

Арт-практика «Хлеб – всему голова»

Непряхина Ирина Федоровна

Воспитатель

ГБДОУ №101

Фрунзенский район Санкт-Петербург

Тема: «Хлеб»

Целевая аудитория: дети с ОВЗ 4 – 5 лет и педагоги группы

Цель: воспитание бережного отношения к хлебу в ходе знакомства с его созданием и участием в процессе изготовления хлебобулочных изделий.

Задачи:

- развивать у детей эмоциональную отзывчивость на произведения искусства;
- учить выразить словами свои впечатления;
- дать представление о процессе изготовления и многообразии хлебобулочных изделий;
- развивать у детей художественные умения и навыки, возможность творческого самовыражения.

Предварительная работа: чтение сказки «Колосок», посещение с родителями булочной, сюжетно-ролевые игры «Кафе», «Магазин»

Оснащение: Интерактивная доска, проектор, муляжи хлебобулочных изделий, пряники, мельница, скалка, пластилин, соленое тесто, зернышки, колоски, досочки, блюдо для готовых пирогов, бумага, клей, заготовки ингредиентов для теста, краски, ватные палочки, заготовки пряников.

Занятие 1. «Испекли мы каравай»

Ход занятия:

1. Входит Хозяюшка и приносит поднос с инсталляцией.

Детям предлагается ответить на вопросы:

Что вы видите? Некоторые ответы детей: хлеб, батон, пирожки, пирожок, колосок, как в сказке, скатерть, скалка (у мамы есть).

Как вы думаете, как связаны эти предметы? Некоторые ответы детей: колосок растет и из зернышек делают хлеб, пирожки пекут из зёрнышек, когда приходят гости, накрывают стол и кладут разные угощения к чаю.

Как бы вы назвали эту инсталляцию? Некоторые ответы детей: «хлебная», «скоро гости», «праздничная». Что вы здесь видите такого, что позволяет вам так думать? Много вкусного, красивая скатерть.

Итак, в данной инсталляции на праздничной скатерти расположены колоски и то, во что они могут превратиться с помощью человека – хлеб, булку, пирожки и другие угощения.

2. Педагог предлагает детям испечь каравай для гостей. Спрашивает, что для этого понадобится? Дети: колоски. Педагог предлагает детям рассмотреть разные колоски. Затем педагог

вносит мельничку и предлагает детям превратить колоски в муку: для этого из колоска получают зернышки и помещают их в мельничку. Каждый пробует молоть зерно, комментируя, легко ли это получается: тяжело, нужно много силы. Дети рассматривают получившуюся муку и выясняют, что нужно сделать тесто, добавив молоко, яйца, соль, сахар, дрожжи. Скалкой «раскатывают» тесто и пекут наш каравай.

3. Создание творческой работы «Испекли мы каравай» из перечисленных ингредиентов.

Рефлексия: Как вам? Некоторые ответы детей: интересно, очень много всего надо сделать, чтобы получился хлебушек, трудно сделать хлеб, надо его беречь, хочу стать пекарем.

Занятие 2 «Не красна изба углами, а красна пирогами»

Ход занятия:

1. Рассматривание картины Юрия Панцырева «Нянькины пироги» и фасилитированная дискуссия

Что (кого?) вы видите? Некоторые ответы детей: бабушка, пироги, стол, скалка, котик, банка, тарелки, стул, цветок, комната, окно, бабушка в платочке, фартук.

Что здесь происходит? Некоторые ответы детей: бабушка печет пироги, бабушка лепит пироги, бабушка ждет гостей, пирогов нужно много, она старается, бабушка уже очень много пирогов сделала.

Как там у них? Некоторые ответы детей: хорошо, спокойно, светло.

Как бы вы назвали эту картину? Некоторые ответы детей: скоро гости, бабушкины пироги, много пирогов.

Педагог подводит итог: итак, на картине мы видим светлую комнату с большим окном и столом, покрытым скатертью и несколько протвеной приготовленных пирогов. Бабушка готовится печь пироги: она лепит пироги с начинкой в ожидании большого количества гостей и очень старается.

2. Выполнение творческой работы «Пироги для бабушки»

Педагог предлагает ребятам помочь бабушке и самим слепить разные пирожки.

Дети выполняют лепку выбранных пирогов.

Рефлексия: ребята рассказывают какие они слепили пироги (расстегаи, ватрушки, закрытые пироги, крендели, бублики). Детям понравилось помогать бабушке и свои пироги они сделали для нее, не для гостей.

Занятие 3. «Тульские пряники»

1. Педагог приносит корзину, прикрытую полотенцем, и сообщает, что ребятам прислали гостинцы:

Испечен он в печке жаркой

Из муки. Сам вкусный, сладкий

Мягкий, ароматный, пряный —

Потому зовется ...

Дети: Пряник.

Педагог достает из корзины тульские пряники и раздаёт их детям.

2. Исследование пряников.

- Что это? Ответы детей: пряники.
- Какой он? Некоторые ответы детей: вкусно пахнет, мягкий, круглый, прямоугольный, коричневый, с рисунком, с буквами, красивый, даже есть жалко.
- Предположите, кем, когда и для чего он был сделан? Некоторые ответы детей: пекарем, недавно (пряник мягкий), для угощения, для праздника (красивый, необычный, с узорами)
- Мог бы пряник стать музейным экспонатом? Некоторые ответы детей: нет, его же надо есть, мог бы, в музее хлеба, я ходил с мамой.

3. Педагог предлагает отправиться детям в город Тулу в музей пряника.

Просмотр авторской презентации.

Вам понравилось путешествие? Некоторые ответы детей: Да, столько интересного, мы не знали, что есть памятник прянику, а мне понравился огромный пряник!

4. Педагог предлагает детям превратиться в пряничных дел мастеров и расписать пряники. Дети выбирают заготовки «пряников» разной формы.

5. Выполнение творческой работы «Пряник расписной» и ее представление.

Рефлексия: Какие у вас получились красивые пряники! Дети рассказывают, что сделали пряники в подарок маме, сестренке, педагогу. И им было весело расписывать, потому что пряник вкусный.