Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

 «Детский сад общеразвивающего вида № 95»

Левобережного района г. Воронежа

***«Хвала рукам, что хлеб растят!»***

*конспект занятия*

*по продуктивной деятельности*

*для детей старшей группы*

*Воспитатель 1КК -*

*Борщёва Ирина Петровна*

*2015 г.*

**Программное содержание:**

* Формировать уважение к труду людей, закрепить знания о профессиях пекаря и кондитера.
* Через экспериментальную и трудовую деятельность познакомить детей с работой пекаря и кондитера по замесу теста.
* Совершенствовать навыки лепки хлебобулочных изделий из солёного теста, используя элементы украшения.
* Формировать самостоятельную творческую активность у дошкольников.
* Развивать воображение, фантазию, речь.
* Формировать основы безопасного поведения в быту.

**Предварительная работа:**

1. Чтение художественной литературы по теме: «Хлеб».
2. Рассматривание колосков ржи и пшеницы.
3. Рассматривание муки разного сорта, хлебобулочные изделия.
4. Рассматривание иллюстраций «От зерна до хлеба», картинок с изображением сельскохозяйственных машин.
5. Дидактическая игра «Откуда хлеб пришёл?».
6. Рассматривание и лепка декоративных элементов узора из солёного теста.

**Ход деятельности**

**Воспитатель:**

**-** Гости должны ко мне сейчас прийти. Уж очень они интересуются как пирожки, плюшки готовятся. Вот я и решила пригласить их к себе в гости, всё показать и рассказать. Мука, сахар, соль, молоко, масло, яйцо, дрожжи, миксер, сито, миска, зерно - всё на месте. А вот и они. - Здравствуйте, мои дорогие! Проходите, надевайте фартучки и шапочки. Работа с тестом требует чистоты. *Дети надевают фартуки и шапочки.* **Воспитатель:**

- Скажите, ребята, какая бывает мука? ( Ржаная, пшеничная).

- Чем они отличаются? (Цветом).

- А из чего получаю муку? ( Из зерна).

- Хотите, я вам покажу, как это происходит? Для этого я использую миксер. Он как маленькая электрическая мельница.

*Воспитатель работает с миксером.*

- Ребята, сравните муку и зерно. ( Зерно твёрдое, а мука мягкая)

*Дети "взвешивают" муку на ладони, дуют на неё - мука лёгкая.*

- Но когда муки много, то мешок или пачка тяжёлые.

*Дети поднимают пачку с мукой.*

**Воспитатель:**

**-** Я предлагаю испечь плюшки. Как вы думаете, из какой муки они пекутся? ( Из белой, пшеничной ).

С начала муку просеем. Для этого берём...( Сито ).

Это необходимо для того, чтобы мука стала чище и обогатилась кислородом.

*Воспитатель просеивает муку.*

- Раньше существовали такие выражения: " затворить тесто ", " творить пироги ". Это значить, что выпечка хлеба - настоящее творчество. Тесто хозяйка замешивала в особой деревянной кадушке. Она называется дежа. На хлебозаводе так же существует дежа, но только она большая и металлическая.

*Показывает картинки с изображением дежи.*

**Воспитатель:**

- А теперь, ребята, помогите мне замесить тесто. Что для этого надо?

*Дети добавляют в муку соль, сахар, масло, яйцо, дрожжи.( Воспитатель объясняет зачем нужны дрожжи - чтобы тесто стало пышным. Из такого теста получаются мягкие плюшки).*

*Воспитатель добавляет молоко и замешивает тесто.*

**Воспитатель:**

- Пока я замешиваю тесто, расскажите мне какие вы знаете пословицы о хлебе, о труде.

**Дети:**

- Хлеб - всему голова.

- Не будет хлеба - не будет обеда.

- Худ обед, когда хлеба нет.

- Хлеб - батюшка, вода - матушка.

- Не велик кусок пирога, а стоит большого труда.

- Ржаной хлебушко - калачу дедушка.

- Хочешь есть калачи - не сиди на печи.

- Что посеешь, то и пожнёшь.

- Труд человека кормит, а лень портит.

- Без труда, не вынешь и рыбку из пруда.

- Без печки - холодно, без хлеба - голодно.

**Воспитатель:**

- Готовое тесто выкладываю на стол. Чтобы тесто не прилипало к столу - стол надо " подпылить" мукой.

*Дети возле себя на столе "пылят" мукой. Кусочки теста месят, затем расплющивают пальцами, на столе. Полученные лепёшки скатывают в трубочки и сворачивают пополам. Стекой разрезают середину сгиба и разворачивают плюшку.*

**Воспитатель:**

**-** Чтобы плюшки подрумянились, верх мажем маслом с помощью кисточки или как раньше - пёрышком. Посыпаем сахаром и на кухню, в духовку.

*Воспитатель с детьми относит противень с плюшками на кухню.*