

Обломова Лариса Александровна

педагог дополнительного образования

Муниципальное бюджетное образовательное учреждения дополнительного образования детей

«Центр детского творчества»

Омская область, г. Калачинск

### **КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ:**

#### **«ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СОЛЕНОГО ТЕСТА»**

**Тема:** Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

**Цель:** приобретение обучающимися социальных знаний, представлений об изготовлении хлебобулочных изделий посредством лепки из соленого теста.

**Задачи:**

- 1.Формировать умения анализировать объекты, выделять главное;
- 2.Совершенствовать навыки работы с соленым тестом, развивать творческие способности в ходе создания изделия;
- 3.Способствовать развитию универсальных учебных действий;
- 4.Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Для решения задач использовались следующие виды деятельности:**

Психологическая установка

Опытная деятельность

Решение логической задачи

Упражнения на развитие мелкой моторики рук, словесной памяти, умения анализировать и выделять главное

Релаксация

Практическая работа

Упражнения на развитие различного рода анализаторов: зрительного, слухового, тактильного

**Методы работы:**

- словесный, наглядный, репродуктивный, творческий, самостоятельная работа.

**Развиваемые УУД:**

**Познавательные общеучебные действия:** осознанно строить речевые высказывание, выбирать эффективный способ решения задачи.

**Логические универсальные учебные действия:** анализ предложенных объектов (опытная деятельность), синтез как составления частей целого изделия (изготовление изделия), установление причинно-следственных связей (анализ выполненных работ), построение логической цепи рассуждений (по ходу занятия).

**Коммуникативные универсальные учебные действия** – выражение своих мыслей по ходу занятия.

**Регулятивные универсальные учебные действия:** процессы целеполагания, оценки своей деятельности, самооценки.

Контроль осуществлялся путем самооценки, взаимооценки, рефлексии.

**Оборудование:** фартуки, колоски, пшеница, стимулятор из сенсорной комнаты,

карточки (5 наборов) «пшеничное поле, комбайн, зерно, мельница, мука, хлеб-макаронны», макароны (5 наборов), карточки с печатными словами «булка, калач, батон, торт», набор продуктов для теста - мука, вода, соль, яйцо, сахар, сода, дрожжи, Молоко, рис, кетчуп, майонез, гречка, доски для теста – 10 штук, кадка, тесто- 11 наборов, влажные салфетки, булочки, 2 подноса одинаковых, технологическая карта.

**Ход занятия**

**1.Оргмомент**

**Активизация мыслительной деятельности обучающихся**

Здравствуйте, ребята! Сегодня у нас необычное занятие, у нас много гостей. Давайте их поприветствуем.

Ребята, у вас хорошее настроение? У меня тоже. А вот у Маши – не очень хорошее:

- Маша туфлю потеряла,

Долго плакала, искала...

- Как вы думаете, куда делась туфелька Маши? -

(Ответы детей) – постановка высказывания

- А теперь слушайте, что произошло на самом деле:

Маша туфлю потеряла,

Долго плакала, искала...

Мельник туфельку нашел

И на мельнице смолот!

Ребята, туфельки действительно можно смолоть на мельнице?

А для чего нужна мельница?

Откуда берется зерно?

### **Основная часть занятия**

#### **Постановка цели занятия**

Ребята, если мы говорим про зерно, как вы думаете: что мы будем делать сегодня на занятии? (ответы детей) Сегодня в центре нашего внимания – зерно и что из него может получиться. А помогут нам ваши любимые сказки.

#### **Психологическая установка**

м\ф «Вершки и корешки» - Пшеничное поле (музыка, стимулятор из сенсорной комнаты)

Встаньте в круг и возьмитесь за руки. Представьте, что Мы с вами находимся на краю пшеничного поля. Яркий солнечный день. Ветерок колыхает спелые колосья. Пшеница передаёт нам тепло этого дня (ребёнка держу за руку и двумя руками жму ребёнку руку), передаём тепло пожатием по кругу. Вот теперь и мы согреты теплом солнечного дня. (раздать колоски)

#### **Опытная деятельность «Где живут зернышки?»**

Ребята, посмотрите на зернышки, потрогайте их. Как вы думаете, где их домики? Сейчас мы это узнаем. Возьмите колоски, разберите их и отыщите в них зернышки.

Вы держите в руках колоски, какие они? (Колючие, усатые, желтые, золотые.) Чем они пахнут? Что находится в колоске? (зернышки) Какой мы сделаем вывод: зернышки живут в колоске. Потом они отправляются в путешествие. А куда – попробуйте определить сами!

### **Решение логической задачи**

м\ф «Кот в сапогах» - логическая цепочка (пшеничное поле, комбайн, зерно, мельница, мука, хлеб-макаронны)

Перед вами – 6 картинок, которые вы должны выстроить в логической последовательности (самостоятельная работа в группах их 3 человек)

Как зерно превращается в муку и в хлеб? (обсуждение ответов детей)

### **Упражнение на развитие мелкой моторики рук**

м\ф «Вовка в тридевятом царстве» - собираем слова из макаронных изделий (булка, калач, батон, торт)

Ребята, какая картинка была последней? Правильно, картинка с изображением хлеба и макаронных изделий. Сейчас я попрошу вас составить из этих макаронных изделий слово торт. Это слово должно уместиться в коробочках (слово кладет на столы) Вы будете работать в группах (распределяет группы)

(самостоятельная работа)

### **Упражнение на развитие словесной памяти, релаксация**

А кроме торта можно испечь бублики, баранки, батоны, буханки! Как в скороговорке:

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испёк спозаранку.-  
Давайте повторим все вместе. (дети проговаривают, убираю коробочки с макаронами со стола)

Встаньте, пожалуйста. Попробуем сказать быстрее, при произношении каждого слова надо встать на носки и опуститься на пятки.

-Теперь еще раз и побыстрее.

### Упражнение на развитие умения анализа и выделения главного

Ребята, мы готовы замесить настоящее тесто! Но вначале нужно выбрать необходимые для этого продукты!

Что нам необходимо? (кладем продукты в кадку (выбрать необходимые продукты: мука, вода, соль, яйцо, сахар, сода, дрожжи, молоко, рис, кетчуп, майонез, гречка...))

Динамическая пауза м\ф «Вовка» - динамическая пауза

Замешивать наше тесто будет Вовка из тридевятого царства, а мы ему поможем!

Встаньте, пожалуйста, повторяйте за мной.

1. ой, ладушки, ладушки(фонарики)
2. мы печем оладушки (хлопки в ладоши)
3. а тесту в миске тесно (рукой мешаем)
4. тесто выпало на стол (взяла и положила)
5. тесто шлёпнулось на пол (присели на корточки)
6. тесто убежало (лёгкий бег)
7. Начиная сначала ( присядьте).

(Достает тесто в пакетиках из-за экрана)

### Практическая работа:

Наступило время лепить булочки! Перед вами мука.

Потрогайте муку, какая она? Нарисуйте пальчиком в тарелочке с мукой булочку или пирожок (рисуем мукой) Замечательно! А теперь мы по технологической карте приготовим булочки

- объяснение по технологической карте ( сделать)

Что надо сделать ? Возьмите кусочек теста,

А теперь что?? Скатайте его в колобок. Теперь сделайте из него лепешку. Согните ее пополам и надрежьте так, чтобы получилось 3 части. Первую и последнюю часть отодвиньте немного в сторону.

#### Анализ изделия

Как можно назвать эту булочку? На что она похожа? (Гусиная лапка, бантик) Насколько аккуратно сделаны булочки? Все ли получилось и почему? (подробно!)

Положите ваши булочки на блюдо.

м\ф «Вовка» Отправляем их в печь

#### Итог занятия

Обсуждение:

Что вы узнали нового? Трудно ли вам было готовить булочки? А как нужно относиться к ним, когда они испекутся? Можно ли небрежно обращаться с хлебом?

Достает булочки. Какой запах у булочек? Вам хочется их попробовать? Это вы так постарались! И поэтому я приглашаю вас на чаепитие!