

## Обзорная справка игровой деятельности в младшей группе Тема «Печем пироги».

Составили и реализовали воспитатель первой квалификационной категории **И. П. Сухогузова**, учитель – дефектолог **В. В. Лысенко**.

**Цель:** учить ставить игровые цели, выполнять соответствующие игровые действия, находить в окружающей обстановке предметы, необходимые для игры, подводить детей к самостоятельному созданию игровых замыслов. ознакомление детей с техникой лепки из дрожжевого теста.

**Задачи:**

- ✓ формировать интерес к лепке из дрожжевого теста, вызвать у детей радость от своей работы;
- ✓ знакомить детей с процессом приготовления пирожков;
- ✓ развивать чувство формы, пропорций, согласованность в работе обеих рук;
- ✓ прививать желание помогать маме на кухне, воспитывать уважение к чужому труду;
- ✓ развивать игровые умения и навыки, обогащать словарный запас словами: начинка, противень, тесто, духовка.

**Предварительная работа:** экскурсия на кухню детского сада, рассматривание сюжетных картинок по данной теме, разучивание пальчиковой гимнастики, чтение потешки Н. Кукловской «Я пеку, пеку, пеку...», свободное экспериментирование с тестом, рассказ детям об алгоритме приготовления пирожков, беседа с детьми о безопасности с огнем.

**Методы и приемы:** создание игровой ситуации, художественное слово, помощь воспитателя-показ, вопросы, похвала, поощрение.

**Материалы, инструменты, оборудование:** дрожжевое тесто, скалки, фартуки и колпаки на голову для каждого ребенка, салфетки бумажные и матерчатые, поднос, готовые пироги из теста.

**Ход занятия:**

### 1 этап – Организационный

Дети, к нам идут гости. Что же нам делать? Нам надо их чем-то угостить? А чем мы можем их угостить? (конфетами, фруктами, мороженым, пирожками).

Дети, давайте мы испечем нашим гостям пирожки.

**Воспитатель:** Ребята, а из чего пекут пироги?

(ответы детей)

Правильно из теста (снимаю салфетку прикрывавшую тесто). Вот оно.

**Воспитатель поет песенку:**

Мы печем пшеничные  
Пирожки отличные.  
Кто придет к нам попробовать  
Пирожки пшеничные?

**Воспитатель:** Дети, но если мы будем печь пирожки, то нам нужна начинка. Где же нам ее взять? (на окне у нас вырос зеленый лук, пойдемте и срежем его). Дети, а с чем наши пирожки? (с луком, яйцом и рисом).

## **2 этап – Основной**

**Воспитатель:** Ребята, перед вами на столе стоит поднос на нем лежит тесто. Берем тесто и отрываем от него кусочек, затем раскатываем скалкой. Потом кладем на сочень начинку и защипываем пирог сверху.

Дети наблюдают за действиями воспитателя и включаются в процесс.

### **Практическая деятельность детей**

(Воспитатель помогает детям у кого не получается).

**Воспитатель:** Ребята, какие у нас получились красивые пирожки. Ой, а куда же вы положите пирожки? На противень, как у мамы на кухне.

(раскладываем пирожки на противень).

Много пирожков получилось. Не осталось ни одного свободного места.

**Воспитатель:** Илья, где будем печь пирожки?

(предполагаемый ответ ребенка).

Воспитатель: Правильно, отнесем на кухню повару, чтобы испекла их в духовке.

Воспитатель приговаривает:

Мы спросили нашу печь:  
- Что сегодня нам испечь?  
Печку мы спросили,  
Тесто замесили.  
Тесто скалкой раскатали,  
Раскатали – не устали.  
Начинили творогом  
И назвали пирожком!  
Ну-ка, печка,  
Дай пирожкам местечко!

## **3. Заключительная часть:**

**Воспитатель:** Посмотрите, ребятки, какие красивые и разные пироги у вас получились.

### **Чаепитие с пирожками**

**Воспитатель:** Угощайтесь, детушки, угощайтесь, гости!

Наедайтесь, милые, наедайтесь!