

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад №18 ст. Архонская" Пригородный район РСО-Алания



Тема: «Лепка из соленого теста»
«Хлебобулочные изделия»

Старшая группа

Воспитатель: Кулумбегова А. В.

ст. Архонская, 2024 г.

Цель: Познакомить детей с новым материалом для лепки – соленым тестом. Развитие творческих способностей детей через лепку. Расширение знаний о тесте, из чего делают тесто. Развивать мелкую моторику рук. Развивать творческий интерес. Повысить мотивацию к декоративно-прикладному творчеству, познакомить детей с техникой тесто пластики

Задачи: развивать навыки совместной деятельности на основе достижения общей цели; познакомить с этапами технологии изготовления изделий из солёного теста; воспитывать аккуратность, умение доводить начатое дело до конца; развивать эстетическое восприятие;

Материалы и оборудование: заранее приготовленное цветное тесто ,доски для лепки, стеки, картон.

Ход нод :

В: Доброе утро !

Давайте все вместе улыбнемся вместе с нашим солнышком
Дети становятся в круг и здороваются

Здравствуй, солнце золотое!
Здравствуй, небо голубое!
Здравствуй, вольный ветерок!
Здравствуй, маленький дубок!
Мы живём в одном краю
Всех я вас приветствую

Воспитатель играет с детками игру : «Съедобное, не съедобное!»
Мяч кидается каждому из участников игры и задается слова съедобные и не съедобное.

После игры воспитатель рассказывает историю возникновения хлеба и из чего делают хлеб.

Далее задает 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.

- Ребята, а кто печёт хлеб? (пекари)

Дети весело и с энтузиазмом отвечают на вопросы.

Воспитатель объявляет о том, что мы идем в нашу пекарню в саду.

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

Воспитатель предлагает сделать пирожки с капустой.

Перед началом работы воспитатель заранее всем деткам раздает дощечки для лепки и само тесто. Показывает заранее приготовленный пирожок с капустой. Рассказывает в какой последовательности и что необходимо делать.

Рассказывает воспитатель, что тесто, которое перед нами, его кушать нельзя, оно соленое. Из него только можно лепить.

Но перед началом лепки нам всем нужно размять наши пальчики.

Пальчиковая гимнастика: «Капуста»

- Мы капусту рубим, рубим

Мы капусту трем, трем

Мы капусту солим, солим

Мы капусту ждем, ждем.

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

Приступают к работе детки.

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. Предложить детям оформить свои поделки семечками, маком и др.

(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.

Занятие было интересным не только для детей, но и для педагога.

Каждый ребенок развит и по своему замыслу сделал хлебобулочное изделие.

День хлеба

