**Конспект урока человек**

**Тема:** «Хлеб - всему голова».

**Цель:**формирование положительных эмоций, заинтересованности в лепке хлебобулочных изделий.

**Задачи:**

**Коррекционно-образовательные:** учить детей лепить разные хлебобулочные изделия из теста, украшать их, стимулировать и формировать познавательный интерес. Упражнять в умении использовать в своей работе приемы для создания основных форм изделий (раскатывание, сплющивание, скручивание, сворачивание в кольцо, скатывание).

**Коррекционно-воспитательные**: воспитывать желание создавать красивые поделки, использовать их в сюжетно-ролевых играх, желание помочь; воспитывать чувство доброжелательности.

**Коррекционно-развивающие:** развивать воображение, тактильную чувствительность, творческие способности; закреплять разнообразные приемы лепки всей рукой и пальцами, умение предвидеть результат, достигать его.

**Предварительная работа:** беседа по теме«Хлебобулочные изделия»; пословицы; рассматривание фотоальбома «От зернышка до хлеба»; картинки хлебобулочных изделий.

**Раздаточный материал:** тесто, салфетки, дощечки для труда, передники, нарукавники и шапочки.

**Ход урока:**

**I. Организационный момент.** На столе лежит нарезанный хлеб баранки, булочки, укрытый салфеткой. Пшеничные колоски

**II. Ход урока:**

**-**Ребята, вы чувствуете какой, у нас в группе запах ароматный, как вы думаете, что это? Дети высказывают свое мнение, и догадываются, что под салфеткой, что-то лежит. Вот он аромат душистый здесь.

Салфетка снимается, там лежит хлеб. Ребята, попробуйте хлеб и скажите: «Какой хлеб?» (мягкий, вкусный, белый, черный и т.д…). Послушайте стихотворения о хлебе.

Вот он, хлебушек душистый, с хрупкой корочкой витой.

Вот он теплый, золотистый, словно солнцем налитой.

И в каждый дом на каждый стол он пожаловал пришел.

В нем здоровье наше, сила, сколько рук его растило, охраняло, берегло.

**-** Молодцы! Какое хорошее стихотворение!

А как вы думаете? – Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы).

-когда сеют зерно? (весной)

-как из зерна получают муку?

- что можно испечь из муки?

Да, очень длинный путь хлеба от поля до магазина, от магазина к нашему столу. Как много рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом и попал к нам на стол.

**Физкультминутка**

Подрастает зернышко, (потянуть руки вверх)

Потянулось к солнышку (подняться на носочки)

С ветерком оно играет,

А ветерок его качает (наклонить туловище влево, вправо)

К земле низко наклоняет, (присесть)

Вот как весело играет.

-Посмотрите, как много разного хлеба, и хлебобулочных изделий. Они все разные по цвету, форме и величине. А раньше такого разнообразия не было.

С давних времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. Были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. Мастера, которые пекли хлеб, назывались хлебниками. Хлеб был в виде кирпичика, цилиндра, и лепешки. Позже разнообразие хлебобулочных изделий увеличивалось: бублики, баранки, пряники, крендельки. Но сельские жители редко лакомились, обычно покупали в городе только для гостинца детям. Хлеб ежедневно присутствует на нашем столе. Это основной продукт питания людей. Он очень полезен для здоровья, так как богат всевозможными витаминами.

-Также про хлеб есть очень много пословиц: 1. «Хлеб- всей жизни голова!». Славится он первым на земле, ставится он первым на столе! 2. «Хлеба ни куска-и в горле тоска». 3. «Хлеб- батюшка, вода-матушка».

-А теперь ребята у наших игрушек кукол и мишек нет такого разнообразия хлебобулочных изделий, и в нашем магазине для них тоже нет, давайте для них сами сделаем из соленого теста хлебобулочные изделия.

-Ребята, а кто печет хлеб? (пекари).

-Хотите быть пекарями?

-Для начала нужно влажной салфеткой вытереть руки.

-Теперь надевайте передники, нарукавники и шапочки.

-Прежде чем приступить к работе, для начала давайте, разомнем пальчики.

**Пальчиковая гимнастика.**

Месим тесто, раз, два, три…(кисти рук в замок вращать в стороны)

Лепим булки, посмотри…(ладони согнуты, потереть, вращая)

Стряпаем, пшеничные…(хлопать в ладоши)

Булочки отличные…(ладонь в кулак, показать большой палец)

**3. Практическая работа.**

-А теперь, ребята садитесь. Перед вами на столах лежат готовые шарики из теста.

-Подумайте, что будете лепить из теста, какое хлебобулочное изделие. Приступайте. Посмотрите еще раз на картинки и начинайте.

-Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба.

-Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы).

-Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свертываем колбаску по-разному.

-Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик (выполнение работы с детьми).

-Дети лепят из соленого теста различные хлебобулочные изделия, воспитатель индивидуально помогает каждому ребенку.

-Все молодцы налепили так много разных изделий.

**4. Итог урока.**

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

-Как нужно относиться к хлебу?

-Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

-Давайте рассмотрим изделия, выделяет лучшие и оставляет сушиться, для того чтобы на следующем уроке раскрасить изделия.