



Занятие по лепке «На день рождение к кукле Кате»

Цель: Продолжать формировать умение детей лепить шарики; сплющивать шар, сдавливая его ладошками.

Задачи:

Познавательное развитие:

- формировать у детей способности в раскатывании теста кругообразными движениями, сплющивание ладонями теста;
- различать свойства и качества предметов: цвет, форма, величина;

Речевое развитие:

- пользоваться невербальными формами коммуникации
- выполнять действия по простым речевым инструкциям

Социально-коммуникативное развитие:

- выполнять предметно-игровые и предметно-орудийные действия;
- проявлять интерес к труду взрослых, к собственным изделиям и поделкам;

Физическое развитие:

- развивать мелкую моторику;
- выполнять движения по показу, по подражанию и отдельные задания по речевой инструкции взрослого.

Материалы: мука, вода, соль, сахар, тесто, тарелочки, доски для лепки, печенье.

Ход занятия:

1. Организационный момент

Катя: Здравствуйте ребята, вы пришли ко мне на день рождения, как я рада вас видеть!

Да не одни пришли, а с гостями, со зверятками!

Воспитатель: Вот тебе подарочки.

Катя: Ребята, давайте поведем хоровод!

(хоровод- каравай)

Катя: Чем же мне вас угостить?!

Воспитатель: А мы с ребятами умеем тесто заводить. Мы для праздника чего-нибудь испечем!

Воспитатель: А что можно испечь из теста?

Дети: Пирог, печенье, пряники, калачи и т.п.

Катя: Давайте испечем печенье! Я люблю сладкое печенье. А вы любите сладкое печенье!

Дети: Да!

2. Основная часть.

Катя: Сначала нам надо завести тесто.

Что нам надо, чтобы завести тесто? \муку, воду, соль, сахар\. Вот мука. Давайте её потрогаем, какая она? \белая, мягкая, тёплая, приятная\.

Что ещё нам надо для теста? \сахар и соль\. Как же нам узнать, где соль, где сахар?

Потрогайте. Что чувствуют наши пальчики? \колко, приятно\. Какого они цвета?

\белого\. На ощупь одинаковые? Давайте понюхаем. Пахнут одинаково? Попробуем на вкус? Возьмите ложечки и попробуйте, где соль, а где сахар? Почему? \соль – солёная, горькая; сахар – сладкий\. Как мы узнали? \покушали, попробовали на вкус\.

Что надо ещё для теста? \вода\. Вот вода! Посмотрите, потрогайте – какая вода? \чистая, прозрачная, теплая\. Всё у нас сейчас есть, чтобы завести тесто? Сейчас мы как настоящие повара оденем фартучки. Зачем мы одеваем фартучки? \чтобы не замараться\.

Сначала мы воду посолим и посахарим. Соли мы положим чуть-чуть, а сахара побольше. Зачем мы насыпаем много сахара? \чтобы печенье было сладким\. Настя, посоли, Миша, насыпай сахар, Настя, размешай ложкой.

А сейчас мы все насыплем по горсточке муки. Дима, что мы насыпаем? \муку\. Всё это размешаем. \воспитатель меняет на готовое тесто\. Все помнём тесто. Тесто готово, можно начать стряпать печенье.

Но сначала, чтобы нашим пальчикам было легче стряпать, надо их согреть.

Пальчиковая гимнастика

Покажем, какие у нас пальчики сильные

\дети сжимают руки в кулачки\.

Наши пальчики ещё очень ласковые

\дети поглаживают свои руки\ (повторяем 2-3 раза).

Ну вот наши пальчики согрелись и готовы приступать к работе.

Сначала тесто надо размять. Потом отрываем от теста небольшой кусочек и катаем из него колобок, колобок кладём на лист. Что мы стряпаем? Из чего мы стряпаем? Что мы в тесто положили? Какое у нас получится печенье?

3. Итог занятия

А теперь поставим печенье в печь. А пока печенье печется мы накроем стол.

\дети убирают грязную посуду\.

Катя достает из печи готовое печенье, перекладывает его на тарелочки.

Приглашает детей за стол.