Конспект непосредственно образовательной деятельности

Тема: «Хлеб, хлебобулочные изделия» (из соленого теста)

Задачи: Учить детей умению намечать последовательность работы, доводить замысел до конца. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях. Воспитывать самостоятельность, развивать творчество.

Формировать умение передавать некоторые характерные признаки хлебобулочных изделий, их пропорции, используя усвоенные ранее приемы лепки. Развивать мелкую моторику рук. Закреплять умение детей работать с тестом.

Предварительная работа: Беседа по теме «Хлебобулочные изделия»; загадки; рассматривание фотоальбома «От зернышка до хлеба». Чтение рассказа М. Глинского «Хлеб».

Ход:

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Любимая сдоба». Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие. После игры педагог получает конверт с приглашением ребят в гости к кукле Кате и предлагает детям самостоятельно приготовить угощение к чаю.

Педагог задаёт вопросы:

- где рождается хлеб? (в поле)

- Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)

- когда сеют зерно? (весной)

- как из зерна получают муку?

- что можно спечь из муки?

Разминка.

Бабочка божьей коровке звонила: (дети машут руками, набирают указательным пальцем номер, берут трубку)

«Тесто с утра я уже замесила (изображают замес теста)

В гости приди. Поболтаем часок. (делают пригласительные движения руками, одной рукой показывают на рот)

Вкусный с капустою будет пирог. (складывают ладони как пирожок)

Чаю с нектаром попьём, (делают из кисти «кольцо» и подносят ко рту)

Песни душевные вместе споем» (делают из обеих кистей «кольца», сжимают и разжимают их)

После разминки педагог предлагает детям рассмотреть картинки с изображением хлебных и кондитерских изделий, отгадать загадки.

Тесто заварено прямо на печке.

Белый пшеничный хлебец, как колечко.

Ешь ты и вечером, и спозаранку

Сладкую, сытную чудо-... (Баранку.)

Это печенье в глазури обычно,

В виде лепешки, фигурки привычной.

Сладкое, мятное... Ставь быстро чайник,

Если к столу принесет кто-то... (Пряник.)

Белый хлебец, на баранку похожий,

Толстый, весь в маке и стоит дороже.

В чашечку кинь рафинада ты кубик,

Ешь не спеша с чаем толстенький... (Бублик)

Сдобная булочка и завитая,

Формой восьмерочку напоминает.

Пышут румянцем верхушка, бочок —

Это же русский витой... (Кренделек.)

Маленькая, тонкая, сухая...

Саша, в кулачке ее сжимая,

По шоссе идет, сережки в ушках,
В кулачке, все точно знают... (Сушка.)
Белый хлеб продолговатый
И воздушный, словно вата.
Сверху в рубчиках весь он.
Это — нарезной... (Батон.)
С открытою начинкою лепешка,
Посередине — творога немножко.
Всех пирожков известная подружка
Питательная, вкусная... (Ватрушка.)
От формочки бочок весь в рубчик,
Но с ним невкусным будет супчик.
«Гав, гав!» — попросит песик Рекс
С изюмом выпеченный... (Кекс.)
Без выходных из года в год
Работает хлебозавод.
Ванилью пахнет улочка,
Когда печется... (Булочка.)
Аппетитный и румяный,
Тесто сдобрено сметаной.
Ешь его, пока горяч,
Пышный бабушкин... (Калач.)
На подбор все эти братцы,
Жалко с ними расставаться,
Все с начинкою дружки —
Ароматны... (Пирожки.)
Пальчиковая гимнастика: «Хлеб»
Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают кулачки)
А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)
Пирожки и плюшки, (Поочередно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)
Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи –
Всё мы испечём в печи. (Обе ладошки разворачивают вверх)
Очень вкусно! (Гладят живот)

Педагог предлагает детям, подумать и выбрать какие хлебобулочные изделия они будут лепить. Напомнить различные приёмы лепки. Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба. Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы). Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному. Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик.

(Выполнение работы детьми)

Итог занятия

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?
- Как нужно относиться к хлебу?
- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

В конце занятия педагог вместе с детьми рассматривает изделия, выделяет лучшие и оставляет сушиться, напоминая что, как только х/б изделия будет готово дети отправятся в гости к кукле Кате на чай с угощениями.