**Конспект ООД.**

**Тема: «Угощенье для Незнайки»**

**Задачи:**

1. Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.
2. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.
3. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

**Ход:**

1. **Организационный момент.**

Ребята, к нам сегодня пришли гости, это ваши мамы.Давайте поздороваемся,но не обычным способом, а разными частями тела.

Игра «Давайте поздороваемся»

Все по сигналу начинают хаотично двигаться по комнате и здороваются со всеми, кто встречается на их пути .Здороваться надо определенным образом:

* 1 хлопок — здороваемся за руку;
* 2 хлопка — здороваемся плечиками;
* 3 хлопка — здороваемся спинками.

 Смена партнеров по игре поможет избавиться от ощущения отчужденности. Для полноты тактильных ощущений вводится запрет на разговоры во время этой игры.

 Предлагаю поиграть в игру «Волшебный мяч». Все встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие.

- К нам сегодня забегал Незнайка. Он очень спешил . поэтому оставил нам письмо. Давайте его прочтем.

«Дорогие ребята! Скоро у меня день рождения. Но я не успеваю напечь для чаепития тортов, пирогов, булочек. баранок, потому что у меня очень много друзей и надо успеть всех их пригласить на праздник. Помогите мне, пожалуйста напечь разных вкусностей. Большое спасибо, Незнайка.»

- Поможем Незнайке? А вам в этом нам помогут ваши мамы.

**2. Актуализация знаний.**

- Где растёт хлеб? (в поле)

- Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)

- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)

- Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)

-Из чего делают хлеб?

- Что дальше происходит с зерном?

С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

**Физминутка.**

Едем в поле*(все встают друг за другом и «едут» на машине)*
На кочку наехали*(подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево)*
В яму заехали
Горки объехали
И на поле приехали!

Предлагаю всем пройти на свои места.

- А кто печёт хлеб? *(пекари)*

Вот сегодня мы будем пекарями, будем изготавливать хлебные изделия своими руками. Рассматриваем картинки с изображением хлебных изделий.

Обращаю внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагаю отгадать загадки и при каждой отгадке достаю из коробки картинку хлебобулочного изделия.

Он бывает с рисом, с мясом,
С вишней сладкою бывает.
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят
По кусочку все съедят.
*(Пирог)*

Я пузырюсь и пыхчу,
 Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.
*(Тесто)*

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
*(Бублик)*

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье! (Баранка)

**Пальчиковая гимнастика**: «Месим тесто»

- Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём.

Предлагаю детям, подумать и выбрать какие хлебобулочные изделия они будут лепить. Напомнить различные приёмы лепки. Если дети задумали вылепить:

1. Торт, то объясняю детям, что нужно скатать толстую лепёшку и вырезать из неё ¼ часть как будто вы отрезали себе кусочек торта. Торт сверху можно украсить вылепленной из солёного теста вишенкой или свечкой.
2. Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба.
3. Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук.
4. Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы). Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному.
5. Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик.

**4. Итог занятия**

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

- Как нужно относиться к хлебу?

- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

В конце занятия вместе с детьми рассматриваю изделия и оставляем сушиться, для того, чтобы на следующем занятии раскрасить изделия.

Он бывает с рисом, с мясом,
 С вишней сладкою бывает.
 В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят
По кусочку все съедят.
***(Пирог)***

Я пузырюсь и пыхчу,
 Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.

 ***(Тесто)***

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
***(Бублик)***

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.

 **(Хлеб)**

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье!

**(Баранка)**

**Физ.минутка**

Едем в поле*(все встают друг за другом и «едут» на машине)*
На кочку наехали*(подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево)*
В яму заехали
Горки объехали
И на поле приехали!

**Пальчиковая гимнастика**

- Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём.

«Дорогие ребята!Скоро у меня день рождения.Но я не успеваю напечь для чаепития тортов,пирогов,булочек.баранок,потому что у меня очень много друзей и надо успеть всех их пригласить на праздник.Помогите мне,пожалуйста напечь разных вкусностей.Большое спасибо,Незнайка.»