

Конспект

занятия по лепке в разновозрастной группе
для детей с умственной отсталостью на тему:

«Печенье для бабушки»

(песочное тесто)

Подготовила:
воспитатель
Тарасова А.В.

Конспект занятия по лепке в разновозрастной группе для детей с интеллектуальными нарушениями на тему: «Печенье для бабушки».

Цель: Вызвать желание помочь лепить печенье из песочного теста, используя формочки для вырезания печенья.

Программные задачи:

Образовательная: Продолжать учить детей скатывать комочек теста на доске круговыми движениями ладони, раскатывания его с помощью скалки и вырезания печенья различной формы. Закрепить профессии повара и кондитера; закрепить названия продуктов питания.

Развивающая: Развивать образное восприятие, интерес к процессу лепки и его результату; трудолюбие, желание помогать взрослым.

Воспитательная: Воспитывать любовь и заботу к своим близким.

Материалы: кукла Маша, доски, противень для выпекания, пергаментная бумага, тарелочка, тесто, формочки для вырезания печенья, колпаки и фартуки для каждого ребенка.

Ход занятия:

(Воспитатель показывает куклу Машу).

Воспитатель: Ребята посмотрите, кто к нам пришел? Давайте поздороваемся.

Дети: Здравствуй Маша!

Воспитатель: Сегодня к нам в гости пришла кукла Маша. И решила позвать вас на помощь. Поможем Маше? Посмотрите, что это Маша принесла с собой. Это тесто. Оно какое?

Дети: Мягкое, белое, пушистое.

Воспитатель: Дети, а что можно из теста испечь?

Дети: пирожки, булочки, печенье.

Воспитатель: Ой, послушайте, Маша говорит, что тесто она приготовила для печенья и хочет испечь его для бабушки. Давайте поможем Маше испечь печенье. Но сначала нужно хорошенько помыть руки и надеть фартуки и колпаки, как у повара. *(Дети моют руки и, с помощью взрослых надевают фартуки и колпаки)*

А кто помнит, как называется профессия человека, который готовит нам кушать на кухне? (Повар) А человек, который готовит печенье, торты,

пирожные называется **кондитер**. И сейчас мы будем, как настоящие кондитеры печь печенье.

А теперь пройдемте за столы и разомнем наши пальчики.

Пальчиковая гимнастика:

Я пеку, пеку, пеку
деткам всем по пирожку,
а для милой бабушки,
испеку два пряника,
кушай, кушай бабушка
вкусные два пряника,
а ребяток позову,
пирожками угощу.

Лепка печенья.

Воспитатель: Дети, давайте возьмем кусочек теста и скатаем шарик. Затем положите его на дощечку и, с помощью скалки раскатаем тесто в блинчик. Теперь берем специальную формочку, кладем ее на тесто и прижимаем ладошкой. Затем рядом выдавливаем еще одно печенье, и еще, чтобы заполнить весь блинчик. Лишнее тесто снимаем и снова раскатываем его. *(Воспитатель помогает детям, которые затрудняются).*

Вот такие замечательные печенья у нас получились. Теперь сверху их можно украсить орехами и посыпать сахаром. Теперь выкладываем готовые печенья на противень и отнесем их на кухню для выпекания.

Получилось много печенья, для всех хватит. Мы помогли их испечь для Маши и ее бабушки.

Воспитатель: Что мы с вами лепили?

Дети: печенье.

Воспитатель: Для кого мы их с вами лепили?

Дети: куклы Маши и для бабушки.

Воспитатель: Из чего мы лепили пирожки для бабушки?

Дети: из теста.

Вы все большие молодцы Маша говорит вам спасибо за помощь.