Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 21»

**Проект:**

**«Профессия на все времена - пекарь, кондитер»**



# Старшая группа «Солнышко»

**Воспитатель:**

**Сандалова Оксана Анатольевна**

# Июнь, 2022г.

## Проект для детей старшего дошкольного возраста: «Профессия на все времена - пекарь, кондитер»

**Актуальность:**

Данный проект знакомит дошкольников с профессией «пекарь», кондитер. Испокон веков мастера-пекари пользовались большим почетом и уважением у русского народа. Проект дает возможность приобщить детей к миру взрослых людей и созданных их трудом предметов. Ребенок входит в современный мир, приобщаясь к его ценностям, это, в свою очередь, способствует полноценному развитию детской личности.

В последнее время у детей дошкольного возраста возникает потребность в ознакомлении с разнообразным миром профессий. Дети в играх отображают уже приобретенные знания о представителях разных профессий, примеряют на себя костюмы. Следование определенным алгоритмам, проигрывание выбранной роли помогает ребятам не только обогатить игровой опыт, но и поддержать интерес к выбору будущей профессии.

**Вид проекта:** познавательный, творческий;

**Продолжительность:** краткосрочный (период с 13.06.2022 г. по 30.06.2022 г.), коллективный.

**Участники проекта:** воспитатели, дети старшей группы, родители.

**Цель:**

Продолжать знакомить детей с профессией пекарь, кондитер.

Задачи:

*Образовательные*

- Закрепить знания детей о профессии пекаря, о том, что хлеб – богатство нашей страны.

- Формировать у детей представление о том, как из муки приготавливают различные кондитерские изделия;

- Обогащать словарь за счёт слов: зёрна; колосья; хлеборобы; пшеничная, ржаная мука.

*Развивающие*

- Развивать познавательный интерес, творческие способности, речь, память,

Внимание;

-  Развивать у детей умение включать в игровой процесс деятельность людей разных профессий, переносить полученные знания на свою деятельность;

- Развивать умения находить предметы-заместители и использовать их в качестве атрибутов, изображающих инструменты и оборудование;

*Воспитательные*

- Воспитывать бережное отношение, уважение к людям и результатам труда, стремление участвовать в трудовой деятельности взрослых;

- Воспитывать у детей личностные качества: доброжелательность, вежливость, аккуратность, быстроту, ловкость, творческий подход к работе, эстетический вкус.

*Оздоровительная:*

- Формировать у детей представления о значении хлеба для здоровья человека, что: «Хлеб – это жизнь», «Будет хлеб, будет и обед»…

**Методы:** объяснительно – иллюстративный, продуктивный, проблемного изложения.

**Форма организации деятельности**: подгрупповая и индивидуальная.

**Виды детской деятельности:**

- игровая. продуктивная.

**Социальная значимость проекта:**

В данном проекте дети дошкольного возраста и их родители знакомятся с   традициями и современными технологиями пекарского дела в этом состоит социальная значимость нашего проекта.

**Затраченные ресурсы:**

На реализацию проекта затрачены творческие ресурсы воспитанников детского сада   их родителей и педагогов.

Данный проект реализован и размещен на персональном сайте педагога.

**Ожидаемый результат**.

Предполагаю, что ознакомление с профессией повара позволит:  
— расширить и углубить знания детей связанных с данной профессией, о значимости, ценности каждого труда.  
— активизировать и пополнить словарный запас детей, развить связную речь по теме проекта.  
— продолжить формировать у детей способность активного слушателя.  
— укрепить дружеские отношения между родителями и сотрудниками, способствовать желанию сотрудничать, помогать детям в реализации задач.

В ходе проекта дети знакомятся с требованиями, которые предъявляет та или иная профессия человеку. Проект предоставил хорошую возможность привлечь родителей в совместную деятельность с педагогом и детьми, позволил самим обрабатывать различные источники информации, обобщать материал, развивать у детей логическое мышление.

**1 этап: Подготовительный**

**Цель:** формирование мотива к предстоящей деятельности

**Задачи:**

— определили цель и задачи проекта

— выявили знания у детей о профессии повар

— разработали конспект, беседу по ознакомлению детей с профессией повар

— подобрали методическую литературу, серию иллюстраций по ознакомлению детей с профессией повар, дидактические игры, познавательные презентации.

**2 этап: Основной (практический)**

**Цель**: обогащение и закрепление у детей представлений о профессии «Повар»

**Задачи:**

— уточнение у детей представлений о профессии «Повар»

— активизация словаря по теме «Повар»

— вовлечение родителей в сотрудничество с воспитателями

**Схема осуществления проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| *Основные направления развития детей* | *Самостоятельная и совместная с воспитателем деятельность детей* |
| **Познавательное развитие** Формирование знаний у детей о профессии повар. Закрепить знания о столовой посуде  Воспитывать уважительное отношения к труду людей  Побуждать детей соблюдать правила приема пищи | — рассказ воспитателя о профессии повар — рассматривание иллюстраций, картин «Столовая посуда» — повторение правил приема пищи  — пальчиковая гимнастика «Апельсин», «Капуста», «Повар»  — дидактические игры «Что лишнее», «Варим суп», «Варим компот», «Сервируем стол к обеду», «Собери картинку» |
| **Социально – коммуникативное развитие.**  *Формировать* умения правильно отвечать на вопросы воспитателя. Познакомить детей с оборудованием повара  Вспомнить какая еда полезная и вредная | — беседа по иллюстративному материалу: «Предметы – помощники» — сюжетно – ролевая игра «Сварим вкусный суп из овощей», «Приглашение в гости», «Готовим компот для куклы», «Сервируем стол» — беседа «Еда полезная и вредная» |
| **Чтение художественной литературы** Формирование целостной картины мира: расширять знания детей о труде повара. Познакомить детей с рассказами, сказками, стихотворениями  Поддерживать интерес к художественной литературе | — С. Мягкова «Толстый повар» — П. Патлусов «Кот — повар» — С. Заболотная «Кулинарная сказка»;  Чтение стихотворений И. Лопухина «Пельмени», М. Кравиц «Повар» Ю. Плясунов «Повару, Людмиле…» |
| **Речевое развитие**.  Развить память. Побуждать детей отвечать на вопросы воспитателя  Побуждать детей самостоятельно играть в настольные игры | — беседы: «Овощи, фрукты – полезные продукты» — отгадывание загадок о посуде, овощах и фруктах, профессии — рассматривание иллюстраций о профессии  — настольная игры: лото, пазлы «Профессии», «Кому что нужно?» |
| **Художественно – эстетическое развитие**  Побуждать детей пользоваться стекой, вызвать интерес к созданию аппликативных работ | — лепка «Печем прянички» — аппликация «Полезные продукты» — раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Все работы хороши» |
| **Физическое развитие**  Побуждать детей играть в подвижные игры, способствовать совершенствованию основных видов движения | — утренняя гимнастика «Разные профессии» — физкультминутка «Собираем урожай на даче» -дыхательная гимнастика «Каша кипит»  — пальчиковая гимнастика «Пальчики в саду», «Повар на кухню пришел»  — подвижные игры «Вкусный обед» |
| Взаимодействие с семьями воспитанников | — участие в помощи детям подготовке рассказа «Как готовит моя мама» |

**3 этап: Заключительный**

*Продукты проекта:*

— Рассказ детей «Как готовит моя мама» (по схеме, совместная работа детей с родителями)

— Продуктом деятельности является приготовление ВЕНСКИХ ВАФЛЕЙ детьми и совместное чаепитие.

**Достигнутый результат:**

1. Дети группы расширили и углубили знания о профессии повар, о значимости, ценности этого труда.  
2. Некоторые дети научились составлять небольшие рассказы о профессии повар, уверенно презентовать их перед своими товарищами.  
4. Ежедневные обсуждения и рассматривание иллюстраций и презентаций о профессии, обогатило словарь детей, способствовало повышению их речевой активности.  
5. Проект способствовал воспитанию у детей уважение к труду взрослых, бережного отношения к окружающему  
6. Родители участвовали в составлении рассказа на тему «Как готовит моя мама».  
7. Проект укрепил дружеские отношения между родителями и сотрудниками, способствовал желанию сотрудничать, помогать детям в его реализации.

**Реализация проекта:**

1 – 2 день – ПОНЕДЕЛЬНИК, ВТОРНИК

**—**Беседа о профессии повар

— Рассматривание иллюстраций

— Разгадывание загадок

— Чтение художественной литературы

— Продуктивная деятельность

3-4 день – СРЕДА, ЧЕТВЕРГ

— Просмотр презентации о профессии повар

— Дидактические игры

— Чтение художественной литературы

— Продуктивная деятельность

5-6 день – ПЯТНИЦА, ПОНЕДЕЛЬНИК

— Экскурсия на пищеблок детского сада (на кухню)

— Настольно-печатные игры

— Чтение художественной литературы

— Продуктивная деятельность

7-8 день – ВТОРНИК, СРЕДА

— Беседа

— Сюжетно-ролевая игра «Поварята»

— Чтение художественной литературы

— Продуктивная деятельность

9-10 день – ЧЕТВЕРГ, ПЯТНИЦА

— Рассказ детей «Как готовит моя мама» (по схеме, совместная работа детей с родителями)

— Продуктом деятельности является приготовление ВЕНСКИХ ВАФЛЕЙ детьми и совместное чаепитие (подведение итогов)

### ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ

### Беседа для детей: «Хлеб – всему голова»

**Цель:** ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

### Задачи:

1. формировать представление о процессе производства хлеба;
2. знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур;
3. воспитывать бережное отношение к хлебу;
4. закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности

### Ход беседы

**Ведущий:** Дорогие ребята! Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с Вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из Вас любят кушать сушки, печения,

баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей)

Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей)

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе.

Когда-то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян.

Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.

Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.

В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые

складывают зерновые стога для просушки.

**Ведущая:** Ребята, а играть Вы любите? (Ответы детей) Выходите на середину зала, вставайте врассыпную. Сейчас мы с Вами поиграем в игру: **«Мы посеяли зерно»**. Я буду Вам говорить слова и показывать

движения, а Вы будете за мной повторять. СЛОВА + ПОКАЗ ДВИЖЕНИЙ

***Весной давно***

***Мы посеяли зерно*** (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)

***Прорастут ростки,*** (приседаем на корточки, затем медленно встаем в ***Скоро будут колоски.*** полный рост и поднимаем руки вверх над головой) ***А придет пора***

***Выйдут в поле трактора.*** (руки сгибаем в локтях ритмично двигая вперед назад)

***Уберем урожай.*** (наклоны, имитируем сбор колосьев)

***Испечем каравай!*** (руки на уровни груди сцепляем в замок в виде круга) Примечание: Игра проводится 2-3 раза

**Ведущая:** Молодцы ребята. Хорошо поиграли. А теперь садитесь на стулья, продолжаем нашу беседу. Хлебных зерновых культур в природе встречается множество. Но самые питательные для человека является рожь и пшеница.

Наши предки уважали, берегли и почитали хлеб!

По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили люди. Они считали хлеб главным богатством. **Ведущая:** вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки

прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто-золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки.

Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб.

Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

**Ведущая:** Ребята, сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу.

Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих людей.

### Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый, Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок. В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.

В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Мнут и катают,

В печи закаляют. Потом за столом

Режут ножом. (Хлеб)

Кольцо не простое, Кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее,

всём на загляденье...

Ну и объедение! (Баранка или бублик.)

Вот он – тёплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол – Он пожаловал – пришёл.

В нем – Здоровье, наша сила,

В нем – Чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло! (Хлеб)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают? (Блины) **Поговорки о хлебе.**

* Хлеб да вода – богатырская еда.
* Хлеб батюшка, водица матушка.
* Хлеб - кушай, добрых людей слушай.
* Худ обед, коли хлеба нет.
* Работай до пота, поешь хлеба в охоту.
* Пот на спине – так и хлеб на столе.

### Считалки о хлебе.

Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай. Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки.

Катилась торба с высокого горба. В этой торбе хлеб, соль, пшеница. С кем ты хочешь поделиться?

### Чистоговорки о хлебе.

Жок-жок-жок — это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки. Жок-жок-жок - кушай дочка пирожок.

Чи-чи-чи - пекуться в печке калачи.

Ач-ач-ач – вкусный будет наш калач.

**Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»** *В землю зёрнышко попало, (приседают) Прорастать на солнце стало (руки над головой) Дождик землю поливал,*

*И росточек подрастал (медленно встают) К свету и теплу тянулся*

*И красавцем обернулся. (2 раза).*

# Беседа о профессии «пекарь»

* Какие профессии вы знаете?

-А чем занимается пекарь? Ответы детей

-Молодцы.

* С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом

ответственным и почетным. В XVI в. пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников и ситников, составляя значительную часть городских ремесленников. Они выпекали ржаной и

пшеничный хлеб разных сортов, булочные изделия, пироги и пряники. Кроме них хлеб готовили в каждом доме и выполняли эту работу обычно женщины. До XIX в. хлебопечение было тяжелым ручным трудом. И лишь во второй половине прошлого столетия были изобретены механизированные

тестомесильные машины, тесто делители и конвейерные печи. Поиграем, кто больше назовет хлебобулочных изделий. Игра: «Назови выпечку» Дети

называют свои ответы: батон, булочки, ватрушки, сайки, хлеб, и т. Игра с мячом. «Назови ласково». Кулич, калач? –Куличик, калачик Аналогично со словами: сушка, крендель, сухарик, пряник. -Какие вы молодцы, справились с заданием.

Родители: Ребята, мы вам приготовили иллюстрацию о том, где же трудится пекарь и что он делает, давайте вместе посмотрим. Просмотр иллюстраций. Игра: «Подбери атрибуты» Дети выбирать атрибуты, из разных предметов для профессии пекарь.

## Сказка «Колосок»

Жили-были два мышонка, Круть и Верть, да петушок Голосистое Горлышко. Мышата только и знали, что пели да плясали, крутились да вертелись. А петушок чуть свет поднимался, сперва всех песней будил, а потом принимался за работу.

Вот однажды подметал петушок двор и видит на земле пшеничный колосок.

* Круть, Верть, - позвал петушок, - глядите, что я нашёл! Прибежали мышата и говорят:
* Нужно его обмолотить.
* А кто будет молотить? - спросил петушок.
* Только не я!-закричал один.
* Только не я!-закричал другой.
* Ладно,-сказал петушок, - я обмолочу.

И принялся за работу. А мышата стали играть в лапту. Кончил петушок молотить и крикнул:

* Эй, Круть, эй, Верть, глядите, сколько я зерна намолотил! Прибежали мышата и запищали в один голос:
* Теперь нужно зерно на мельницу нести, муки намолоть!
* А кто понесёт? - спросил петушок.
* Только не я!-закричал Круть.
* Только не я!- закричал Верть.
* Ладно,-сказал петушок, - я снесу зерно на мельницу.

Взвалил себе на плечи мешок и пошёл. А мышата тем временем затеяли чехарду. Друг через друга прыгают, веселятся.

Вернулся петушок с мельницы, опять зовёт мышат:

* Сюда, Круть, сюда. Верть! Я муку принёс. Прибежали мышата, смотрят, не нахвалятся:
* Ай да петушок! Ай да молодец! Теперь нужно тесто замесить да пироги печь.
* Кто будет месить? - спросил петушок. А мышата опять своё.
* Только не я!-запищал Круть.
* Только не я!-запищал Верть.

Подумал, подумал петушок и говорит:

* Видно, мне придётся.

Замесил он тесто, натаскал дров, затопил печь. А как печь истопилась, посадил в неё пироги. Мышата тоже времени не теряют: песни поют, пляшут. Испеклись пироги, петушок их вынул, выложил на стол, а мышата тут как тут. И звать их не пришлось.

* Ох и проголодался я! - пищит Круть.
* Ох и есть хочется! - пищит Верть. И за стол сели.

А петушок им говорит:

* Подождите, подождите! Вы мне сперва скажите, кто нашёл колосок.
* Ты нашёл! - громко закричали мышата.
* А кто колосок обмолотил? - снова спросил петушок.
* Ты обмолотил! - потише сказали оба.
* А кто зерно на мельницу носил?
* Тоже ты, - совсем тихо ответили Круть и Верть.
* А тесто кто месил? Дрова носил? Печь топил? Пироги кто пёк?
* Всё ты. Всё ты, - чуть слышно пропищали мышата.
* А вы что делали?

Что сказать в ответ? И сказать нечего. Стали Круть и Верть вылезать из-за стола, а петушок их не удерживает. Не за что таких лодырей и лентяев пирогами угощать.

## Геннадий Цыферов — Лягушонок-пекарь

Надоело лягушонку просто так по лесу скакать. И решил он стать пекарем. Надел белый пышный колпак, а на своём домике вывеску повесил:

«Лягушонок-пекарь».

Заблеял у ворот баранчик. Пекарь ему рогалик дал.

Замычал бычок — круглый бочок. Бычку лягушонок сладкую соломку вынес. А рыжему жеребёнку маковая подковка досталась.

Даже мальчик Петя получил два бублика, будто два колеса для самоката. Все довольны. Мычат, блеют, смеются. Только лягушонок сидит дома, думает: что же ему такое испечь. Ведь у него скоро день рождения. Три дня думал лягушонок, а потом испёк такое… такое, что все ахнули.

Лягушонок испёк торт, а украсил белыми кувшинками, такими, как в пруду плавают.

И тогда все звери сказали: «Наш лягушонок не просто пекарь, он ещё сказочник».

### Рассказ М. Глинской "Хлеб"

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу.

Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой. Скоро мальчик наелся, а хлеба еще оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом? Гриша подумал и бросил хлеб на землю. Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?»

* Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже сыт, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко».

Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал:

«Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь».

Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался…»

* Ладно, — согласился дядя Матвей. — Если не знал — это другой разговор.— Поднял хлеб, положил на ладонь. — В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо. — Отдал его Грише и ушел.

Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем».

* Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно.
* Куда же теперь хлеб девать?

В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребенок Лыска.

* Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб. Лыска схватил ломоть, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Axl Ах, как вкусно».

## Литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь»

Как-то раз встретил волк в лесу человека и просит его:

-Дай мне хлеба!

Человек дал, волк отведал его,и хлеб показался ему очень вкусным.

-Что нужно делать, чтобы и у меня всегда был хлебушек? Научи меня!

-Хорошо! - ответил человек и принялся учить волка:

-Прежде всего нужно землю вспахать.

-А когда вспашу, можно сразу есть?

-Нет еще. Надо посеять рожь.

-А когда посею рожь, можно и поесть?

-Нет еще. Нужно рожь убрать.

-Но уж когда уберу, можно и за еду приниматься?

-Нет еще. Требуется обмолотить.

-Ну уж после обмолота можно и поесть?

-Нет еще. Смолоть нужно.

-А когда смелю, можно есть?

-Нет еще. Надо хлеб испечь.

-А когда спеку, можно будет есть?

-Можно.

Волк подумал-подумал и сказал:

-Лучше я не буду хлеб печь, раз придется так долго ждать. Как до сих пор жил без хлеба, так и дальше проживу.

### КОНСПЕКТ СЮЖЕТНО-РОЛЕВОЙ ИГРЫ «ПЕКАРНЯ».

***Предмет (направленность):*** *сюжетно-ролевая игра.*

***Возраст детей:*** *старшая группа.*

***Место проведения:*** *группа.*

**Программные задачи:** Обогащать и расширять знания детей о труде взрослых: пекарь, кондитер. Учить детей самостоятельно, и аккуратно работать по схемам, дружно лепить подгруппами: калачи, рогалики, батоны. Развивать у детей восприятие формы и величины, глазомер и

мелкую моторику рук. Продолжать обогащать чувственный опыт детей, дать почувствовать тесто на ощупь: мягкое, пластичное, хорошо принимает нужную форму. Воспитывать уважение к труду взрослых.

**Материал:** мука, соль, вода, фартуки, дощечки для лепки; готовое тесто, влажные салфетки, стеки, тазики с водой для мытья рук; полотенца; образцы из соленого теста (хлебобулочные изделия : калачи, рогалики, батоны, торт, пирожные), схемы изготовления калачей, рогаликов,

батонов

**Словарная работа:** Обогащение словаря: замесить, пластичное, эластичное, мукосольки, пекарь, кондитер.

**Активизация словаря:** тестопластика, соленое, мучные изделия, хлебобулочные изделия, мукосольки, пекарь, кондитер.

### Предварительная работа:

* рассматривание альбомов о хлебе;
* раскрашивание раскрасок,
* сюжетно- ролевая игра « Семья»;
* беседа «Откуда пришел хлеб»;
* беседа о профессии – пекаря.

### Ход занятия:

* 1. часть (дети находятся на ковре).
* Ребята, вы любите лепить? ( Да).
* А из чего можно лепить? (из пластилина) А из чего еще?

Да дети лепят из пластилина, бумаги, а взрослые из глины, гипса.

Посмотрите это сделано из глины: ваза, кувшин, пиала, а это из гипса: маска, статуэтка, барельеф; это из бумаги: картина «мимоза».

На рождество поморки такие фигурки раздаривали родным и знакомым, приговаривая: «Пусть у вас хлеб – соль водится, и никогда не переводится». «Солнце» и «соль» - однокоренные (родственные) слова. Пусто и мрачно без солнца, а пища – пресна и безвкусна без соли.

Старинный славянский обычай – встречать дорого гостя хлебом – солью - пришел к нам из глубины веков. Хлеб означал землю, соль – солнце.

Землю и солнце выносили дорогому гостю! (показ иллюстрации). Гостеприимных людей называли «хлебосолами» (словарная работа).

Создание объемных и плоских изделий из теста (муки и соли) называется

– тестопластикой (словарная работа). Мука и соль – это природные продукты, поэтому ее еще называют - биокерамикой. При их соединении получается чудесный материал для лепки.

-А вы бы хотите быть хлебосольными хозяевами в нашей группе? (Да).

Посмотрите у нас в группе нечем угостить гостей, кукол, в магазине нет хлебобулочных изделий. Что же делать? Как быть? (Версии детей).

* Ребята, а где пекут хлеб? (ответы детей)
* А какие названия хлеба вы знаете? (ответы детей)
* Где можно купить хлеб? (ответы детей)
* А ваши мамы умеют стряпать хлебобулочные изделия? (ответы детей)

-А вы мамам помогаете? (ответы детей)

А давайте и мы с вами сегодня откроем пекарню и напечем хлебобулочные изделия?!

* Для этого чтобы приготовить соленое тесто как вы думаете, что потребуется? (мука, соль, вода). А сколько нужно этих продуктов? (версии детей). Существует рецепт этого теста: берется один стакан соли и один

стакан муки, затем соль и мука перемешивается в сухом виде, а потом добавляется немного воды (показ замеса теста). Все перемешивается до однородной массы. Изделия из теста можно сушить в духовке или на

солнечном свете. Если остается лишнее тесто, то его можно сохранить, положив в целлофановый пакет, иначе оно высохнет. А сейчас давайте подойдем к нашей мини-пекарни.

* 1. часть (практическая – самостоятельная стоя за столами).
* Ребята это наша мини- пекарня.

В пекарне три цеха: в одном цехе будем печь калачи, в другом - рогалики, и в третьем – батоны. В каждом цехе есть схемы последовательности выполнения работы.

Руки мы помыли до занятия, форму пекаря сейчас наденем фартуки,

косынки и колпачки (помогают детям второй воспитатель и помощник воспитателя).

Проходите по желанию по цехам.

Тесто у вас лежит в общем тазике, берите, сколько вам нужно.

Приступайте к работе. (Воспитатель проводит подгрупповую и индивидуальную работу с детьми, которые затрудняются). Во время самостоятельной работы детям задаются вопросы:

* Какое тесто на ощупь? (теплое, мягкое, пластичное, приятное на ощупь).

-Каким цветом тесто? (светло коричневое, желтое).

Во время работы включить музыкальное сопровождение. 3 часть.

* Ребята, вы молодцы все пекари в цехах справились с работой. Напекли много красивых, аппетитных угощений. Теперь мы их отправим в цех, где они будут сохнуть - на окошко к солнцу.
* Ребята мы сегодня с вами были умелыми пекарями - пекли хлебобулочные изделия, а как вы думаете, может в следующий раз, попробуем открыть кондитерский цех, в котором поучимся печь вот такие торты и пирожные?! (показ образцов).

-Да, мы хотим научиться.

* Ребята, наша пекарня закончила свою работу, можете убирать рабочие места, мыть руки.







