Конспект занятия

Тема: «Баранки и плетенки»

Художественно-эстетическое развитие (лепка из соленого теста)

Группа компенсирующей направленности «Топотушки»

**Цель:** учить лепить из соленого теста различные виды хлебобулочных изделий, учить соединять концы столбика (колбаски) в виде кольца, лепить плетенку ,переплетая 2 (колбаски).

**Задачи:**

**Коррекционо-образовательные:**

- Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях, как получают муку.

- Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки: раскатывание колбаски, прижимание, отрывание ,прямое раскатывание ,придавая тесту определенную форму.

**Коррекционно-развивающие**:

-развивать память, мышление, развивать мелкую моторику рук и тактильное восприятие;

-обогащать словарный запас, способствовать развитию детей проговаривать прилагательные (мягкое,нежное, румяные, ароматные)

-умение аккуратно пользоваться тестом.

**Коррекционно-воспитательные:**

-содействовать воспитанию бережного отношения к хлебобулочным изделиям;

- воспитывать ценное уважение к труду близких, помогать взрослым и стараться заботится о них.

**Интеграция образовательных областей**: познавательное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое развитие.

**Оборудование**: соленое тесто, образцы плетенок, баранок, клеенка для раскатывания теста ,салфетки , фартуки,чепчики, пшеничные колосья, мука,тарелки одноразовые для изделий.

**Предварительная работа**: чтение стихов о хлебе , загадки о хлебе, рассматривание иллюстраций о хлебных изделиях, лепка из соленого теста.

**Словарная работа** :зерно, пекарь, ароматные ,румяные, мягкое, испечь.

**Ход занятия:**

**Орг.момент.**

Воспитатель :Сегодня к нам пришли гости, давайте поздороваемся.

Воспитатель обращает внимание детей, что лежит на столе.

Воспитатель : А теперь отгадайте загадки.

Большое , сдобное

Колесо съедобное.

(Баранка)

Рыжая косичка,

Хлебушка сестричка,

Кушают с чаем,

Скажите, как её называем?

(Булка)

**Вводная часть**

Воспитатель: Кто из вас не любит баранок и булок? Утром мы пьем чай с баранками ,вечером бутерброд из булки с маслом ,а знаете ли вы ,что все они приготовлены из такого колоска с зернышками.

Воспитатель : показать детям вышелушенное зерно из колоска .Это зерно. Похоже это зернышко на булку или баранку? Нет? Конечно не похоже. Сначала это зерно перемололи в муку.

воспитатель : Показывает муку. Какая мука? Дети: белая,

воспитатель: А потом из этой муки мамы или пекари замесили тесто, вылепили баранки и булки –плетенки, поставили их в печь испечься .И вот они перед нами на столе ,такие ароматные и вкусные.

Воспитатель: дать детям возможность ощутить аромат баранок и булок, попробовать на вкус.

Воспитатель: Понравились вам баранки и булки- плетенки? Какие они?

Дети: вкусные, ароматные,румяные, сладкие.

Воспитатель : Попробуем и мы вылепить и спечь такие же баранки и плетенки .А для этого повнимательнее рассмотрим эти изделия .Вот баранка, на что она похожа? Дети : на колесо, кольцо от пирамидки.

Воспитатель : Баранка круглая. Как же нам ее сделать? У меня есть волшебная палочка и она вас превратит в пекарей. Раз ,два ,три ,детей в пекарей преврати!

Детям помогаю надеть фартуки и чепчики.

**Физминутка:**

Мы зерно мололи, мелко растирали ,

Получилась мука, белая такая,

А потом из муки выпекали мы:

Баранки, плетенки,

С сахаром, вареньем,

Просто объедение!

**Основная часть**

Воспитатель: Перед вами тесто, давайте его помнем и скажем, какое оно?

Дети: мягкое, белое,нежное.

Воспитатель: Показывает данную операцию. Дети также раскатывают валик (колбаску).

Воспитатель: Как же нам из этой колбаски сделать баранку? Ответы детей:

Воспитатель : Правильно ,мы соединим концы и у нас получится …..баранка, только нужно прижимать места соединения. А теперь вы, дети слепите баранки .

Дети выполняют задание.

Вопитатель: А теперь мы будет учиться лепить булки –плетенки.

Воспитатель: Мы сначала разделим тесто на две одинаковые части и раскатаем две колбаски (валики).

Показ детям способа раскатывания теста в колбаски 2 (валика )И теперь их нужно переплести .Мы сделаем это так.

Воспитатель: Показ детям способа переплетения двух валиков ,обращая внимание на то ,что сначала их надо скрепить c одного края, прижимая друг другу пальцами ,затем переплетаем. Вот такие какие красивые булки –плетенки у меня получились!

Дети выполняют задание. (В ходе лепке осуществляю индивидуальную работу, помощь).По окончании работы предлагаю детям протереть руки салфетками.

Все работы выставляются на столе в тарелочках. Дети рассматривают, что лепили.

Воспитатель:

Баранки-плетенки

Для Сони и Коленьки,

Для Левы , Алисы ,Антона,

Для папы с мамой –

С вареньем , сметаной

Постарались слепили ,

Всех гостей удивили .

Воспитатель: Вот и мы научились лепить баранки и плетенки .Теперь ,когда мама приготовит тесто ,вы сможете ей помочь испечь такие же вкусные и ароматные баранки и плетенки.

Воспитатель :А вы, ребята, знаете ,как нужно обращаться с булками баранками,c хлебом в том числе?

Ответы детей: хлеб и булки нельзя выбрасывать в мусор

Воспитатель: А играть можно с булками? Дети : нет

Воспитатель: отрезать нужно столько, сколько можешь съесть.

**Рефлексия:**

**Заключительная часть.**

Воспитатель :Что мы сегодня с вами лепили?

Дети : баранки и булки –плетенки. Из чего мы с вами слепили баранки и плетенки?

Дети: из теста?

Воспитатель:А кто печет баранки и булки-плетенки?

Дети: пекарь и мамы, и бабушки.

Воспитатель :А когда испекутся в печи ,какими станут?

Дети: румяными ,вкусными, ароматными.

Воспитатель: вы будете помогать маме лепить баранки и булки-плетенки?

Ответы детей: Да будем помогать.

Воспитатель: Потому что вы ,ребята, заботливые мамины помощники.