МКДОУ АГО «АЧИТСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «УЛЫБКА» - ФИЛИАЛ АЧИТСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА»

**Конструкт занятия по изобразительной деятельности (лепка из соленого теста)**

**в средней группе**

**Тема: « Угощенье для гостей»**

Воспитатель: Марьянко Инна Григорьевна

2017г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№п.п.* | *Дидактическая структура занятия* | *Методическая структура занятия* | |
| Деятельность педагога | Деятельность детей |
| 1. | Мотивация  -К нам сегодня забегал Незнайка. Он очень спешил . поэтому оставил нам письмо. Давайте его прочтем.  «Дорогие ребята! Скоро у меня день рождения. Но я не успеваю напечь для чаепития тортов, пирогов, булочек. баранок, потому что у меня очень много друзей и надо успеть всех их пригласить на праздник. Помогите мне, пожалуйста напечь разных вкусностей .Большое спасибо, Незнайка.»  - Поможем Незнайке? | Приветствует детей, эмоционально вовлекает детей к работе  Читает письмо | Дети слушают текст письма, отвечают на вопросы |
| 2. | Актуализация знаний.  - Что нам нужно, чтобы испечь булочки, баранки, хлеб?  - А от куда берется мука?(из зерен)  - Где растут зерна? (в поле)  - Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)  - Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)  - Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)  - Что дальше происходит с зерном?  С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.  - из чего делают хлеб?  - Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?  - Как нужно относиться к хлебу?  - Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб? | Задает познавательные вопросы, показывает иллюстрации, сопровождает пояснением | Присаживаются на стульчики, смотрят иллюстрации и слушают педагога |
| 3. | Продуктивная деятельность.  Вот сегодня мы будем пекарями, будем изготавливать хлебные изделия своими руками. Рассматриваем картинки с изображением хлебных изделий.  Обращаю внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагаю отгадать загадки и при каждой отгадке достаю из коробки картинку хлебобулочного изделия.  Он бывает с рисом, с мясом, с вишней сладкою бывает. В печь сперва его сажают, а как выйдет он оттуда,  То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят По кусочку все съедят. *(Пирог)*  Я пузырюсь и пыхчу, жить в квашне я не хочу. Надоела мне квашня, посадите в печь меня. *(Тесто)*  Маленькое, сдобное колесо съедобное. *(Бублик)*  Отгадать легко и быстро: мягкий, пышный и душистый, Он и чёрный, он и белый, а бывает подгорелый. (Хлеб)  Кольцо не простое, кольцо золотое, Блестящее, хрустящее, всем на загляденье... Ну и объеденье! (Баранка) | Слушает ответы детей, при необходимости комментирует | Отгадывают загадки, рассматривают картинки хлебобулочного изделия |
|  | **Физминутка.**  Едем в поле*(все встают друг за другом и «едут» на машине)* На кочку наехали*(подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево)* В яму заехали Горки объехали И на поле приехали!  Предлагаю всем пройти на свои места.  - Сегодня мы будем готовить угощение для гостей, из соленого теста. Тесто, ребята, я уже приготовила из муки, воды и соли.  - Подумайте, какие хлебобулочные изделия будите лепить.  Если дети задумали вылепить:   1. Торт, то объясняю детям, что нужно скатать толстую лепёшку и вырезать из неё ¼ часть как будто вы отрезали себе кусочек торта. Торт сверху можно украсить вылепленной из солёного теста вишенкой или свечкой. 2. Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба. 3. Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук. 4. Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы). Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному. 5. Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик. | Задает вопросы, комментирует ответы, напоминает различные приемы лепки. | Выполняют движения  Присаживаются на места  Обдумывают какую выпечку слепить, отвечают на вопросы,  при необходимости сами задают вопросы  Берут материал для работы и реализуют свои замыслы |
| 5. | **4. Итог занятия**  - Ребята, как вам кажется Незнайке понравятся наши угощения?  - Вечером, мы с вами с помощью красок украсим наши угощения |  | Отвечают на вопросы, показывают свой результат, рассматривают что получилось у товарищей |

**Цель:** создать условия для продуктивной деятельности детей.

**Программные задачи**

1. Познакомить детей с техникой лепки из соленого теста. Учить детей лепить угощение для кукол из солёного теста, используя различные приемы (раскатывание шара, сплющивание в диск и полусферу, прищипывание, защипывание края, вдавливание). Заинтересовать в оформлении угощений.
2. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях. Дать знания о людях хлеборобах, показать значимость их труда.
3. Воспитывать коммуникативные умения, аккуратность, самостоятельность.
4. Развивать умение рассуждать, отвечать на вопросы; формировать любознательность, внимание.
5. Развивать мелкую моторику рук.

**Средства организации образовательной деятельности**: письмо Незнайки, иллюстрации по теме «Где растет хлеб?», картинки с изображением хлебобулочных изделий, готовое соленое тесто, досочки, стеки, салфетки.

**Предварительная работа:** изготовление соленого теста, чтение пословиц про хлеб, труд, чтение рассказа «Откуда хлеб пришел на стол?»

**Планируемый результат**:

ребенок знает как выращивается хлеб;

умеет задавать вопросы, отвечает на вопросы;

умеет лепить из соленого теста, используя приемы лепки;

проявляет любознательность, познавательный интерес, внимание, активность.