**Как нарисовать торт поэтапно для детей 5-7 лет**

**Мастер-класс по рисованию праздничного торта для дошкольников**



**Материалы и инструменты:**  
Альбомные листы, цветная бумага, клей-карандаш, ножницы, гуашь, палитра.  
  
**Вступление**  
Ни один праздник, пожалуй, не обходится без торта.  
Есть много точек соприкосновения у рисования и математики. На этом занятии мы будем не только глазомер тренировать, но и математические способности.  
Для воспитанников старших групп можно сочетать рисование с аппликацией.

**Фото из интернета**



Рассмотрим фотографии кондитерских изделий.



Посчитаем, сколько коржей ушло на их изготовление, какими узорами украшены бока.





**Ход занятия**

1. **Торт с аппликацией**



Разрезаем лист цветной бумаги пополам. Наклеиваем получившийся прямоугольник бледно-желтого или бледно-оранжевого цвета на альбомный лист так, чтобы с одной стороны он был ближе к края. Это необходимо для того, чтобы оставить место для праздничных свечей.  
Использовать мы будем гуашь «Съедобных» оттенков. Хотя сейчас вполне можно встретить и синие и фиолетовые тортики.  
Делим прямоугольник пополам горизонтальной линий. У нас получаются два коржа. Но нам нужно четыре коржа, поэтому мы продолжим работу.



Верхний корж делим пополам



Нижний корж делим пополам. У нас получаются четыре одинаковых по толщине коржа.



Украшаем верхний корж кремом и ставим посредине одну свечку



Добавляем по одной свечке справа и слева. Теперь еще по одной. Сколько получилось свечек?  
Украшаем узорами скатерть и нижний корж торта.



Рисуем огоньки на свечках и узоры на корже.



Последний слой украшаем узорами и верх торта тоже заливаем шоколадом.



Рисунок готов.



**2. Торт без аппликации**



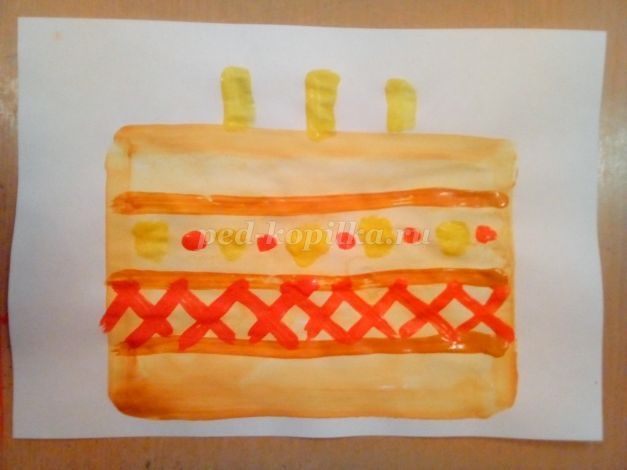
Рисуем прямоугольник будущего торта охрой и раскрашиваем его полностью.



Делим тортик пополам



Каждую половинку делим еще пополам



Рисуем три свечки и узор на одном корже



Узор на втором корже



Добавляем узор на скатерти, свечи и украшаем четвертый корж.

Что может получиться!





**Литературное приложение:**  
автор: Алевтина Маркова  
  
Космонавт слетать мечтает на Венеру и Юпитер.  
Строит фабрику строитель. Самолёт ведёт пилот...  
Вадик спрашивает маму: - Ну, а кто такой кондитер?  
Отвечает мама: - Повар... тот, кто сладости печёт.  
  
На столе его рабочем занимают много места  
Сахар, соль, яички, масло и, конечно же, мука,  
Сливки, мёд, вода и дрожжи... Он из них замесит тесто...  
Хоть работа интересна, но, поверьте, не легка!  
  
Испечёт кондитер вафли и хрустящее печенье,  
Трёхэтажный вкусный тортик и с повидлом пироги,  
Всё украсит мармеладом, маком, фруктами, вареньем,  
Розы сделает из крема и десерт из кураги.  
  
По заказу приготовит шоколадные конфеты,  
Внутрь он вишенку положит, чернослив или орех,  
А потом польёт глазурью. Не любитель он диеты...  
У кондитера работа, безусловно, слаще всех!