

*Аверкова Ольга Викторовна  
Воспитатель  
МАДОУ Д/С №238 «Ручеек»  
г. Новосибирск*

### **Конспект интегрированного занятия «Печём пирожки с картошкой»**

Цель: Уточнить и закрепить представление о выращивании хлеба. Учить навыкам приготовления пирожков: заводить тесто, раскатывать тесто, делить на кусочки, накладывать начинку и защеплять края.

Задачи:

- закрепить знания о выращивании хлеба;
- учить заводить тесто, соблюдая рецепт;
- закрепить гласные буквы;
- учить раскатывать тесто, выкладывать начинку и защеплять края;
- развивать мелкую моторику;
- воспитывать умение работать в коллективе;
- воспитывать уважение к труду взрослых.

Дата проведения: 26.09 2024 г.

Ход: Послушайте, ребята, загадку:

Вырос в поле колоском,

На столе лежит куском, (хлеб).

Из чего делают хлеб? (Мука)

Какие хлебобулочные изделия вы знаете? (Хлеб, батон, булочки, пирожки...)

Из чего он печет эти пироги? (тесто).

Какие виды теста вы знаете? (дрожжевое, сдобное, бисквитное, простое)

Как готовят пирожки? (заводят тесто, раскатывают, накладывают начинку, защепляют края и выпекают)

Правильно! Но для приготовления теста нужен рецепт. Сейчас мы с вами его составим.

(Закрепление гласных звуков и букв)

Рецепт:

3 стакана - МУКА

7 грамм быстрорастворимых дрожжей

1 столовая ложка - САХАР

1 стакан - КЕФИР

Половина стакана растительное – МАСЛО (выписываем ключевые слова на планшете и составляем рецепт).

Рецепт у нас есть теперь нужно подготовиться к работе. Сначала мы моем руки с мылом, затем надеваем фартуки.

Готовы?

Тогда приступаем.

Дети, смотря на схему рецепта смешивают все ингредиенты. Сначала все сухие, затем жидкие. Потом все вместе. Замесить тесто и поставить в тепло.

Д/и. «Продолжи пословицу»

Хлеб – всему.... (голова)

У кого хлеб родится, тот всегда.... (веселится)

Худ обед, когда.... (хлеба нет)

Хочешь есть калачи... (не лежи на печи)

Я надеюсь, среди нас нет лентяев, и мы с вами сейчас напечем вкусных пирогов.

Сейчас мы будем учиться готовить пироги. Все должны постараться, чтобы пироги получились отличными. Какое тесто для пирогов? (дрожжевое).

Нужно его разделить на шарики, потом раскатать положить начинку из картофеля и защипать. Вот такой получился пирожок.

Совместное приготовление пирожков.

Мы печем пшеничные

Пироги отличные.

(«пекут пироги»)

Кто придет к нам пробовать

Пироги пшеничные?

(разводят руки в стороны, пожимают плечами)

Мама, папа, брат, сестра,

Пес лохматый со двора.

(поочередно загибают пальцы на обеих руках одновременно)

И другие, все, кто может,

Пусть приходят с ними тоже.

(делают манящие движения руками)

Тесто замесили мы,

(«месят тесто»)

Сахар не забыли мы,

(«посыпают сахар»)

Пироги пшеничные

(«пекут пироги»)

В печку посадили мы.

(разворачивают руки ладонями вверх)

Печка весело горит,

(попеременно ударяют кулак о кулак и ладонь о ладонь)

Наша мама говорит:

(грозят указательным пальцем)

- Крошки, что останутся,

Воробью достанутся.

(«посыпают крошки»).

После приготовления пирогов убираем рабочее место.