

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №11»

660077, г. Красноярск, ул. Весны, 16, тел. 228-07-70

**Конспект совместной образовательной деятельности воспитателя с
детьми средней группы по теме:
«От зернышка до хлебушка»**



**Подготовила: воспитатель
Г. В. Мурачёва**

Красноярск – 2022 г.

Цель:

Педагогическая	Детская
Формирование умения придумать и вылепить изделие из соленого теста.	Сделать различные изделия из соленого теста

Задачи:

Педагогическая	Детская
<p>1. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки:</p> <ul style="list-style-type: none">• скатывание круговыми движениями рук (шарики, формируем булочку);• раскатывание прямыми движениями рук (столбики, колбаски формируем батон, рогалик, каравай);• надавливание шариков пальцем сверху (горошины для украшения булочки);• прищипывание краев формы кончиками пальцев (формируем рогалик);• сплющивание между пальцами или ладонями (пироги, блины); <p>2. Познакомить с этапами изготовления муки: от зернышка до муки.</p> <p>2. Развивать навыки совместной деятельности на основе достижения общей цели.</p> <p>3. Познакомить с этапами технологии изготовления изделий из солёного теста.</p> <p>4. Воспитывать аккуратность, умение доводить начатое дело до конца.</p>	<p>1. Слепить из солёного теста хлебобулочные изделия.</p> <p>2. Узнать, как из зерна получается мука.</p>

Планируемые результаты: дети свободно определяют название различных хлебобулочных изделий, имеют представление о процессе создания

хлебобулочных изделий; проявляют любознательность, интерес к лепке из соленого теста, умение следовать инструкциям, пополняем ассортимент хлебобулочных изделий в «Супермаркете» группы.

Образовательная среда:

- пространственная среда: работа в круге, за столами, у столика с ингредиентами.

- предметная среда: ящик, колосок, карточки с пошаговым происхождением хлеба (от зернышка до булки), зернышки; мука, вода, соль, соленое готовое тесто, большая миска для замешивания теста, ложка или венчик, доски для лепки, стеки, муляжи хлебобулочных изделий в корзинке.

- среда взаимодействия: с взрослыми, работа в микрогруппе, самостоятельная работа.

Методы, приемы, формы:

словесные: вопросы воспитателя, отгадывание загадок по теме;

наглядные: муляжи хлебобулочных изделий (пирожки, каравай, печенье, пончики.); колоски пшеницы; зернышки; мука, вода, соль, соленое готовое тесто

практические: физкультурная минутка «Вырос в поле колосок», смешивание ингредиентов для теста, самостоятельная деятельность детей при создании хлебобулочных изделий из соленого теста.

Виды деятельности: коммуникативная, игровая, продуктивная, физическая.

Ход занятия:

Этапы	Деятельность педагога	Деятельность детей
Мотивационно-побудительный этап	<p>Воспитатель вносит в группу небольшую коробку, в которой спрятан колос пшеницы.</p> <p>Воспитатель: Ребята, в этой коробке есть какой-то предмет. Чтобы догадаться что это, сначала отгадайте мою загадку:</p> <p>На соломинке есть дом 100 ребят живут в нем.</p> <p>Воспитатель: Правильно, ребята! Рассмотрите внимательно колосок. Какой он, что у него есть?</p> <p>Воспитатель: Какой формы зёрнышки? Какого они цвета, как расположены, какого размера?</p> <p>Воспитатель достает и «случайно» роняет карточки с изображением последовательности превращения зернышка в колосок, в муку, в хлебобулочные изделия.</p> <p>Далее расставляет неправильно и просит детей расставить правильно перепутанные карточки.</p>	<p>Рассматривают коробку, строят догадки, что там может находиться</p> <p>Отгадывают загадку</p> <p>Отвечают на вопросы</p> <p>Расставляют карточки с превращением зернышка в муку в правильной последовательности.</p>

<p>Основной этап</p>	<p>Воспитатель: Ребята, а вы знаете как из муки делают тесто? Что для этого нужно? Дети отвечают.</p> <p>Воспитатель: А, вы хотите сами попробовать замесить тесто?</p> <p>Воспитатель: Знаете ли вы как называется профессия человека, который выпекает хлеб, булки, батоны и т.д.? Что вы знаете о профессии пекаря? Воспитатель достает корзинку с муляжами хлебобулочных изделий и просит назвать какие из них знакомы детям.</p> <p>Воспитатель предлагает сделать физминутку «Вырос в поле колосок» Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках) Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются) Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают) Закачался колосок. Мы в поле придем, (Ходьба на месте) Колоски соберем, (Наклон) Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой) Каравай испечем, (Сжимают кисти рук) Гостей приглашаем, Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх), после чего достает кусочки соленого теста по количеству детей и предлагает слепить сушки, крендели, булки и пирожки для того чтобы пополнить количество хлебобулочных изделий в «Супермаркета» в группе.</p>	<p>Перечисляют ингредиенты теста</p> <p>Несколько детей выходят к столу с ингредиентами: мукой, солью, водой. Каждый из них добавляет в общую миску свой ингредиент и смешивают их в тесто. Замешивают тесто из муки, воды и соли.</p> <p>Выполняют движения физминутки согласно текста</p> <p>Лепят разные хлебобулочные изделия по желанию.</p>
-----------------------------	---	---

Рефлексивный этап	Воспитатель: Что вам понравилось сегодня больше всего на занятии? А что было самым трудным? Наши булочки/крендели испеклись, сейчас мы можем высушить наши изделия и затем можно будет их поместить в наш «Супермаркет» для дальнейшего использования в игре.	Дети на своих подложках для лепки выкладывают изделия для сушки на подоконник.
--------------------------	--	--