**План-конспект лепки из соленого теста для детей подготовительной группы**

**Тема:** «Угощения из соленого теста»

**Цель:** приготовление хлебобулочных изделий из солёного теста; закрепление техники работы с соленым тестом.

**Задачи:**

***Образовательные:***

1. Формировать представление о процессе производства хлеба.

2.Дать представление о многообразии хлебобулочных изделий.

3. закрепить знания о соленом тесте.

4.Активизировать словарь за счет названий хлебобулочных изделий.

***Развивающие:***

1. Развивать умение пользоваться различными приёмами лепки: раскатывание, соединение деталей, сплющивание, отпечатывание;

2.Развивать умения доводить начатую работу до конца.

3. Развивать мелкую моторику пальцев;

5. Развивать эстетический вкус и творческий интерес.

***Воспитательные:***

1.Воспитывать аккуратность, бережное отношение к труду.

**Оборудование и материал:** мука, готовое соленое тесто, формочки, стеки и салфетки (по количеству детей), картинки хлебобулочных изделий, мяч, презентация, ноутбук, мультимедиа.

**Ход:**

*Дети находят письмо у двери. Воспитатель зачитывает содержание письма.*

Воспитатель: Что же можно приготовить для угощения гостей к чаю?

Дети: Хлеб, булки, пироги, печенье и т.д.

Воспитатель: Верно. А теперь давайте посмотрим на экран

Презентация о хлебобулочных изделиях

Воспитатель: Как назвать все эти изделия одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Игра «Что можно приготовить из муки?»

*Воспитатель бросает мяч детям. Ребёнок ловит мяч и называет, что можно приготовить из муки.*

Воспитатель: Из чего сделаны хлебобулочные изделия?

Дети: Из муки, масла, сахара, соли, воды, дрожжей.

Воспитатель: Да, все эти хлебобулочные изделия сделаны из дрожжевого теста, поэтому они такие пышные, мягкие, вкусные. Вот их то, я и предлагаю приготовить.

Встанем мы, когда вы спите,  
И муку просеем в сите,  
Докрасна натопим печь,  
Чтобы хлеб к утру испечь.

Воспитатель: где работают пекари?

Дети: хлебозавод, пекарня, кафе, столовая.

Воспитатель: Для того, чтобы нам приготовить много хлебобулочных изделий  
нам срочно нужно превратится в пекарей и очутиться в пекарне. Что будем делать?

Воспитатель: Произнесем волшебные слова и посмотрим, что же будет.

Воспитатель с детьми закрывают глаза и произносят:

«Буглики - муглики,

баранки - дыранки,

пеньчики- венчики нас преврати,

в пекарей нас скорей очути!

Воспитатель: в кого мы с вами превратились?

Дети: в пекарей!

Воспитатель: Я у вас сегодня буду шеф пекарем Кто это, знаете?

Дети: самый главный пекарь.

Воспитатель: Сегодня мы с вами будем делать хлебобулочные изделия. Посмотрите на столы, что вы видите?

Вот на мельнице пшеница,

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(Мука)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(Тесто)

Рассказ воспитателя: Для того чтобы приготовить тесто, нужно насыпать муки 300 гр. в мерный стакан и высыпать в миску, затем насыпать в мерный стакан 300 гр. соли и налить туда стакан воды, соль перемешать с водой и вылить в муку. Все перемешать и замесить тесто. Если тесто прилипает к рукам, то нужно еще добавить муки.

Физкультминутка

Испечем бисквит мы пышный,

(встали на цыпочки, потянули руки вверх и развели в стороны)  
Получился он отличный!

(руки вперед, показываем жест, обозначающий, что все  у нас хорошо)  
А теперь, давайте смело

(шаг на месте, вокруг себя)  
Превратим его  в шедевр!

(шаг на месте, вокруг себя)  
Тортик мы украсить можем,

(развели руки в стороны)  
Здесь, мы вишенку положим,

(протянули  ручки, с наклоном корпуса,  вперед)     
Кремом мы  оформим бок,

(руки в бок, и наклонные движения влево, в право)  
Всем спасибо, кто помог!

(поклонились до земли)

Воспитатель: Теперь приступаем к работе. Изделия из солёного теста долго хранятся, но есть его нам нельзя. Мы слепим хлебобулочные изделия для наших гостей. Каждый из вас подумает, что он хочет вылепить из теста. Вспомните, что продаётся в магазинах, что мы рассматривали. Может вы придумаете свое оригинальное печенье. Приступайте, пожалуйста, к работе…

В конце занятия педагог вместе с детьми рассматривает изделия, выделяет лучшие и оставляет сушиться, для того, чтобы на следующем занятии раскрасить изделия.

Воспитатель:

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?

- Как нужно относиться к хлебу?

- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

- Из чего мы лепили булочки, хлеб?

- Вам понравилось?

- Были трудности?