Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

Вольского муниципального района

«Детский сад № 20 «Островок» г. Вольска Саратовской области

КОНСПЕКТ

по ОО «Художественно-эстетическое развитие»

по лексической теме: «Продукты питания»

*ЛЕПКА ИЗ СОЛЕНОГО ТЕСТА «ПИРОЖНЫЕ»*

Выполнила:

Воспитатель М.Н.Стадник

Вольск 2016 г.

***Тема: «Лепка из соленого теста – пирожные для игры в «Магазин»***

**Цель**: Создание объемных поделок из соленого теста и их декоративное оформление по замыслу.

**Задачи:**

**образовательные**: Обучать детей модульной лепке (созданию образа из нескольких одинаковых элементов - модулей); помочь освоить элементарные приемы в лепке (раскатывание теста разными способами, скатывания и вдавливания пальцами теста, используя печатки, шаблоны);

**коррекционно-развивающие**: Обогащать детский замысел яркими впечатлениями через освоение тестопластики; сенсорное восприятие форм, размеров, цветовых сочетаний, пропорций. Развивать умения доводить начатую работу до конца.

**воспитательные:** Воспитывать интерес к занятию, настойчивость. Формировать эмоциональную отзывчивость.

**Оборудовани**е: цветное соленое тесто, доски для лепки, стеки, палочки для раскатывания теста, стаканы с водой, кисти, влажные салфетки, пшено, рис, чечевица, арбузные семена, шапочки, ТВ с алгоритмом лепки пирожного.

**Предшествующая работа**: рассматривание картинок с изображением пирожных; беседа о профессии повара, повара-кондитера; просмотр видеороликов «Повар-кондитер», «Французские пирожные»; «Планета профессий»; разгадывание загадок о продуктах питания; дид/игры «Скажи одним словом», «Что лишнее?».

**Ход занятия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этап** | **Деятельность педагога** | **Деятельность детей** |
| 1. **Создание мотивационного поля**
 | Воспитатель приветствует детей:**Пришли дети в детский сад,** **Здесь игрушки ждут ребят!**- Ребята, недавно нам подарили игру «Магазин». Вспомните, какие продукты питания есть на полках этого магазина?- Чего ещё можно продавать в **продуктовом** магазине и нет в нашем?- Предлагаю вам на некоторое время стать взрослыми и поработать кондитерами. | Дети приветствуют воспитателя, становятся в круг, произносят чистоговорку Дети перечисляют продукты питанияДети высказывают свое мнение. |
| 1. **Сообщение темы**
 | - Напомните, кого называют поваром-кондитером?- Правильно, **Повар – кондитер** - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники. - Каждый из вас ел вкусные пирожные и торты. Красиво они украшены? Вспомните, какие сладкие украшения вы пробовали?  | Дети отвечают полным ответомДети рассказывают свои впечатления, начиная со слов: «На моем пирожном были …» |
| 1. **Практическая часть**
 | - 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 кондитерами и надеть рабочую форму.**Последовательность работы**- Скатываю шар из комочка жёлтого солёного теста. Раскатываю его скалкой не очень тонко и формирую первый слой пирожного. Это основа. Помещаю на подставку. Раскатываю коричневый комок теста – это крем шоколадный, - помещаю его на основу. А теперь, ребята, я украшу свое пирожное, придам изделию законченный вид, используя крупу и тесто другого цвета. | Дети одевают фартуки и колпакиДети стоят полукругом перед столом воспитателя и наблюдают за показом. |
| **4. Физминутка** *Пальчиковая гимнастика* | Тесто ручками помнем. Сладкий тортик испечем. Серединку смажем джемом, А верхушку, сладким кремом И кокосовою крошкой Мы посыпем торт немножко. А потом заварим чай, В гости друга приглашай!  | - *сжимать и разжимать пальчики.* *-* *прихлопывать ладонями.*- *круговые движения пальцами по ладони.*–*круговые движения* - *сыпем «крошку» пальчиками обеих рук пальцами по ладони пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук.* - *ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы*. |
| **5. Выполнение работы детьми** |  - Для выполнения работы вам понадобятся комочки теста разного цвета и украшения для пирожных. Подойти и выбрать необходимое можно после того, как будет готова основа пирожного. Если у кого-то возникнет желание создать необычную форму пирожных, то можно использовать различные формочки. | По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный столик |
| **6. Анализ работ** | - Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры. Какие красивые пирожные вы сделали!- Какое пирожное самой необычной формы?- Чем украшено твое пирожное?- Какое пирожное самое яркое?- За сколько монет ты бы продал свое пирожное? Оцени свой труд. | Дети отвечаю на вопросы, оценивая свою работу и работы других ребят |
| **7. Рефлексия**  | -Вам понравилось быть поваром-кондитером?-Что больше всего понравилось?- В чем испытали затруднения?- Мне очень понравилось с вами работать. Теперь вы может помогать маме и бабушке приготовлении пирожных, тортов, печенья, пряников прочих вкусностей. |  |