Республика Бурятия

Администрация муниципального образования «Муйский район» Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад "Березка" общеразвивающего вида

Игровая	ситуаі	ция с	деть	МИ	средней	і гру	ппы
	«Пир	ожкі	и да (було	очки»		

Воспитатель:

Морозова Юлия Александровна

П.Таксимо 2022-2023г Приоритетная образовательная область: художественно-эстетическое развитие в интеграции образовательных областей: «физическое развитие», «познавательное развитие», «речевое развитие» Технологии, методы, приемы: теория развития познавательного интереса, теория развивающего обучения, личностно-ориентированные технологии, коммуникативная технология, технология сохранения и стимулирования здоровья.

Материал: иллюстрации хлебобулочных изделий, солёное тесто, стеки по количеству детей, колпачки фломастеров, клеёнка на стол, тарелочки, салфетки по количеству детей, бусинки и крупа для украшения

Предварительная работа: подбор иллюстраций, посвященных хлебу; чтение стихов, рассказов, сказок: «Что всего дороже?» Л.Извекова, «Голубь и пшеничное зерно» М.Юсупова, «Курочка» Г. Лебедева и др.; просмотр развивающего видеоролика «Откуда хлеб пришел»

Задачи

Образовательная

- формировать у детей понятия, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт;
- обогащать словарь за счёт прилагательных, определяющих свойства и качества муки, хлеба и за счёт названий профессий;

Техническая

- формирование умения работать с тестом
- упражнять в умении использовать в своей работе приёмы для создания основных форм изделий (раскатывание, сплющивание, скручивание, сворачивание в кольцо, скатывание).

Развивающая

- развитие познавательной активности;
- развитие глазомера, мелкой моторики рук, образного логического мышления, пространственного воображения, памяти, внимания.

Воспитательная.

- -воспитание уважения к труду
- --готовность к взаимопомощи, к сотрудничеству;
- воспитание самостоятельности, аккуратности при выполнении работ.

1. Проблемная ситуация

Воспитатель: Сегодня к нам в гости пришла бабушка. Но пришла она не одна.

Из муки, сметаны он

В жаркой печке был печён.

На окошке полежал

из дома убежал.

Он румян и круглобок

Кто же это... (Колобок)

И пришла она не с пустыми руками.

В центре группы на столе лежит нарезанный хлеб, укрытый салфеткой.

- -Ребята, как вы думаете, что лежит под салфеткой?
- -А давайте попробуем угадать, что там лежит по запаху.

проводится игра: «Угадай по запаху»

(воспитатель подносит блюдо к носам детей, дети пробуют угадать, что там лежит под салфеткой)

- -Правильно, хлеб. (воспитатель открывает салфетку)
- А пришла она вместе с Колобком не просто так, она хочет вместе с нами поговорить о хлебе.

Колобок приглашает вас поиграть с ним в игру. Для этого мы пройдем на ковер и встанем в круг.

Я буду вам кидать мяч и задавать вопрос, а вы должны, ответив на мой вопрос, вернуть мне мяч. И так:

- Назови хлеб ласково (Хлебушек)
- Как называются крошки хлеба? (Хлебные)
- Квас из хлеба как называется? (Хлебный)
- Название прибора для резки хлеба (Хлеборезка)
- Посуда для хлеба (Хлебница)
- Кто печет хлеб? (Хлебопек)
- Как называется завод, где пекут хлеб? (Хлебозавод)
- Как называются изделия из теста? (Хлебобулочные изделия)
- Молодцы!

После игры воспитатель обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевая игра «Магазин».

- Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?
- Какие вы знаете зерновые культуры? (Кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овёс)
- Где растут зерновые культуры? (В поле)
- Как называются люди, которые выращивают колосья? (Хлеборобы)
- Куда везут зерно на машине с полей? (На элеватор)
- Что такое элеватор? (Здание, где хранится зерно)
- Что дальше происходит с зерном?

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

2. Физминутка:

Едем в поле (дети встают друг за другом и «едут» на машине)

На кочку наехали (подпрыгивают,

В яму заехали приседают,

Горки объехали делают повороты вправо, влево)

И на хлебозавод приехали!

(Воспитатель предлагает детям пройти на свои места за столами)

- Ребята, кто же печёт хлеб? (Пекари)

Вот сегодня мы будем пекарями, будем изготавливать хлебные изделия своими руками. и пополним сюжетно - ролевую игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

- Сейчас мы с вами увидим, какие разные хлебобулочные изделия бабушка умеет печь.

У колобка есть сестренки и братья,

Предлагаю их скорее отгадать я!

Все родственники эти из муки,

Замеси скорее тесто и пеки!

Это печенье в глазури обычно,

В виде лепешки, фигурки привычной.

Сладкое, мятное... Ставь быстро чайник,

Если к столу принесет кто-то... (Пряник.)

Сдобная булочка и завитая,

Формой восьмерочку напоминает.

Пышут румянцем верхушка, бочок — Это же русский витой... (Кренделек.) Белый хлеб продолговатый И воздушный, словно вата. Сверху в рубчиках весь он. Это — нарезной... (Батон.) С открытою начинкою лепешка, Посередине — творога немножко. Всех пирожков известная подружка Питательная, вкусная... (Ватрушка.) От формочки бочок весь в рубчик, Но с ним невкусным будет супчик. «Гав, гав!» — попросит песик Рекс С изюмом выпеченный... (Кекс.) Без выходных из года в год Работает хлебозавод. Ванилью пахнет улочка, Когда печется... (Булочка.) Аппетитный и румяный, Тесто сдобрено сметаной. Ешь его, пока горяч, Пышный бабушкин... (Калач.) На подбор все эти братцы, Жалко с ними расставаться, Все с начинкою дружки — Ароматны... (Пирожки.)

3. Работа детей

- Сейчас я предлагаю вам самим сделать хлебобулочные изделия и пополнить ими наш магазин. Тесто я уже замесила. А бабушка приготовила несколько булочек (Показ заранее подготовленной «выпечки» из соленого теста) А теперь пройдем за столы, сядем, возьмем дощечки, стеки, кусочки теста...и начнем лепить разнообразные хлебобулочные изделия. Хочу напомнить вам различные приёмы лепки. Если вы задумали вылепить:

Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы). Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному. Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик. Посмотрите, на батоне сверху есть два - три надреза — здесь мы воспользуемся стеком.

Дети делают хлебобулочные изделия. Готовые изделия выкладывают на поднос и ставят в духовку на игрушечную кухню.

4. Рефлексия

Пальчиковая игра «Хлеб»
Муку в тесто замесили,
(Сжимают и разжимают пальчики)
А из теста мы слепили:
(Прихлопывают ладошками, «лепят»)
Пирожки и плюшки,
Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи

Всё мы испечем в печи. (Поочередно разгибают пальчики, Начиная с мизинца. Обе ладошки разворачивают вверх) Очень вкусно! (достаем поднос из духовки)

- Посмотрите, ребята, какое красивое у нас получилось угощение. Вы все сегодня славно потрудились, теперь можно и гостей дорогих хлебом-солью встречать, молодцы. Я надеюсь, что теперь вы будете помогать мамам, бабушкам дома выпекать хлеб, ведь вы так много знаете об этом и обязательно поделитесь своими знаниями с родителями.