

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «РУССКАЯ ШКОЛА»  
ДЕТСКИЙ САД**

**КОНСПЕКТ**

**занятия по лепке из солёного теста  
на тему:  
«Знакомство детей с профессией кондитера»**

**ГРУППА 2**

**ПОДГОТОВИЛА  
ВОСПИТАТЕЛЬ ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ  
ИВАНЬШИНА Н.Г.**

**МОСКВА  
Апрель 2025 г.**

**Цель:** познакомить детей с профессией кондитера.

**Задачи:**

- научить детей лепить и украшать изделия из солёного теста;
- закреплять известные детям приёмы лепки - раскатывание, оттягивание, сплющивание, вдавливание, сглаживание;
- познакомить детей с различными видами кондитерских изделий;
- развивать творчество и воображение детей, мелкую моторику рук;
- воспитывать у детей уважение к труду кондитера.

**Материалы:** цветное солёное тесто, доски для лепки, стеки, скалки для раскатывания теста, стаканы с водой, кисти, влажные салфетки, колпаки, одноразовые тарелки, украшения для теста (крупа, бусины, пуговицы, бисер и др.), формочки для печенья, кулинарный шприц с разными насадками, иллюстрации кондитерских изделий.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:**

С добрым утром!

С новым днём!

С новым солнцем за окном!

Утро доброе встречай!

День хороший начинай!

У русского народа есть пословица «Не красна изба углами, а красна пирогами».

Что означает эта пословица? (гостеприимство)

Правильно, это значит, что в доме должно быть, не только красиво, чисто, всё убрано, но и должно быть угощение.

А ещё есть поговорка «За пустой стол гостей не сажают».

А наш стол пока пустой, что же нам надо сделать? (проблемная ситуация)

Чем обычно угощают гостей?

Чаще всего устраивают чаепитие.

Ни одно чаепитие не обходится без .....? (угощения)

Что можно предложить к чаю? (конфеты, печенья, торт, пирожное и т.д.)

Все угощения, которые вы называли, может приготовить, отгадайте кто?

Пеку я всевозможные:

Торты и пирожные.

Их надо печь искусно,

Чтоб было очень вкусно.

Дайте мне друзья продукты:

Молоко, сахар и фрукты.

Без особого труда

Ждёт вас вкусная еда!

Кто я, дети?

**Воспитатель:** Кто мог произнести эти слова, дети? (*повар, кондитер.*)

Кондитеры делают нашу жизнь радостнее, веселее. Они изготавливают для нас много разных сладостей.

Каждый из вас ел вкусные пирожные и торты. Вспомните, какие сладкие угощения вы пробовали? (*ответы детей*)

**Воспитатель:** Ребята, кто знает из чего их готовят? (*мука, молоко, яйца, из теста*)

**Воспитатель:** Ребята, а вы хотите научиться делать сладкие угощения? (да)

Для этого мы с вами поближе познакомимся с профессией кондитера и научимся готовить как он.

### **1. Знакомство с профессией.**

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

Кондитер - выпекает пирожные, торты, печенья, пряники, а потом их украшает. Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и... вкусная.

Каждый из вас был в кафе, или покупал в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. Сколько много продаётся в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил кондитер!

Кондитерские изделия бывают самыми разными: от маленьких конфет до огромных тортов. Печенье, мармелад, вафли, конфеты, шоколад, сладкие пирожки, пирожные - все это кондитерские изделия. *(Показ иллюстраций кондитерских изделий.)* Воспитатель обращает внимание ребят на то, как они украшены.

**Воспитатель:** У повар-кондитера есть специальная одежда, которую он надевает, приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка, перчатки. *(Показ формы повара-кондитера.)*

**Воспитатель:** Как вы думаете, зачем надо надевать специальную одежду? *(ответы детей)*

- Правильно, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в пищу.

Кондитер большой мастер своего дела. Но у него есть помощники – это рабочие инструменты, которые помогают кондитеру выпекать и украшать пирожные и торты.

Посмотрите какие у кондитера есть помощники и назовите их. *(Показ инструментов-помощников кондитера.)*

Венчик – взбивает тесто, скалка раскатывает тесто, в форме для выпечки выпекает сладкие пироги, кексы, торты, кондитерским мешочком украшает выпечку.

Венчик, скалка, форма для выпечки, кондитерский мешочек – основные рабочие инструменты повара кондитера.

- А какой продукт является основным в приготовлении кондитерских изделий?

*(ответы детей)*

-Да, мука, ведь все кондитерские изделия выпечены из теста.

-А муку из чего получают? *(ответы детей)*

Посадят зёрнышки в землю, солнышко обогреет землю, дождик польёт. Вырастет из зёрнышек много колосков с зёрнышками - огромное поле.

Заботу о поле люди доверили тоже природе. Она колоски и обогреет, и польёт, и ветерком обдует. Из созревших зёрнышек смелют муку. Из муки замесит кондитер тесто. А уж из теста кондитер испечет пирожные, кексы пряники.

### **Словесная игра «Что из чего?»**

- торт с добавлением шоколада (шоколадный торт)

- пирожное с добавлением крема (кремовое пирожное)

- пирожное с добавлением ванили (ванильное пирожное)

- крем из сливок (сливочный крем)

- печенье с добавлением сахарного песка (песочное печенье, сахарное печенье)

- печенье с добавлением орехов (ореховое печенье)

- джем из малины (малиновый джем)

- джем из вишни (вишнёвый джем)

- джем из яблок (яблочный джем)

- джем из клубники (клубничный джем)

- торт с орехами (ореховый торт)

- шоколад с добавлением молока (молочный шоколад)

А сейчас давайте представим, что мы с вами настоящие кондитеры. Давайте наденем рабочую форму и пройдем в кондитерский цех. *(Дети надевают фартуки и колпаки.)*

Но для начала мы разомнем пальчики.

## **2. \_Физминутка. Пальчиковая гимнастика**

Тесто ручками помнем, *(сжимать и разжимать пальчики)*

Сладкий тортик испечём. *(прихлопывать ладонями)*

Серединку смажем джемом, *(круговые движения пальцами по ладони)*

А верхушку, сладким кремом. *(круговые движения пальцами по ладони)*

И кокосовую крошкой *(сыплем «крошку» пальчиками обеих рук)*

Посыпаем торт немножко. *(сыплем «крошку» пальчиками обеих рук)*

А потом нальём мы чай, *(одной рукой держим кружку, другой «наливаем»)*

В гости друга приглашай! *(выставляем руки вперёд ладонями вверх)*

## **3. Практическая часть**

**Воспитатель:** Угощения мы будем лепить из цветного, солёного теста. Давайте познакомимся с солёным тестом. Возьмите с тарелочки кусочек теста, помните его в руках. Тесто – материал мягкий, удивительно послушный, дышащий, нежный. А когда высыхает, становится как каменное, но его легко можно разбить.

Пирожные из такого теста кушать нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут. В «Кафе», в «Магазин», угощать кукол или просто подарить.

*(Дети стоят полукругом перед столом и наблюдают за показом.)*

- Формирую шар из комочка жёлтого солёного теста. Раскатываю его скалкой очень тонко и формирую первый слой пирожного. Это основа. Помещаю на подставку. Раскатываю коричневый комочек теста – это крем шоколадный, помещаю его на основу.

- А теперь, ребята, я придам изделию законченный вид, используя разные украшения (крупы, бусины, бисер или тесто другого цвета).

- Каждый из вас пусть подумает, что он хочет вылепить из теста. Вспомните, какие красивые украшения на пирожных и тортах в магазинах. Может, вы придумаете свои оригинальные? Предлагаю вам пофантазировать.

- Можно вылепить изделие любой формы, из целого куска, из отдельных частей. Изделие может быть различной формы: круглой, овальной, квадратной, сердечком или цветочком. Украсить можно решеточкой из тонких колбасок, ягодками, листочками, солнышком, цветочком или снежинкой.

*(Дети работают с тестом, во время работы воспитатель оказывает помощь ребятам, у которых возникают затруднения.)*

## **4. Анализ работ.**

**Воспитатель:**

- Ребята, да вы настоящие кондитеры! Какие красивые кондитерские изделия вы сделали!

- Какое из них самой необычной формы?

- Чем украшено твоё пирожное?

- Какое пирожное самое яркое?

*(Дети отвечают на вопросы, оценивая свою работу и работы других ребят.)*

## **5. Рефлексия**

**Воспитатель:**

- Вам понравилось быть кондитером?

- Что больше всего понравилось?

- В чём испытали затруднения?

**Воспитатель:** Теперь вы может помогать маме и бабушке в приготовлении пирожных, тортов, печенья, пряников и прочих сладостей.

