**Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию для детей старшего дошкольного возраста (лепка из соленого теста)**

**«Пирожные для игры в «Кафе».**

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

**Задачи:**

*образовательные:*

- учить 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);

*развивающие:*

-развивать творческие навыки, аккуратность при работе с тестом, эстетичность.

*воспитательные:*

-воспитывать интерес к занятию, настойчивость.

-формировать эмоциональную отзывчивость.

**Оборудование.**

Цветное соленое тесто, доски для лепки, стеки, палочки для раскатывания теста, стаканы с водой, кисти, влажные салфетки, бусины, бисер, алгоритм лепки.

**Предварительная работа.**

Рассматривание картинок с изображением пирожных, беседа о профессии повара, повара-кондитера, разгадывание загадок о продуктах питания, дидактические игры «Скажи одним словом», «Что лишнее?»

**Ход занятия**

***I Вводная часть.***

- Ребята, недавно мы открыли кафе «Лакомка». Вспомните, что продается в кафе? (Дети перечисляют продукты питания.)

- Предлагаю вам на некоторое время стать взрослыми и поработать кондитерами в этом кафе.

***II Основная часть***

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 и рассказывают свои впечатления, начиная со слов: «На моем пирожном были …»

2.Последовательность работы.

-Теперь я хочу научить вас делать пирожные. Пирожные мы будем лепить из соленого теста. Есть их нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут, в «Кафе», в «Магазин», угощать кукол.

- 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 тесто, это крем шоколадный. Помещаю его на основу.

- А теперь, ребята, я украшу свое пирожное, придам изделию законченный вид, используя бусины (бисер) и тесто другого цвета.

Дети надевают фартуки и колпаки.

4. 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!

5.Практическая часть.

- 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.

 Дети выполняют работу. По мере изготовления приносят поделки на поднос.

6. Анализ работ.

- Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры. Какие красивые пирожные вы сделали!

- Какое пирожное самой необычной формы?

- Чем украшено твое пирожное?

***III Рефлексия***

-Вам понравилось быть поваром-кондитером?

-Что больше всего понравилось?

- В чем испытали затруднения?

- Мне тоже очень понравилось с вами работать. Теперь вы может помогать маме и бабушке приготовлении пирожных, тортов, печенья, пряников прочих вкусностей.