

*Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка — детский сад «Колокольчик» п. Витим»  
муниципального образования «Ленский район»  
Республики Саха (Якутия)*



Методическая разработка интегрированного занятия в старшей группе  
компенсирующей направленности для детей с ТНР

# **«Каравай, каравай, всех нас в гости приглашай»**

*Автор: Лобода Анна Ивановна,  
учитель-логопед  
первой квалификационной категории*

**ВИТИМ – 2023**

**Цель:** приобщение детей к традициям русского народа, формирование понятия «откуда хлеб пришёл», ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование, воспитание патриотической и нравственной личности, умеющей работать в коллективе.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах;
- формировать представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом;
- продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий;
- познакомить со свойствами муки;
- обучать детей основным способам и приемам лепки хлебобулочных изделий из соленого теста.

**Развивающие:**

- активизировать и расширять словарный запас детей;
- продолжать развивать мелкую мускулатуру рук и артикуляторный аппарат, речевое дыхание;
- развивать интерес к разнообразным трудовым операциям, прививать навыки поисковой деятельности;
- развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать вывод;
- развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы;
- развивать внимание, мышление, память.

**Воспитывающие:**

- формировать умение работать в коллективе;
- воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах;
- воспитывать нравственность и бережное отношение к хлебу;
- совершенствовать умение вступать в диалог, поддерживать беседу, уважать мнение других детей.

**Материалы:**

каравай, «рушник», соль в солонке, зерна пшеницы, семечки подсолнуха и горох, мяч, две машинки с привязанными веревками, мешочки с зерном по количеству детей, два обруча, мука, тарелочки, ложечки, стаканы, фартуки, колпаки, соленое тесто, приспособления для лепки (доска, стеки), влажные салфетки, «основа каравая» для украшения, самовар, чайный сервиз, ИКТ (для демонстрации наглядного материала).

### **Ход занятия.**

*Под русскую народную музыку (приложение музыка №1) дети, одетые в народные костюмы, входят в зал. Их встречает логопед в русском народном костюме.*

#### **1. Приветствие. Организационный момент.**

- Здравствуйте, гости дорогие, гости званые да желанные. Сегодня у нас необычное мероприятие. Хочу вас, ребята, пригласить на посиделки. А вы знаете, что делали на посиделках? (*вели беседы, шутили, пели, играли, занимались одним общим делом*)

- Сегодня на наших посиделках мы будем много говорить о хлебе - главной пище русского народа.

#### **2. Вводная беседа о каравае (Хлебе)**

- Давайте вспомним: Какой бывает хлеб? (белый, черный). А какой бывает хлеб по форме? (прямоугольный и круглый).

А знаете ли вы, что круглый хлеб ещё называют — **каравай**. Каравай считался главным хлебом на Руси.

- Есть обычай в России встречать дорогих гостей на пороге дома с хлебом и солью. Каравай, обязательно уложенный на чистое полотенце (рушник), выносила к гостям хозяйка дома. Рушник обозначал дорогу, которую проделал гость. Хлеб и соль были символами достатка и благополучия, к тому же считалось, что соль отгоняет злых духов. Поэтому преподнести хлеб-соль означало поделиться с гостем самым дорогим, выразить свое уважение и одновременно пожелать благополучия и добра.

***Если мы хотим кого-то встретить с честью и почётом,  
Встретить щедро, от души с уважением большим,  
То гостей таких встречаем круглым, пышным караваем!***

#### **3. Игра «Помощники» - развитие мелкой моторики. (Прилож. «Музыка» №2)**

- А знаете ли вы, как хлеб на стол приходит? Из чего готовится хлеб? (*из зерна*) Правильно. Хлебный каравай начинается с зернышка. Непросто приходит хлеб на наш стол. Хлеб – это дело тысяч и тысяч рук. Недаром говорят, что для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо три силы: Земля, Солнце, Труд.

- Посмотрите, ребята, здесь все зерна перемешались. Помогите мне выбрать пшеничные зернышки.

*Дети выбирают из общего подноса пшеничные зерна и складывают их в мешочек.*

#### **4. Динамическая пауза. (Приложение «Музыка» №3)**

- Ребята, зернышки пшеничные вы мне отобрали, а знаете ли вы, что теперь с зерном делать? (*муку, отвезти на мельницу*).

- Молодцы! Сейчас мы с вами будем перевозить мешки с зерном на мельницу.

*Дети делятся на две команды. В два обруча выкладываются мешочки с зерном, рядом ставятся грузовые машины на веревочке. Напротив находятся обручи – «мельницы».*

*Каждый член команды грузит мешочек с песком в грузовик, везет на мельницу, выгружает и возвращается к команде, передавая машину следующему участнику.*

### **5. Игра с мячом «Семейка слов»**

- Пока зерна перемалывают в муку, я вам предлагаю еще поиграть. Становитесь в круг. Поиграем с мячом в игру «Семейка слов»

Назови хлеб ласково (*Хлебушек*). Крошки хлеба какие? (*Хлебные*). Квас из хлеба как называется? (*Хлебный*). Хлебница? (*Посуда для хлеба*). Хлебоборб? (*Тот, кто выращивает хлеб*). Хлебозавод? (*Где выпекают хлеб*). Хлебопечь?

### **6. Опыт-исследовательская деятельность (дети надевают фартуки и колпачки для работы с мукой и тестом)**

- Вот и есть у нас мука из зерна пшеничного.

Как белёшенька, мелка – качества отличного! (*воспитатель и логопед расставляют стаканчики с мукой*)

- Предлагаю изучить свойства муки. Насыпьте себе в тарелочки муку.

#### **ОПЫТ 1. «Мука безвкусная»**

- А теперь давайте попробуем муку на вкус. Возьмите в ложечку немного муки и попробуйте её. Какая она на вкус? (*Ответы детей*)

- Да, ребята, мука на вкус не горькая, не сладкая, не кислая. Значит, у муки нет вкуса. Она безвкусная.

#### **ОПЫТ 2. «Мука белая, мягкая, пушистая, мука имеет свой запах».**

- Посмотрите внимательно и скажите мне какая она по цвету? (*белая*)

- Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? (*мягкая, пушистая*)

- Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? (*Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный*)

#### **ОПЫТ 3. «Мука сыпучая, сухая, рассыпчатая».**

- Возьмите стакан муки и пересыпьте из стакана, высыпав муку в тарелку. Что происходит с мукой? (*Сыплется*) Значит, мука какая? (*Мука сыпучая*).

- Еще как можно сказать про муку, какая она? (*Рассыпчатая*).

#### **ОПЫТ 4. «На муке можно рисовать»**

- Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку.

- Как вы думаете можно ли на муке рисовать. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем.

- Оказывается на муке можно писать и рисовать.

### **7. Нейропсихологическое упражнение «Месим тесто»**

- А что еще можно сделать из муки? (тесто) Что надо добавить в муку, чтобы получилось тесто? (соль, сахар, воду...)

- Ребята, сейчас мы с вами будем месить тесто. Возьмите по кусочку теста в каждую руку. Будем поочередно менять положение рук под строки стихотворения. Правой рукой сжимаем тесто в кулаке, пальцами вниз, а левую руку поворачиваем пальцами вверх и открываем, держа кусочек теста на открытой ладони. Затем меняем положение рук.

*Мы тесто месили, мы тесто месили  
Нас тщательно все промесить попросили.  
Но сколько ни месим, и сколько ни мнем,  
Комочки опять и опять достаем.*

#### **8. Лепка из соленого теста**

- Молодцы! Но мы свою работу ещё не закончили. Очень важно, чтобы хлеб был не только вкусным, но и привлекательным с виду. И сейчас мы с вами будем украшать наш каравай. посмотрите, как раньше украшали караваи.

*(демонстрация караваев на экране либо в печатном виде на картинках).*

Вылепим из теста украшение вместе. Смотри, не зевай, наряди каравай!

*Лепка украшений по технологическим картам  
(технологические карты - на печатной основе либо на экране).*

Педагог контролирует и помогает расположить украшения на каравае.

- Какой красивый каравай у нас получился, давайте с ним сфотографируемся.

#### **9. Музыкальная динамическая пауза.**

- Ребята, а какой праздник не обходится без караваев? (День рождения).

- Конечно же, без караваев не обходится ни один день рождения. На именинах водят хоровод и поют песенку про каравай, которую вы все прекрасно знаете. И я предлагаю вам **поиграть в «Каравай»**. А в середину круга приглашаю всех «осенних» именинников (тех, кто отмечает день рождения осенью).

*Дети водят хоровод и поют «Каравай» (приложение «Музыка» №4):*

Как на Осенние именины,

испекли мы каравай:

Вот такой вышины,

вот такой ширины.

Каравай-каравай,

кого хочешь - выбирай!

«Я люблю, конечно, всех, ну а ...

больше всех»

*Останавливается и кланяется перед одним из участников игры.*

*Тот, кого выбрал ведущий, отвечает: «Я иду, иду, иду и друзей с собой веду»*

*Берёт за руки тех, кто стоит рядом, так все идут «змейкой», затем танцуют  
(приложение «Музыка» №5 – дискотека).*

#### **10. Знакомство с новым словом: « самовар»**

- А сейчас я вас приглашаю за стол! Давно зародилась традиция встречать гостей хлебом - солью. А также по русской традиции встречают гостей чаем. К нему подают варенье, мед, баранки, бублики, пряники, пироги. Издавна на Руси любили чай и умели его вкусно заваривать. А вот пили чай из самовара. Посмотрите на него. Вот он какой: пузатый, блестит, как зеркало.

Сейчас самовары делают электрические, они греются от электричества. А вот когда ваши дедушки и бабушки были маленькими, самовары были другими и их топили дровами. Но это уже другая история.

### ***11. Артикуляционная гимнастика.***

Дети вместе с логопедом выполняют уже хорошо знакомые упражнения для постановки шипящих звуков: «Блюдечко», «Чашечка», «Вкусное варенье».

### ***12. Упражнение на дыхание «Горячий чай».***

- По моей команде вы сделаете вдох и подуете, не поднимая плеч, не раздувая щек, вытянув губы трубочкой. Вот так. (дети дуют над чашкой, которая находится у них на ладошках, имитируя остужение «горячего чая»)  
(Упражнение повторяется 2-3 раза).

### ***13. Организация окончания занятия.***

Презентация: <https://disk.yandex.ru/i/Yn5mGzoweaUoLg>

Музыка: 1. <https://disk.yandex.ru/d/w85DANKwN6rrTQ>

2. <https://disk.yandex.ru/d/O8A2FKp1845Vsg>

3. <https://disk.yandex.ru/d/38wpW1kiqsHjkQ>

4. <https://disk.yandex.ru/d/UhnTsEBj40W8CQ>

5. <https://disk.yandex.ru/d/ElwCDJAoZtg0dA>