

Конспект непосредственно образовательной деятельности

Тема: «Хлебобулочные изделия» (предметное)

Цель: Закрепить знания детей о труде взрослых, благодаря которому хлеб приходит на стол; формировать положительные отношения к труду пекаря; воспитывать бережного отношения к хлебу, как продукту, особо почитаемому людьми; обучать детей основным способам и приемам аппликации хлебобулочных изделий из квадратов и прямоугольников: калачей, хлебов, караваев, батонов и т.д. Расширить и обогатить словарь детей: пекарь, пекарня, хлебозавод, пшеничный хлеб, ржаной хлеб, формовой хлеб, подовой хлеб, батон, калач, каравай и др. Передавать в аппликации сходство и различия между баранками и сушками. Использовать прием тычком сухой жесткой кистью (посыпать изделия маком). Воспитывать аккуратность.

Оборудование: клей, салфетки, ножницы, цветная бумага, альбомный лист, образец.

Загадывание детям загадки:

«Вырос в поле дом, полон дом зерном.

Стены позолочены, ставни заколочены.

Ходит дом ходуном на столбе золотом» (Колос)

Рассматривание с детьми колосков ржи и пшеницы, хлебобулочных изделий.

Физкультминутка «Каравай».

Взрослый говорит слова, дети выполняют определённые движения.

В землю зёрнышко посадим,

Слишком малое оно.

Дети приседают, обхватывают колени руками, голову прячут.

Землю солнышко согреет,

Быстро прорастёт зерно.

Дети очень медленно начинают подниматься, вытягивая руки вверх.

Будет ветер тучки гнать,

Дождик землю поливать.

Дети выполняют наклоны в стороны, с поднятыми вверх руками.

По полю комбайн пройдет,

урожай наш соберет.

Дети шагают на месте.

Мельник смелет нам муки,

Ну а пекарь из муки

Испечёт нам пироги.

Дети имитируют движения пекаря: месят тесто, пекут пироги.

Всем на радость раздавай

Пышный, вкусный каравай!

Дети разводят перед собой руками, как бы раздавая каравай и приглашая всех к чаю.

· Ознакомление детей с правилами выпечки вкусного хлеба: тесто не любит суеты, пустословия, да и со злыми помыслами к печи лучше не подходить; тесто, приготовленное с любовью и душой, всегда добрее, выпечка из него получается нежнее, пышнее и вкуснее.

· Демонстрация способов и приемов лепки калачей, хлебов, караваев, батонов и т.д.

· Мотивация творческой деятельности: «слепим хлебобулочные изделия для игры «Булочная».

· Лепка детьми хлебобулочных изделий из соленого теста, оформление готовых изделий, раскладывание их на одноразовые тарелочки.

Рефлексия:

· Подведение итогов занятия (презентация вылепленных изображений, оценка результатов деятельности).