Занятие для подготовительной группы.

Лепка "Хлеб, хлебобулочные изделия" (из соленого теста)

**Задачи:**

1. Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.
2. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.
3. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

**Предварительная работа**: чтение рассказа Г. Лагздыня «Похождение хлебного человека», С. Шуртаков «Зерно упало в землю», белорусская народная сказка «Легкий хлеб». Заучивание поговорок о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Снопы», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

**Ход:**

**1. Организационный момент.**

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Волшебный мяч». Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие.

После игры педагог обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевые игры. Но самая любимая игра детей это магазин. Вот сегодня на занятии мы пополним сюжетно- ролевую игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

**2. Актуализация знаний.**

Педагог задаёт вопросы:

- Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?

- Какие вы знаете зерновые культуры? (кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овёс).

- Где растёт хлеб? (в поле)

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

- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)

- Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)

- Что дальше происходит с зерном?

С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

**Физминутка.**

Едем в поле*(дети встают друг за другом и «едут» на машине)*
На кочку наехали*(подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево)*
В яму заехали
Горки объехали
И на поле приехали!

Педагог предлагает детям пройти на свои места.

- Ребята, а кто печёт хлеб? *(пекари)*

Вот сегодня мы будем пекарями, будем изготавливать хлебные изделия своими руками. Дети рассматривают картинки с изображением хлебных изделий.

**Гимнастика для глаз:**

Быстро поморгать, закрыть глаза и поседеть спокойно, медленно считая до 5.

На счёт 5 открыть глаза.

Педагог обращает внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагает отгадать загадки и при каждой отгадке достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.

Вот на мельнице пшеница
Здесь такое с ней творится!
В оборот её берут, в порошок её сотрут!
*(Мука)*

Он бывает с рисом, с мясом,
С вишней сладкою бывает.
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят
По кусочку все съедят.
*(Пирог)*

Я пузырюсь и пыхчу,
 Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.
*(Тесто)*

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?
*(Блины)*

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
*(Бублик)*

Сидит на ложке
Свесив ножки?
*(Лапша)*

Состав простой: мука, вода
А получается еда,
То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.
*(Макаронные изделия)*

При этом педагог обращает внимание на правильную осанку детей, напоминает, как нужно работать со стекой (правила работы со стекой).

**Пальчиковая гимнастика**: «Месим тесто»

- Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём.

**3. Практическая работа**

*(Инструкции воспитателя)*

Педагог предлагает детям, подумать и выбрать какие хлебобулочные изделия они будут лепить. Напомнить различные приёмы лепки. Если дети задумали вылепить

1. Торт, то педагог объясняет детям, что нужно скатать толстую лепёшку и вырезать из неё ¼ часть как будто вы отрезали себе кусочек торта. Торт сверху можно украсить вылепленной из солёного теста вишенкой или свечкой.
2. Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба.
3. Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук.
4. Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы). Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному.
5. Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик.

*(Выполнение работы детьми)*

**4. 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, для того, чтобы на следующем занятии раскрасит изделия.