

Конспект НОД по лепке из соленого теста старшей группе

Тема: « Откуда хлеб на стол к нам пришел».

Цель: Создание условий для уточнения и закрепления представления детей о выращивании хлеба.

Задачи:

Образовательные: закрепить приемы лепки.

Развивающие: развивать связную речь.

Воспитательные: воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и производстве.

Индивидуальная работа с Ариной, – помочь в раскатывании.

Словарная работа:

Обогащение словаря: ароматный, аппетитный, хлебоборобы, элеватор.

Предварительная работа:

Беседы, рассматривание иллюстраций, рассказывающих о том, как люди выращивают хлеб.

Сюжетно-ролевая игра «хлебобулочный магазин».

Демонстрационный материал:

Иллюстрации с изображением сельскохозяйственных работ по выращиванию хлеба, тарелка с мукой.

Раздаточный материал:

соленое тесто, стеки, салфетки, кисточки, баночки с водой

Ход занятия:

Показ презентации о том, как хлеб приходит к нам на стол.

Дети, сегодня почтальон нам в группу принес письмо.

Давайте его прочтем (читает письмо)

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей

Какой хлеб бывает?

(Черный, белый)

Как получается такой разный по вкусу и виду хлеб?

(Его выпекают из разной муки)

Правильно. Белый хлеб выпекают из пшеничной муки, а черный – из ржаной.

Откуда берутся пшеничная и ржаная мука?

(Из пшеницы и ржи)

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

(Мама купила в магазине)

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

Весной, вспахав поля, хлеборобы – запомните, дети это слово- засевают их пшеницей или рожью. Из зерна вырастают колосья, в них созревают новые зерна. И тогда выходят на поля мощные машины – комбайны. Комбайны скашивают и обмолачивают пшеницу (рожь), загружают ее в кузова машин, а машины отправляются на приемные пункты. С приемных пунктов зерно поступает на мельницы или элеваторы. Элеваторы - это специальные сооружения для длительного хранения зерна. На элеваторе зерно может храниться несколько лет, до тех пор, пока оно не потребуется. Поняли, что такое элеватор? Не забыли, куда везут машины хлеб с полей?

Из зерна, поступившего на мельницы, мелют муку. Ее отправляют в хлебопекарни и в магазины.

В хлебопекарнях пекут хлеб для продажи населению. В магазине муку покупают все, кто захочет, кто собирается печь.

А что еще пекут из муки? (пироги, блины, булочки и другие вкусные изделия).

Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте ее руками. Какая она на ощупь?

(мягкая, рассыпчатая)

Дети, вы знаете, что нужно для приготовления теста?

Посмотрите, какие нужны компоненты. Давайте их назовем (мука, дрожжи, сахар, вода или молоко)

Дети, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто

Пальчиковая гимнастика « Тесто»

Тесто месим, тесто мнем

сжимание пальцев в кулак

Пирогов мы напечем

И с капустой и с грибами

Угостим вас пирогами

Когда тесто замешено, из него формуют изделия и затем ставят в печь или жарят на сковороде.

А сейчас вы закроете глаза, а я произнесу волшебные слова и превращу вас в пекарей.

По вашему рецепту я приготовила тесто и предлагаю вам приготовить мучные изделия.

Скажите приемы лепки, которые вы будете использовать в работе

(раскатывание прямыми и круговыми движениями, прищипывание, примазывание)

Деятельность детей.

В ходе деятельности детей обратить внимание на Валю М. – помочь в раскатывании

Физкультминутка:

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. (*Наклоны в стороны*).

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте (*прыжки*)

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг (*ходьба на месте*)

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Итог занятия .

Анализ работ.

Дети, у вас получились замечательные мучные изделия.

Чтобы на вашем столе всегда был душистый хлеб с аппетитной корочкой, трудятся очень много людей. Хлеборобы засевают зерном поля, выращивают хлеб и обмолачивают его. Шоферы доставляют зерно с полей на элеваторы и мельницы, мукомолы мелют его, пекари выпекают хлеб. Однако хлеб надо беречь, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать их.

Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба.

Вы хорошо отвечали на занятии и у меня для вас угощение (на блюде лежат сушки).