**Конспект занятия из соленого теста «Мы кондитеры»**

 ***Цель.*** Продолжать учить детей лепить из соленого цветного теста.

***Задачи:*** Расширять представления детей о труде взрослых, о важности и значимости их труда. Развивать внимание, память, фантазию, воображение, творчество. Развивать мелкую моторику. Воспитывать уважение к людям разных профессий.

*Оборудование и материалы*: картинки с изображением овощей и фруктов, картинки одежда для повара-кондитера, инструменты повара-кондитера, иллюстрации с изображением повара, выставка книг с кулинарными рецептами, фотографии блюд, игрушка заяц в колпаке и фартуке, цветное соленое тесто, доски для лепки, влажные салфетки, фартуки, шапочки.

Ход

Воспитатель вносит игрушку Зайца, одетого в колпак и фартук

Воспитатель: Здравствуйте, ребята сегодня я пришла к вам в гости со своим другом Зайкой, но почему он так одет? На кого он похож в этой одежде? /На повара/

– Давайте, ребята, расскажем ему о профессии повара.

 Беседа о профессии повара.

– Профессия – это труд, которому человек посвящает свою жизнь. Послушайте стихотворение Елены Михалькевич.

Мы сегодня повара: Повар папа – повар я. Чисто вымыли капусту, Помидоры, лук, шпинат – Все нарезали соломкой И заправили салат Майонезом и сметаной – Ждем на ужин нашу маму.

Воспитатель: Что вы знаете о работе повара?

Дети. Повар, это человек, который готовит еду: салаты, супы, борщи, макароны, картофельное пюре, жарит котлеты, лепит пельмени, варит каши.

 Воспитатель. Что делает повар? Какую пищу готовит? Из чего готовит повар пищу? Для кого готовит повар? Как вы думаете, нам в д.с. нужны повара? А что было бы, если в д. саду не было поваров?

 Воспитатель: Сейчас мы поиграем в игру «Фруктово-овощная игра». Для этого нам нужно разделиться на две команды /детям раздают эмблемы овощей и фруктов/. Я буду, повар и буду варить суп из овощей и компот из фруктов. При слове «суп» встают дети овощной команды, при слове «компот» - дети фруктовой команды.

Игра повторяется 4-5 раз.

Воспитатель: А теперь я вам расскажу о профессии повара-кондитера.

Повар – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники. Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и… вкусная. Каждый из вас, наверное, был в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. Сколько много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил повар – кондитер! У повара – кондитера есть специальная одежда, которую он одевает, приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. (показ картинок одежды для повара-кондитера) А делает он это для того, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду. Конечно повар – кондитер большой мастер своего дела. Но у него есть помощники – это рабочие инструменты, которые помогают делать, выпекать, и украшать пирожные и торты. (Показ инструментов – помощников, для повара-кондитера)

- Как называется человек, который выпекает пирожные и торты? - Какую одежду он одевает, придя на работу? - Какие инструменты он использует в своей работе?

***Практическая часть.***

Воспитатель: Теперь я хочу научить вас делать пирожные. Пирожные мы будем лепить из цветного, соленого теста. Кушать их нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут, в «Кафе», в «Магазин», угощать кукол или просто подарить. Но сначала вам нужно то же стать маленькими поварятами, и надеть рабочую форму.

(Дети одевают фартуки и колпаки)

**Пальчиковая гимнастика**

Тесто ручками помнем - сжимать и разжимать пальчики. Сладкий тортик испечем - прихлопывать ладонями. Серединку смажем джемом, - круговые движения пальцами по ладони. А верхушку, сладким кремом - круговые движения пальцами по ладони. И кокосовою крошкой - сыпем «крошку» пальчиками обеих рук. Мы посыпем торт немножко. А потом заварим чай, - пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук. В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

*Последовательность работы*

- Скатываем шар из комочка жёлтого, солёного теста. Сплющиваем его. Это основа. Помещаем на подставку (CD диск). А теперь ребята я предлагаю украсить свое пирожное, придать изделию законченный вид.

По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный столик

Воспитатель: Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры. Какие красивые пирожные вы сделали.

Рефлексия.

Воспитатель. Вам понравилось помогать повару-кондитеру? - Что больше всего понравилось? - Мне очень понравилось с вами работать. Вы просто молодцы! - И ещё, мы должны дать обещанье «Весёлых поварят»!

А теперь мы улыбнемся, Крепко за руки возьмёмся. И друг другу на прощанье Мы подарим обещанье. Будем с тестом мы дружить, И лепить! Лепить! Лепить!