

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №8 «Звёздочка»  
города Алатыря Чувашской Республики**

**Конспект  
непосредственно образовательной деятельности по продуктивной  
деятельности в подготовительной к школе группе на тему:**

**«На кондитерской фабрике»**

**Подготовила:  
Старший воспитатель  
Кудашова О.В.**

**г. Алатырь  
2021 год**

### **Программное содержание:**

- Учить передавать форму и характерные особенности при лепке
- Учить добиваться большей точности в передаче формы, создавать выразительную композицию, соблюдать пропорции.
- Формировать умение работать стекой
- Упражнять в использовании основных приёмов лепки
- Придавать линиям плавность, изящность
- Использовать знакомые приёмы: оттягивание, прищипывание, сглаживание и др.
- Развивать эстетическое восприятие
- Развивать речь, включать в активный словарь детей термины «выше», «ниже», «толстый», «тонкий», «высокий», «низкий»
- Воспитывать стремление добиваться хорошего результата

**Предварительная работа:** отгадывание загадок о хлебе; заучивание стихотворений и песен о хлебе; объяснение и заучивание пословиц и поговорок о хлебе; чтение рассказов М. Глинской «Хлеб», М. Пришвина «Лисичкин хлеб»; сравнение пшеничного и ржаного хлеба по цвету, форме, вкусу.

**Словарная работа:** баранка, бублик, батон, ватрушка, пирог, каравай, торт

**Материалы и оборудование:** ноутбук, музыка, полотенце, выставочный материал хлебобулочных изделий (торт, каравай, открытый пирог, батон, ватрушки, сушки), для воспитателя головной убор и фартук кондитера.

**На каждого ребёнка:** доска для лепки, два стека в форме ножа, салфетки влажные, прозрачный контейнер с крышкой (для теста), стаканчик с кремом для смазки коржей и соединения вылепленных деталей (крем-тесто), тесто (жёлтого, зелёного, красного, розового цветов), два готовых высушенных коржа (розового и жёлтого цвета), головной убор и нарукавники.

### **Методические приёмы:**

1. Вводная часть: организационный момент – приглашение детей в кондитерскую - мастерскую.

2. Обратить внимание на выставку из хлебобулочных изделий с помощью загадок.
3. Просмотр презентации «Чудеса из солёного теста»
4. Пальчиковая гимнастика «Тортик»
5. Показ приёмов лепки и этапов изготовления торта из солёного теста
6. Заключительная часть. Итог занятия.

**Предполагаемый результат:** самостоятельно лепит из солёного теста торт, используя различные приёмы лепки и составляет композицию, обыгрывает.

### **Ход занятия:**

#### **1. Организационный момент.**

**Воспитатель:** Здравствуйте ребята! По древнему обычаю гостей встречают хлебом солью. А так как вы пришли ко мне в кондитерскую-мастерскую, то я с удовольствием вас встречу и много интересного расскажу и покажу.

#### **2. Обратить внимание на выставку из хлебобулочных изделий с помощью загадок.**

**Воспитатель:** Наша выставка хлебобулочных изделий закрыта. И чтобы узнать, что находится под салфетками, нужно отгадать волшебные загадки (педагог открывает изделия по мере отгадывания):

**Воспитатель:**

Белый хлеб продолговатый,

И воздушный, словно вата.

Сверху в рубчиках весь он.

Это — нарезной...

**Дети:** Батон.

**Воспитатель:**

Кольцо не простое,

Кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее,

Всем на загляденье...

Ну и объеденье!

**Дети:** Баранка или бублик.

**Воспитатель:**

С открытою начинкою лепешка,

Посередине — творога немножко.

Всех пирожков известная подружка

Питательная, вкусная...

**Дети:** Ватрушка.

**Воспитатель:**

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят.

**Дети:** Пирог.

**Воспитатель:**

В день веселых именин

Выпекают хлеб один,

И поют все: «Выбирай,

Кого любишь, ...!»

**Дети:** Каравай.

**Воспитатель:** Молодцы, все загадки разгадали, а вам интересно узнать, из чего эти изделия сделаны?

**Дети:** ответы детей.

**Воспитатель:** Тогда я вас приглашаю на презентацию.

### **3. Приглашение детей на презентацию «Чудеса из солёного теста».**

**Воспитатель:** Рассаживает детей полукругом. Сегодня я расскажу вам, что лепить можно не только из пластилина и глины, но и из солёного теста. Педагог показывает слайды:

- Что нужно для теста и как его приготовить.
- Что можно из такого материала слепить.
- Как сохранить поделки, чтобы потом в них играть

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите, а на выставке не все изделия открыты. Вам интересно, что там? Тогда отгадайте последнюю загадку

**Воспитатель:**

В праздник я приду ко всем,

Я большой и сладкий.

Есть во мне орешки, крем,

Сливки, шоколадки.

**Дети:** Торт

**Воспитатель:** Молодцы, вот теперь у нас все загадки отгаданы. Ребята, а вы знаете, кто печет хлеб и разные хлебобулочные изделия?

**Дети:** ответы детей.

**Воспитатель:** Правильно, это люди, которые работают на хлебозаводе или на кондитерской фабрике. Вы любите торт, пирожное?

**Дети:** ответы детей.

**Воспитатель:** Тогда сегодня мы будем кондитерами, и наша задача изготовить красивые тортики своими руками. Перед тем как начать лепить, нам надо свои пальчики подготовить. Давайте поиграем с ними. Сделали все свои ручки вот так (выполнение по показу педагога).

#### **4. Пальчиковая гимнастика «Тортик»**

Мы вот так, мы вот так

Тесто разминали (*мнут тесто руками*)

Мы вот так, мы вот так

Тесто раскатали (*катают скалкой*)

Вот какой, вот какой

Будет торт у нас большой *(разводят руки)*

Вот какой, вот какой

Будет тортик золотой *(поглаживают ладони)*

## **5. Показ приёмов лепки и этапов изготовления тортика из солёного теста**

**Воспитатель:** Вот теперь, когда наши пальчики готовы, готовы наши пальчики?

Я приглашаю вас присесть за столы. А перед тем как сесть, мы оденем

специальный костюм кондитера. Дети, подойдите к рабочим столам и сядьте.

При этом педагог обращает внимание на правильную осанку детей, напоминает,

как нужно работать со стеклой. У каждого есть вот такой корж, чтобы он был

красивый и аппетитный его надо украсить. Можно украшать свежими фруктами,

вареной сгущенкой, шоколадным или молочным кремом, но мы с вами украсим

его по особенному, мы его будем украшать розочками из солёного теста с

добавлением листиков. Индивидуальный подход к детям (можно использовать

подсказку, показ приемов лепки на своей заготовке).

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите, какие замечательные тортики у нас

получились, давайте, мы их соединим в один большой торт.

Дети подают свои тортики, педагогу:

**Воспитатель:**

Тортик, тортик

Испекли ребятки

Тортик, тортик

Очень, очень сладкий.

**Воспитатель:** Обратите внимание на красоту изделия.

## **6. Заключительная часть. Итог занятия.**

**Воспитатель:** Расскажите ребята, из чего изготовлен ваш тортик? Чем вы его

украсили? А что больше всего вам понравилось? Педагог вместе с детьми

рассматривает изделия, предлагает выделить понравившийся тортик, но при

этом похвалить всех детей. А мне понравились все тортики, вы настоящие

кулинары. Я предлагаю вам оставить все ваши изделия в группе и в дальнейшем

использовать в игре «Магазин».