ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД №95 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА

КОНСПЕКТ НОД

по художественно-продуктивной деятельности

для детей старшего дошкольного возраста

«Бублики, баранки, калачи»

Воспитатели:

Крутенок Д.А., Ячник С.А.

2019 г

Цель: лепка хлебобулочных изделий из соленого теста по замыслу.

Программное содержание: задачи НОД:

Образовательные:

учить детей приёмам техники лепки из солёного теста.

учить   детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.

уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.

формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

2.Развивающие:

* развивать навыки связной речи, мышление, воображение.
* обогащать словарный запас детей: хлебобулочные изделия, пекарь, кулинар, зерно, калачи, кренделя, рогалики, каравай, пряники и др.

**3.Воспитательные:**

воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и к хлебу.

**Интеграция:** Речевое развитие, физическое развитие, художественно-эстетическое развитие.

**Формы работы:** фронтальная, индивидуальная.

**Оборудование:** соленое тесто, стихотворение, мяч, иллюстрации хлебобулочных изделий, муляжи, загадки, мука, стеки, доски,

Предварительная работа: Рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (с родителями), беседа «Как хлеб растят», «Работа пекаря», заучивание поговорок о хлебе, экскурсия на кухню д/с, просмотр видео «Печем пряники».

Ход НОД:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часть НОД** | **Деятельность воспитателя** | **Деятельность детей** |
| **Вводная часть** | Дети стоят в кругу, воспитатель читает стихотворение:  Хлеб ржаной, батоны, булки  Не добудешь на прогулке.  Люди хлеб в полях лелеют,  Сил для хлеба не жалеют.  - Ребята, о чем это небольшое стихотворение? Правильно тема нашего занятия «Хлебобулочные изделия».  Кто знает, что такое хлебобулочные изделия?  Давайте вспомним названия хлебобулочных изделий.  Игра «Поймай и назови»  (каравай, рулет, рогалик, бублик, сушки, пирожок, сдоба с начинкой, хлеб, батон, блины, калачи, сайка, пончик, сухари) | - о хлебе  - продукты питания, получаемые методом выпекания из теста  - Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие. |
| **Основная часть** | Педагог задаёт вопросы:  - Где растёт хлеб?  - Скажите, а кто-нибудь видел настоящий колосок?  - Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?  - Ребята, а кто печёт хлеб?  -Сегодня к нам на занятие пришел настоящий кулинар. Познакомитесь, это мама Семёна, Анжела Иосифовна. Она кулинар, печёт вкусные пряники.  - Кто такой кулинар? Чем он занимается? Чем отличается кулинар от повара?  А сейчас я вам предлагаю побыть кулинарами и приготовить хлебные изделия своими руками.  *Педагог обращает внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагает отгадать загадку.*  А из чего вы узнаете. Если отгадаете загадку:  Я пузырюсь и пыхчу,  Жить в квашне я не хочу.  Надоела мне квашня,  Посадите в печь меня.  - Что же это?  - Правильно! Это тесто, но не простое, а соленое.  Как вы думаете из чего оно сделано?  П*оказ иллюстраций хлебобулочных изделий и муляжей*.  Физкультминутка  В землю зернышко попало, (приседают)  Прорастать на солнце стало (руки над головой)  Дождик землю поливал,  И росточек подрастал (медленно встают)  К свету и теплу тянулся (на носочках)  И красавцем обернулся (показываю сами себя).  - А теперь приступаем к работе. Изделия из солёного теста долго хранятся, но есть его нельзя. Они используются, как декоративные украшения.  - Приёмы лепки из теста те же что и для лепки из пластилина. Но есть сложности - поверхность теста на воздухе быстро сохнет, поэтому её надо смачивать водой, перед тем как соединять детали.  - Каждый из вас подумает, что он хочет вылепить из теста. Вспомните, что продаётся в магазинах, что мы раньше рассматривали. Может вы придумаете свой, оригинальный пирог? Приступайте, пожалуйста, к работе.  *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 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.  *Педагог дает указания, осуществляет контроль, оказывает помощь*. | - в поле  - его привозят из пекарни, завода.  - пекари, кулинары  - Тесто  - Ответы детей.  -из муки, соли, воды.  Дети выполняют движения в соответствии с текстом.  Дети рассматривают картинки с изображением хлебных изделий, муляжи.  Выполнение работы детьми. |
| **Заключительная часть** | - 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.  - А ещё из солёного теста можно вылепить сувениры, игрушки, картины, украсить какие-то предметы. Их можно подарить на праздники друзьям и близким.  -Ребята, что сегодня мы делали? Кто к нам приходил на занятие? Что у вас получилось лучше всего? Возникли ли какие-нибудь трудности? Вам понравилось? | - это долгая и трудная работа, которой занимается много людей. Поэтому нам всем очень надо бережно относиться к хлебу.  - Хлеб нужно ценить, беречь, он дорого достается.  - Брать хлеба нужно столько, сколько сможешь съесть.  - Никогда не бросать хлеб.  - Поднимите брошенный кусок, отдайте птицам, но не оставляйте на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд. |

**Список литературы:** информационный сайт «Педагогическая газета»