

КГБ ДОУ «Березовский детский сад»

**Конспект занятия
в старшей группе «Улыбка» (дети с ТНР)**

«Испечём печенье всем на удивленье!»



Воспитатель: Сафонова М.С.

Цель:

- вызвать у детей интерес к лепке съедобных кондитерских и кулинарных изделий из сдобного теста для угощения;
- учить формировать изделия вручную скульптурным способом или вырезать формочками для выпечки;
- активизировать приемы декорирования лепных образов;

Задачи:

Познакомить детей с трудом повара – кондитера, с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимыми для работы.

Развивать: чувство формы, пропорции, глазомер, мелкую моторику рук, фантазию, творчество. Закрепить знания о продуктах питания, о посуде.

Расширить кругозор и словарный запас детей, активизировать речь детей. Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.

Воспитывать трудолюбие и желание дарить радость своим родным и близким, угощая их собственноручно выпеченным печеньем.

Методы и приёмы: Объяснение, показ, беседа, наблюдение, поощрение, индивидуальная помощь.

Оборудование: Фартуки на каждого ребёнка, девочкам косыночки, мальчикам колпачки, скалки на каждого ребёнка, мука и тесто на каждого ребёнка, формочки на всех детей; для украшения: изюм, орехи, повидло; противень. Чайный сервиз, чайные ложки, самовар, сахарница с сахаром, вазочки под варенье, блюдо под печенье.

Предварительная работа:

1. Ежедневно проводим игру во время приёмов пищи «*Что и из чего готовят повара*».

2. Изучение темы «*Продукты питания*». Названия продуктов питания по **подгруппам:** мясные, молочные, хлебобулочные, крупы, кондитерские изделия.

3. Изучение темы «*Посуда*». Классификация видов посуды: чайная, столовая, кухонная. Учились рассказывать об использовании той или иной посуды. Учились сервировать стол для завтрака, обеда, чаепития.

4. Рассматривание иллюстраций о продуктах питания.

5. Рассматривание иллюстраций о посуде.

6. Чтение художественной литературы:

«*Моя мама пахнет хлебом*» В. Сухомлинский.

«*Отличные пшеничные*» И. Токмаковой.

«*Колосок*» Украинская сказка.

«*Лиса и журавль*» Р. Н. Сказка.

7. Целевые посещения столовой

8. Сюжетно-ролевая игра: «Путешествие в булочную»

9. В свободное время лепка из пластилина «*Печенье для Степашки*».

10. Замешивание теста из муки, маргарина, сахара, ванилина

Ход занятия.

В.: Ребята, сегодня нам в **группу** пришло звуковое письмо. Давайте послушаем. (Включаем запись).

- Здравствуйте, ребята! С вами говорит Карлсон! Самый весёлый в мире Карлсон! Спешу вам сообщить, что скоро прилечу к вам в гости. А прилечу я к вам в среду, после завтрака. До скорой встречи, друзья!

В.: Ой, ребята, какой же сегодня день?

Д.: Среда.

В.: А вы уже завтракали?

Д.: Да, завтракали.

В.: Значит, Карлсон скоро прилетит к нам в гости. А когда приходят гости что нужно делать?

Д.: Накрывать праздничный стол и угощать гостей.

В.: А угощать – то нам Карлсона нечем! Скажите, а что любит Карлсон?

Д.: Карлсон любит конфеты, печенье, варенье, торты, и всё сладкое.

В.: Ну, торт мы, наверное, не сможем испечь, а вот испечь печенье можно попробовать. Испечём для Карлсона печенье?

Д.: Да!

В.: Ребята, вы знаете, кто такой повар-кондитер?

Д.: Это тот, кто печет пироги да булочки, пряники, баранки, печенье, торты....

В.: Правильно. Молодцы! Повар – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенье, 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 продается в магазинах разных видов печенья и пряников! Это всё приготовил повар – кондитер!



А теперь представьте себе, что мы повара – кондитеры. И сегодня мы будем трудиться – печь для Карлсона печенье.

Из какого теста обычно делают печенье? (Из песочного)

А вы можете мне назвать продукты, необходимые для песочного теста.

Я вам немного помогу и загадаю загадки. Отгадав их, вы сможете мне назвать эти продукты.

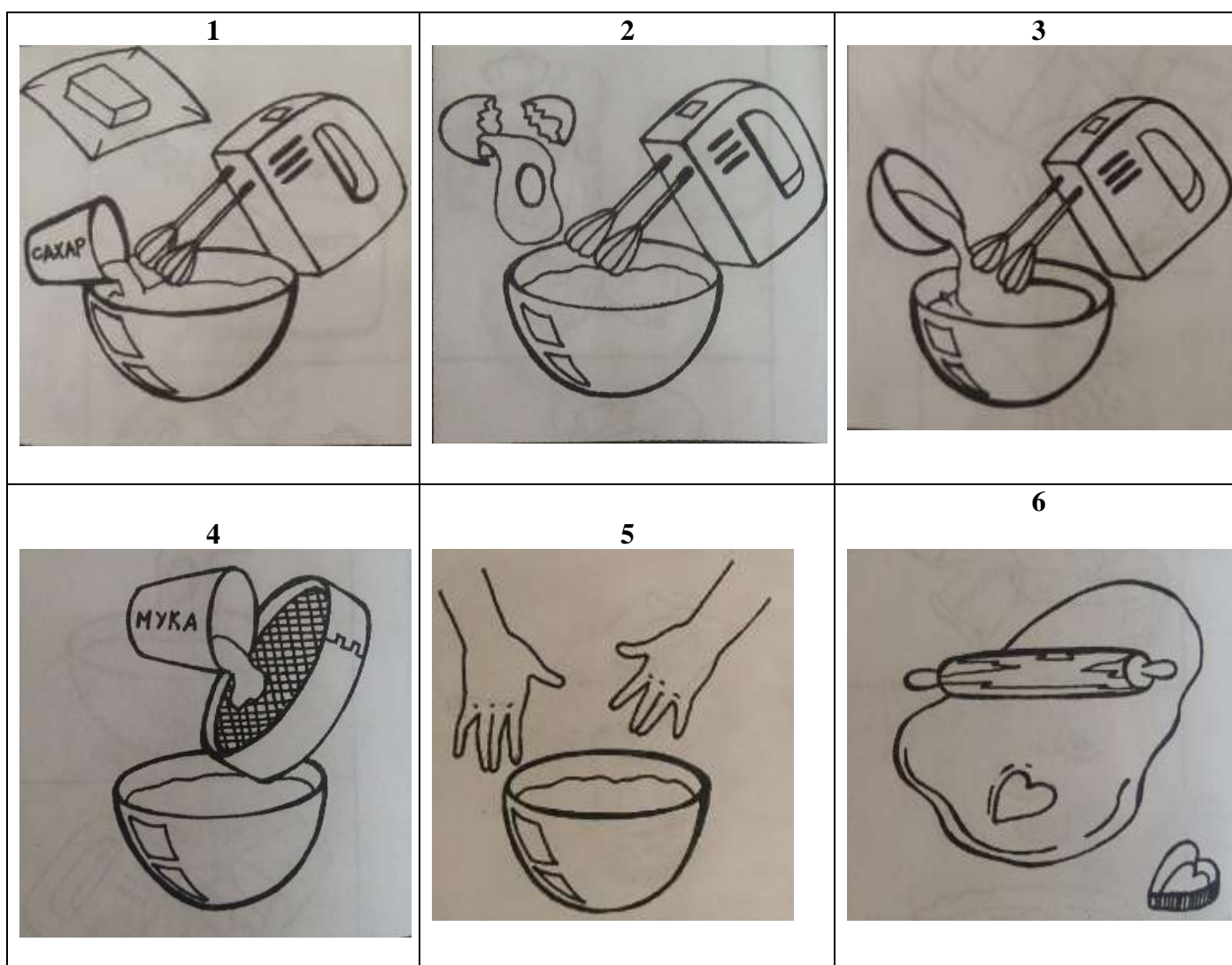
Загадки:

1. Из меня пекут ватрушки
И оладьи, и блины.
Если делаете тесто,
Положить меня должны. (Мука)
2. Белый он, как снег колючий
Как песок сухой, сыпучий.
Сладкий-сладкий, словно мёд,
Чай с ним часто мама пьёт. (Сахар)
3. Меня одну не едят, но и без меня мало едят. (Соль)
4. Мы на хлеб его намажем и добавим к разным кашам. (Масло).
5. Его можно разбить, его можно варить. Его можно пожарить. А если сильно захотеть - можно и птичку получить. (Яйцо)

Воспитатель. Все эти продукты нужны для того, чтобы приготовить тесто для печенья.

В.: Ребята, давайте сейчас с вами рассмотрим технологическую карту и определим последовательность наших действий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



Я приглашаю вас за столы.
(Дети садятся за столы)

Пальчиковая гимнастика

Тесто ручками помнем (сжимать и разжимать пальчики).

Сладкий торт 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).

В.: Пора начинать готовить печенье!

Нам необходимо: 1 яйцо, соль-щепотка, сахар – 125г, ванилин, маргарин или масло сливочное – 125г, мука – 225г.

Все ингредиенты перемешиваем и замешиваем тесто.

СЕКРЕТ: Чтобы тесто не прилипло к скалке и форме для вырезания печенья, форму и скалку периодически нужно посыпать мукой!

В.: А теперь посыпьте на стол немного муки, положите на муку кусочек теста и пальчиками его раздавите так, чтобы оно было похоже на лепёшечку. Посмотрите, как это

делаю я. Затем берём скалку двумя руками и начинаем раскатывать лепёшечку вперёд – назад, как я. Ангелина, что мы делаем?

А.: Мы раскатываем тесто.

В.: Настя, тесто какое?

Н.: Оно мягкое, нежное, гладкое, тёплое.

В.: Федя, повтори: мягкое, нежное, гладкое, тёплое. *(Реб. повторяет)*

В.: Теперь, когда мы раскатали тесто, нужно делать **печенье**. Его мы будем делать с помощью специальных формочек. Берём формочку и накладываем её на тесто, прижимаем. Формочки у нас разные. Готовые фигурки из теста выкладываем на металлический лист. Кто знает, как он называется?

Р.: Это противень.

В.: Правильно, это противень. Противень с **печеньем** мы поставим в духовку, чтобы **печенье испеклось**.

В.: Ребята, а чтобы **печенье было красивым**, что нужно сделать?

Д.: Его нужно украсить.

В.: Чем можно украсить **печенье**?

Д.: ответы.

Воспитатель. Правильно. Печенье можно присыпать маком, можно вдавить в тесто орешки, посыпать сахаром, конфитюром.

Дети переносят готовые изделия на противень, предварительно смазанный маслом. Заполненный противень передается на кухню для выпечки.

Воспитатель: Ребята, мы с вами приготовили замечательное печенье. Вы настоящие повара! Как красиво у вас получилось!

Теперь, ребята, мы готовы встречать нашего гостя.

ВОТ НАШЕ ПЕЧЕНЬЕ!

