**Тема: «Хлеб всему голова» (лепка из соленого теста)**

**Цель:** закрепление представлений детей о хлебе и хлебобулочных изделиях (батон, булка, крендельки)

**Задачи:**

-уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях;

-учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта;

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

-развивать мышление, мелкую моторику;

-воспитывать уважение к чужому труду, бережное отношение к хлебу.

**Материал и оборудование:**  муляжи хлебобулочных изделий, картинки с изображением профессий: «Хлебороб», «Пекарь», «Комбайнёр», иллюстрации с изображением хлебобулочных изделий; на каждого ребенка:  дощечка для лепки, стека, комок солёного теста, салфетка.

Предварительная работа: знакомство с соленым тестом, заучивание поговорок о хлебе, рассматривание  муляжей хлебобулочных изделий, чтение стихотворения Д.Культинова «кусок хлеба»

**Ход занятия**

**1.Орг.момент**

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Волшебный мяч». Дети встают в круг, и по очереди передают мяч друг другу, называя хлебобулочные изделия.

**2.Осн. часть**

После игры педагог обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно – ролевые игры, и самая любимая игра детей «Магазин»

-Предлагаю пополнить «Магазин» хлебобулочными изделиями.

-Скажите, ребята, кто из вас знает, откуда берется хлеб, который продают в магазине?(Ответы детей)

Рассказ о том, откуда берется хлеб

- Людей, которые выращивают хлеб, называют хлеборобами. На больших комбайнах комбайнеры собирают зерно, после чего зерно везут на  машине на элеватор.  Элеватор – это здание, где хранится зерно. С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где и выпекают хлеб. Людей, которые пекут хлеб называют пекари(рассказ сопровождается иллюстрациями и картинками)

**Физкультминутка**

Мы устали, засиделись                     *одна рука вверх, другая вниз*

Нам размяться захотелось                  *рывками менять руки*

То в окошко поглядели

Вправо, влево, поворот                          *повороты корпусом*

Приседания начинаем,

Ноги до конца сгибаем                               *приседания*

Верх и вниз, вверх и вниз,

Приседать не торопись!

И в последний раз присели,

А теперь на место сели.

Дети садятся на свои места

**Рассматривание хлебобулочных изделий**

-Сегодня мы будем пекарями.  Мы будем изготавливать хлебные изделия своими руками. Посмотрите, какие бывают хлебобулочные изделия (дети рассматривают на подносе хлебные изделия)

- Ребята, подумайте, какие хлебные изделия вы будете изготавливать. А для начала вспомним, как мы лепим: отщипываем, разминаем, затем раскатываем тесто и сплющиваем его.

 Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, формируем из него кирпичик.                                                                                                                                           Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук.

 Для бубликов и баранок тесто раскатываем и сворачиваем палочку в кольцо, то есть соединяем концы.

 Чтобы получились у нас крендельки, нужно раскатать тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по- разному.

 Для печенья и пряников раскатываем тесто круговыми движениями и сплющиваем шарик.

 Дети лепят по выбору. Педагог  наблюдает за работой детей, и при необходимости оказывает помощь. Во время трудового процесса  обращает внимание на правильную осанку детей, а также напоминает правила работы со стекой.

**3. Итог занятия**

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

-Как нужно относиться  к хлебу?

-Как называют людей, которые выращивают хлеб?

-Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

Педагог вместе с детьми рассматривают свои изделия   и оставляют сушиться.

 

 

 

 