

**Конспект занятия по лепке из соленого теста:
«Хлебобулочные изделия – булочки, пирожки, бублики»
(старшая группа)**

Воспитатель: Вахменцева А.В.

Цель: Создание условий для расширения знаний детей старшего дошкольного возраста о хлебобулочных изделиях и изготовления их из соленого теста.

Задачи:

Уточнить и расширить знания детей о хлебобулочных изделиях.

Формировать умения передавать некоторые характерные признаки хлебобулочных изделий, их пропорции, используя усвоенные ранее приемы лепки.

Закрепить умения детей работать с соленым тестом, намечать последовательность работы, доводить замысел до конца.

Воспитывать самостоятельность.

Предварительная работа: Беседа «Откуда хлеб пришел?»; разучивание стихов и пословиц о хлебе, рассматривание картинок на тему «История появления хлеба». Чтение с обсуждением рассказа М. Глинского «Хлеб», литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь».

Ожидаемый результат. Знать характерные признаки хлебобулочных изделий. Различные приемы лепки. Уметь работать с тестом, применяя различные приемы лепки изученные ранее.

Ход занятия:

Ребята отгадайте загадку:

«Рос сперва на воле в поле,
летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
он в зерно вдруг превратился.
Из зерна — в муку и тесто.
В магазине занял место.
Вырос он под синим небом,
А пришел на стол к нам — чем?» (хлебом)

Сегодня на занятии мы вновь будем говорить о хлебе, хлебобулочных изделиях. А сначала давайте поиграем в игру «Любимая сдоба».

Дети встают в круг, и передают друг другу мяч, называя названия хлебобулочных изделий.

Молодцы, сколько названий хлебобулочных изделий вы знаете.
Ребята садятся полукругом на стульчики.

А знаете ли вы, где рождается хлеб? *(ответы детей)*

Как называются люди, которые выращивают хлеб? *(ответы детей)*

Из чего пекут хлебобулочные изделия? *(ответы детей)*

Из чего делают муку? *(ответы детей)*

Откуда берутся зёрна? *(ответы детей)*

Как из зерна получают муку? *(ответы детей)*

Какие бывают виды хлеба? *(ответы детей)*

Какие бывают виды хлеба? *(белый, чёрный)* .

Из какой муки пекут белый хлеб? *(из пшеничной)*. Значит, как мы можем назвать такой хлеб? *(пшеничный хлеб)*.

Из какой муки пекут чёрный хлеб? *(из ржаной)*. Значит, какой это хлеб? *(ржаной хлеб)*.

Давайте немного отдохнем, проводится **Физ минутка**:

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)*.

А теперь давайте рассмотрим картинки с изображением хлебных и кондитерских изделий и отгадаем загадки: *(ребята садятся на стульчики)*

Если буханку ножом измельчить,
Эти кусочки в печи подсушить,
Смело с собою в поход их бери,
Ведь получаешь всегда... *(Сухари.)*

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 восьмерку 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, *(Поочерёдно 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)*

Пальчики мы размяли. А теперь подумайте и выберите, какие хлебобулочные изделия будете лепить для своей мамочки. А для начала вспомним приёмы лепки.

Для того чтобы вылепить: 1. Бублик или баранку, надо раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы).

2. Крендельки - раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по - разному.

3. Печенье, пряник, булочку - раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик, а затем стекой можно сделать рисунок.

(Выполнение работы детьми, воспитатель помогает)

В конце занятия ребята рассматривают изделия, выделяют лучшие и оставляют сушиться.

Какие красивые получились крендельки, прянички и калачики. Когда они подсохнут, мы подарим их своим мамам.

Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме? *(ответы детей)*

Как нужно относиться к хлебу? *(ответы детей)*

Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб? *(ответы детей)*