

Октябрь
7 неделя

Конструирование из бумаги и теста Как тесто превратилось в заплетушки

Октябрь

Образовательные задачи.

Расширять опыт художественного конструирования и экспериментирования. Создать условия для моделирования и освоения способов конструирования хлебобулочных изделий разной формы (бублик, крендель, улитка, восьмерка, рогалик, плетенка). Закрепить умение преобразовывать форму (скручивать, сворачивать, заплетать). Знакомить с трудом пекаря. Развивать интерес к традициям народной культуры. Воспитывать любовь к семье, гостеприимство, бережное отношение к хлебу.

Материалы, инструменты, оборудование.

Демонстрационный материал: хлебобулочные изделия разной формы (бублик, крендель, круассан, плетенка, хворост и др.); иллюстрации с изображением хлебного поля, мельницы, русской печки, хлеба на столе или рушнике; **карточка № 5** из демонстрационного материала «Конструируем в осенний период». **Раздаточный материал:** индивидуальные альбомы для старшей группы. **Практический материал:** бумажные полоски желтого цвета разной ширины и длины; готовое соленое или сдобное тесто и компоненты для его замешивания; доски разделочные или пластиковые клеенки; подносы; детские фартуки; колпак пекаря.

Базовые понятия и способы деятельности. Представление о хлебе и логической цепочке, связанной с его получением: зернышко — колосок — поле — урожай — мельница — хлеб; способность к восприятию и осмысленному преобразованию формы по заданному условию и собственному замыслу; умение лепить из теста и конструировать из бумаги.

Содержание НОД

Педагог показывает рисунки изображений (хлебное поле, мельница, мешок с мукой, русская печь, хлеб на рушнике, обеденный стол) и вовлекает детей в беседу о том, как хлеб на стол пришел. Помогает вспомнить и осмыслить логическую цепочку: «зернышко — колосок — поле — урожай — мельница — хлеб в разнообразии его видов по составу, форме и вкусу». Рассказывает о профессии пекаря. Показывает изображение русской печки, хлебобулочные изделия оригинальной формы (бублик, крендель, круассан, хворост, плетенка и др.) — свежую выпечку или фотографии (рисунки), заранее подготовленные детьми совместно с родителями. Дети рассматривают, сравнивают форму изделий, проводят аналогии (кольцо, улитка, сердечко, восьмерка, цветок и др.) и пытаются угадать, как получились

Заняття з тестя (шариків 7)
Конструювання - експериментування (таблиця № 1)



Любуемся хлебом и кудрями... форму (неделю)
Конструирование экспериментирования

Булочки



Фото 49. Восхищаемся красотой и разнообразием хлебобулочных изделий



Фото 50. Конструируем заплетушки из бумажных полосок.

