**Конспект НОД по дизайну в старшей логопедической группе «Чайный салон»**

**Тарасова Людмила Ивановна г.Орел МБДОУ №36**

**Программные задачи:**

**Образовательные:**

* Сформировать умения детей в области кулинарного дизайна
* Познакомить детей с азами кулинарии – искусством украшения пряников;
* Совершенствовать технические умения и навыки в работе с нетрадиционными художественными материалами и навыки композиционного построения узора на объемных формах;
* Закрепить ранее полученные знания об истории возникновения пряников на Руси;
* Расширить представление детей о профессиях – повара и кондитера;
* Систематизировать знания детей о сервировке стола к чаепитию;
* Продолжать учить детей складывать бумажную салфетку в форме «Веер».

**Развивающие:**

* Развивать художественный вкус, творческие способности, воображение детей при оформлении пряников;
* Развить интерес к русским народным традициям украшения пряников, побуждать к активному творчеству.

**Воспитательные:**

* Воспитывать у детей эстетический вкус, аккуратность;
* Воспитывать ценностное отношение к собственному труду, уважение к труду пряничных мастеров.

**Коррекционные задачи:**

* Обобщить и активизировать словарь детей (пряник, пряности, кондитер, лепной, печатный, силуэтный, сервировка и т.д.);
* Совершенствовать умение отвечать на вопросы, полными, развернутыми предложениями, согласовывая при этом все члены предложения;
* Развивать мелкую моторику пальцев.

**Оборудование:** Мультимедийная презентация; волшебная скатерть; продукты для игры: (мука, яйца, вода, мед, масло, сахар, соль, пряности, овощи, макароны); 7 фартуков. 7 колпаков; готовые пряники – 12 шт.; пищевой цветной гель; скатерть для сервировки стола; одноразовые скатерти; посуда чайная (чашки, блюдца, чайник, сахарница, чайные ложки); салфетки (бумажные, полотняные); влажные салфетки; бумажные полотенца.

**Предварительная работа:** НОД «Профессия – кондитер-кулинар». Беседа «Русский пряник». Художественное творчество: рисование «Расписные пряники», лепка «Козули», сервировка стола для чаепития, конструирование из бумаги «Салфеточный этикет».

**Ход мероприятия**

- Ребята, вы когда-нибудь были в кафе или чайном салоне?

Сейчас, предлагаю всем вместе отправиться в чайный салон. А поможет нам в этом волшебная скатерть. Для этого нам надо взяться за скатерть и произнести волшебные слова.

Кукле, мукле, фукле, фон – перенеси нас скатерть в чайный салон!

***Слайд 1. (На экране появляется надпись «Чайный салон»).***

***Слайд 2. Изображение - Пончик***

**Пончик:** Здравствуйте дорогие гости! Меня зовут Пончик. Я рад вас приветствовать в нашем чайном салоне.

***Слайд 3*. *Изображение - выпечка***

**Пончик:** Наш чайный салон славится вкусной выпечкой – пряниками, да булочками. А вы знаете, как назывался первый пряник? (Первый пряник называли «медовым хлебом»).

***Слайд 4.* *Изображение – медовый хлеб***

**Пончик:** - Почему медовый хлеб стали называть пряником? (В тесто стали добавлять мед и разные (пахучие) травы или по-другому можно сказать пряности, поэтому медовый хлеб стали называть пряником).

***Слайд* 5. *Изображение – разные виды пряников***

**Пончик:** - Пряничные мастера пекли пряники разных видов. Какие виды пряников вы знаете? (Лепные, печатные, силуэтные - вырезные).

**Воспитатель:** Послушайте рассказы детей о разных видах пряников, которые они подготовили вместе с родителями.

*(Дети рассказывают о видах пряников)*

***Слайд 6. Изображение – лепной пряник***

**Ребенок - Лепной пряник** лепят из теста руками, так же, как лепят фигурки из пластилина. Ещё эти пряники называют «козули».

**Воспитатель:** А козулями эти пряники назвали в честь животных - козы и козла, которые считались символами плодородия. Пекли козули на новогодние праздники. Чтобы обеспечить благополучие в доме, козулями одаривали родных, детей, ставили на окно, украшали елку.

***Слайд* 7. *Изображение – печатный пряник***

**Ребенок - Печатный пряник** изготавливают с помощью пряничной доски.

**Воспитатель:** На деревянной доске мастер вырезал изображения птиц, растений, зверей, рыб, солнца и другие. Затем в углубление пряничной доски мастер вкладывал тесто и ставил доску в печь. Когда пряники испекутся, доски доставали из печи, переворачивали, и вот пряник с картинкой готов.

***Слайд* 8. *Изображение – силуэтный пряник***

**Ребенок - Силуэтные или вырезные пряники** вырезаются из теста ножом или с помощью формочек. Фигурки пекли, а потом украшали.

***Слайд* 9. *Изображение – Пончик***

**Пончик:** Ребята, а вы любите играть? Предлагаю вам поиграть в игру, которая называется **«Отбери продукты для изготовления пряников»**

*(Дидактическое упражнение «Отбери продукты для изготовления пряников» - дети делятся на две команды и отбирают продукты (мука, яйца, вода, мед, масло, соль, сахар, пряности).*

**Воспитатель:** На Руси так полюбили пряники, что про них стали придумывать пословицы стихи, потешки, песни. Вот послушайте потешку про двух друзей, а называется она «Пряник»

***Инсценировка потешки «Пряник».***

- Мы с тобой шли?

- Шли.

- Пряник нашли.

- Нашли.

- Я тебе его дал?

- Дал.

- Ты его взял?

- Взял.

- А где же он?

- Кто?

- Пряник.

- Какой пряник?

- Мы с тобой шли?

- Шли.  
 - Ты пряник ел?

- Нет, не ел.

- А вкусный он?

- Очень!

***Слайд* 10. Изображение – повар и кондитер**

**Воспитатель:** Как называется профессия людей, которые изготавливают пряники? (Профессия людей, которые изготавливают пряники, называется кондитер-кулинар).

- Чем отличается профессия кондитера от профессии повара?

*Дети рассказывают стихотворения*

**Повар** варит для деток А **кондитер**-кулинар

Супчик, картошку, котлетки. Вот какой имеет дар –

Готовит кашку, запеканку, Печет он пирожки,

Салатик со сметанкой. Пряники и рожки

***Слайд* 11 - 15. Изображение – карточки для игры**

**Пончик:** Посмотрите на экран и скажите, что на этих карточках лишнее?

***Дидактическое упражнение «Четвертый лишний*?»** *(см. rodnaya-tropinka.ru Дошкольникам о профессиях. Кондитер)*

**Пончик:** Ребята, внимательно посмотрите на экран и назовите специальную одежду, которая нужна кондитеру для работы? (Для работы кондитеру нужен колпак, фартук или халат).

**Воспитатель:** Для чего кондитеру нужен колпак? (Колпак нужен кондитеру для того, чтобы закрыть волосы, иначе волосы могут попасть в выпечку).

Зачем кондитеру нужен халат или фартук? (Фартук и халат нужны кондитеру, для того чтобы не испачкать свою одежду, ещё, чтобы пыль и нитки с одежды не попали в выпечку).

***Слайд* 16. Изображение - Пончик**

**Пончик:** Сейчас я вам предлагаю побыть в роли кондитеров-дизайнеров и попробовать самим украсить пряник пищевым гелем.

**Воспитатель:** Хотите стать кондитерами-дизайнерами?

**Пончик:** Тогда приступайте к работе. Вот вам пряники!

**Воспитатель:** Посмотрите, какие красивые пряники-сердечки приготовил Пончик. Какие элементы узора можно изобразить на прянике? (точки, цветы, листья, разные линии, круги, ромбы и т.д.). Как можно расположить узор на сердечке? (По краям, в центре, по всему сердечку).

Прежде чем приступить к работе, давайте протрем руки влажной салфеткой, а затем наденем фартук и колпак.

***Дети украшают пряники пищевым гелем.***

**Воспитатель:** Пока гель подсыхает, предлагаю накрыть стол для чаепития.

- Какие предметы нужны для чаепития? (скатерть, ваза с цветами, салфетки, чашки, блюдца, чайные ложки, сахарница, чайник).

- В какой последовательности мы будем сервировать стол для чаепития. (Сначала в центр ставится ваза с цветами, сахарница, чайник, блюдо с угощеньями. По краю стола ставятся блюдца, чашки, чайные ложки и салфетки).

- Какую из этих двух композиций можно выбрать для украшения стола? Почему вы так думаете? (Надо поставить вазу с низкими цветами. Если поставить на стол вазу с высокими цветами, то людям не будет видно друг друга и им будет неудобно общаться).

- Приступим к сервировке стола.

*Дети сервируют стол для чаепития*

**Воспитатель:** Какого предмета не хватает на столе? (салфетки). Салфетка - очень важный элемент в сервировке стола. Во-первых, она используется для украшения, а во-вторых, это необходимая принадлежность при приеме любой пищи. Сейчас при сервировке стола используются полотняные и бумажные салфетки. А чтобы стол выглядел красивее, салфеткам придают разную форму. Какую например? (веер, ракушка, свеча, тюльпан, лилия и т.д.).

Для украшения нашего праздничного стола предлагаю вам сложить салфетку в форме «Веер».

- Как вы думаете, какие салфетки подойдут к нашему столу? Почему вы так считаете? (В тон скатерти, подходят к чайной посуде).

*Давайте вспомним, как складывается салфетка в форме «веер».*

* Сложить салфетку пополам.
* Салфетку сложить «гармошкой» чуть больше её длины.
* Сложить полученную «гармошку» пополам.
* Не сложенную часть салфетки сложить «косынкой».
* Раскрыть «веер».

**Слайд 17 Изображение - Пончик**

**Пончик:** Стол накрыт. Пряники готовы. Приглашаю на чаепитие.

*После чаепития дети возвращаются с помощью волшебной скатерти назад в группу.*

- Понравилось вам в кафе?

- Что нового вы сегодня узнали?

- Какие трудности у вас возникли?

- С какими заданиями вам было легко справиться? Почему?