

Конспект занятия по лепке в средней группе «Повар-кондитер»

Область образования: речевое развитие, познавательное развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое.

Возрастная группа: 4-5 лет

Цель: формирование представлений детей о труде повара – кондитера.

Задачи:

Образовательные:

- ✓ Знакомить детей с солёным тестом и его свойствами.
- ✓ Расширять представление детей о более сложных профессиях, направленных на удовлетворение потребностей человека и общества.
- ✓ Формировать умение лепить из теста и украшать по замыслу с учётом особенностей материала.

Развивающие:

- ✓ Расширять кругозор и творческое воображение.
- ✓ Расширять словарный запас.
- ✓ Продолжать учить выполнять движения в соответствии с текстом.
- ✓ Совершенствовать умение отгадывать загадки.

Воспитательные:

- ✓ Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.
- ✓ Поощрять и закреплять желание трудиться.
- ✓ Воспитывать аккуратность в работе.

Материал: картинка с изображением повара, повара - кондитера; цветное солёное тесто, фасоль, различные макаронные изделия, доски для лепки, влажные салфетки, подставки из картона.

Предварительная работа: дидактическая игра «Назови профессию», « Кто что делает», « Что нужно повару?»; экскурсия на кухню детского сада, беседа с поваром; беседа на тему « Все профессии важны».



Ход занятия:

Вводная часть:

- Ребята сегодня мы с вами поговорим об очень важной профессии. Но какой вы отгадайте сами:

Скажи, кто так вкусно

Готовит щи капустные,

Пахучие котлеты,

Салаты, винегреты,

Все завтраки, обеды?

Ответ: Повар

- Правильно, мы сегодня поговорим с вами о поваре. Посмотрите на картинку и скажите кто такой повар.

- Да, ребята, повар, это человек, который готовит еду: салаты, супы, борщи, макароны, картофельное пюре, жарит котлеты, лепит пельмени, варит каши. Но сегодня мы познакомимся с профессией повар – кондитер.

- Посмотрите на картинку – 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. Так много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил повар – кондитер!

Напеку я пирожков,

И коврижек и рожков.

Вот такой имею дар:

Я кондитер – кулинар.

- У повара – кондитера есть специальная одежда, которую он надевает, приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. А делает он это

для того, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду.

- Ребята, скажите, как называется человек, который выпекает пирожные и торты? Правильно, кондитер.

- Какую одежду он надевает, придя на работу?

- А сейчас я хочу предложить вам стать кондитерами и приготовить красивые 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.

- Давайте сделаем зарядку для наших ручек:

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 кокосовую крошкой

(сыпем «крошку» пальчиками обеих рук)

Мы посыплем торт немножко.

А потом заварим чай,

(пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук)

В гости друга приглашай!

(ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы)

- Теперь занимайте свои рабочие места. Возьмите в руки солёное тесто. Скажите, какое оно на ощупь. Правильно, мягкое, эластичное, упругое, тягучее. Сначала мы скатаем шар из комочка солёного теста. Сплющиваем его. Это основа. Помещаем на подставку. Сейчас нужно украсить наше

«пирожное» макаронными изделиями, фасолью, придавая изделию законченный вид. Стараемся сделать «пирожное» как можно красивее. У кого пирожное уже готово, ставьте его сушиться. Вот какие красивые, аппетитные получились изделия. На каждом из них неповторимый узор. Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры.

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!

Заключительная часть:

- Ребята, вы все большие молодцы, потрудились на славу.

- О какой профессии мы сегодня узнали? Чем занимается повар-кондитер? Из чего мы делали печенье? Вам понравилось занятие?