

Открытое 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. Мяндр «Хлеб», К. Кубилинскас «Сноп», рассказ Э. Шим «Хлеб растёт».

Ход занятия:

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-ролевою игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

2. Актуализация знаний.

Воспитатель: 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!

Воспитатель: 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 посидеть спокойно, медленно считая до 5.
На счёт 5 открыть глаза.

Воспитатель: 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)

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)

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

- Торт, то педагог объясняет детям, что нужно скатать толстую лепёшку и вырезать из неё $\frac{1}{4}$ часть как будто вы отрезали себе кусочек торта. Торт сверху можно украсить вылепленной из солёного теста вишенкой или свечкой.

- Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба.

- Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук.

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

(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 воспитатель вместе с детьми рассматривает изделия, выделяет лучшие и оставляет сушиться, для того, чтобы на следующем занятии раскрасит изделия.

