы родились. И у лука также есть родина. Культурный лук происходит из Западной Азии: еще в древние времена его стали разводить в Индии, затем в. Египте, где остатки луковиц находят даже в гробницах фараонов.
(*Показ на глобусе мест происхождения лука)*

Воспитатель: Какое строение лука, давайте внимательно посмотрим и вспомним.

(слайд № 2.Строение лука)

Ответы детей. Донце, перышки, чешуя.

Воспитатель: А как нужно ухаживать за луком, чтобы вырастить зимой его на перо? Какие условия надо создать?

Ответы детей: мы с удовольствием ухаживали за своими «грядками»: поливали, рыхлили землю, поворачивали к солнышку зеленые всходы. Растениям нужно тепло, свет, воздух, вода.

**Физминутка.**

Он в Италии родился,
Он своей семьёй гордился.
Он не просто мальчик-лук,
Он надёжный, верный друг.
***(Чиполлино)***

*Давайте и мы вместе с ним подрастем*

**Воспитатель** Приглашаю вас в следующий зал Музея – зал Научных открытий Теперь пора полюбоваться, как же вырос наш лук за выходные и измерять его перышки и корешки.

 **Зал Научных Открытий**

**Практическая работа. «Определение роста побегов лука».**

**Цель:** измерение длины корней и перьев лука; рассматривание появления вторичных корней.

*(Дети с помощью линеек измеряют длину, записывают в тетрадь результаты, сравнивают с предыдущими показателями, смотрят через увеличительные лупы на корешки, делятся впечатлениями друг с другом. В конце работы дети срезают ножницами перышки к обеду))*

**Воспитатель:** Какие вы молодцы! Благодаря своему кропотливому труду получили ценную витаминную добавку к обеду! Очень вкусную и очень полезную! Растения отблагодарили детей за заботу своей ярко-зелёной красотой среди холодной сибирской зимы.

Воспитатель: Назовите лук ласково.

Ответы детей. Лучок.

*Воспитатель предлагает детям сделать звуко-буквенный анализ слова «лучок».*

*Дети определяют количество гласных, согласных, мягких. твердых и т.д.*

Ребята, подберите слова: суп - луковый; поле - луковое; котлета – луковая, салат- луковый, картина – луковая. Да. Ребята не удивляйтесь, что художники пишут картины с лука и даже с помощью его чешуек составляют свои произведения.

**Выставочный зал**

(слайд№3.Художественные картины)

Воспитатель: Расскажите, что же изображено на всех этих картинах?

Ответы детей.

Воспитатель: С давних пор луковице приписывали чудесные свойства. В древней Греции и Риме один из видов лука называли "лук победный" и он служил непременной приправой к пище воинов, которые полагали, что лук возбуждает силу, энергию и храбрость. В средние века считали, что лук предохраняет воинов от стрел и ударов мечей и алебард. Рыцари, закованные в стальные латы, носили на груди талисман - обыкновенную луковицу. Но главное достоинство лука заключалось, конечно, не в этом. Издавна за луком признавали целебные свойства.

**Лечебно-профилактический зал**

(Ребенок - врач)

**Врач:** Не зря в народе говорят: **"Кто ест лук, тот избавится от мук"**.

 Ведь **лук** содержит в себе большое количество полезных веществ и очень помогает зимой и весной от надвигающегося гриппа. Именно наличием фитонцидов обусловлено свойство лука помогать при очень многих заболеваниях. Говорят, "лук от семи недуг".
Лук - это профилактика и лечение простудных заболеваний. Лук смягчает кашель, также он успокаивает нервную систему, способствует спокойному сну. Кашица из перетертой луковицы вытягивает гной и способствует быстрому заживлению.

**При зубной боли** советуют мелко нарезать луковицу, завернуть в ткань и положить в ухо на стороне, противоположной той, где находится больной зуб.

**Избавиться от бородавок** тоже помогает лук, нужно на ночь приматывать кусок луковицы к зараженному месту, пока бородавка не выйдет с корнем.

 (Ребенок – парикмахер)
**Парикмахер:**

Для укрепления волос и улучшения их роста в кожу головы 1—2 раза в неделю втирают сок или луковую кашицу. С этой же целью моют голову отваром луковой шелухи. Кроме того, такими отварами (горсть шелухи на стакан воды, время варки 5—10 минут) моют голову, чтобы уничтожить перхоть и для придания волосам соломенно-золотистого оттенка.

**Воспитатель:**

Много существует блюд, которые не обходятся без добавления репчатого лука? Разве что в молочный суп лук не кладут. И в большинство вторых блюд его добавляют. Интересно узнать, а сами вы разбираетесь в приготовлении блюд? Сейчас посмотрим. Назовите, пожалуйста, блюда в которые добавляют лук?

Ответы детей.

Воспитатель: Приглашаю вас посетить самый вкусный зал Музея лука – выставку кулинарных премудростей. Дети, а теперь встречайте повара.

**Выставка кулинарных премудростей.**

(*Выходит девочка-повар)*
**Повар**:

|  |
| --- |
| Свежий лук возбуждает аппетит. Не только сам репчатый лук, но и его золотистые чешуи используются и до сих пор употребляют для окраски пасхальных яиц и для придания красивого цвета бульону.В связи с этим его специально употребляют перед приемом пищи, а также в составе различных закусок и вторых блюд.(Слайд № .4 Украшение из лука. Яйцо.) Во всех домах пекут луковые пироги и подают лук к столу.( *Угощает всех пирогами с зеленым луком)* |