

Конспект занятия в подготовительной группе компенсирующей направленности.

Тема: «Бабушкины заготовки»

Подготовил: воспитатель Беловол Г.А.

Цель: научить детей использовать нестандартные техники в рисовании, рисовать штампами

Образовательные: познакомить с разными видами заготовок овощей и фруктов на зиму, закрепить представления детей о приготовлениях к зиме, научить использовать штампы. развивать речь учащихся, умение мыслить, анализировать, мелкую моторику рук, творчество.

Материалы: бумага, краски, кисточки, половинки яблок, груш, сливы, лимон.

Ход занятия:

Педагог: Здравствуйте ребята! Какое у нас сейчас время года за окном?

Дети: Лето!



Педагог: Давайте представим, что после лета сразу наступила зима? Что бы было?
Дети: Деревья и животные не успели бы подготовиться к зиме, птицы не улетят на юг и погибнут!

Педагог: Правильно, ребята, в природе все идет по плану. Жаркое лето сменяется прохладной осенью, постепенно усиливаются морозы, и только тогда наступает зима. Осень – очень важный период года. Осенью все трудятся: и

насекомые, и звери, и мы, люди, также много трудимся, чтобы подготовиться к суровой зиме. А как же люди готовятся к зиме?

Ответы детей.

Педагог: Правильно! А вы знаете, что осень в народе называют *Заготовительницей*.

Ходит осень

В нашем парке,

Дарит осень

Всем подарки:



Бусы красные – рябине,
Фартук розовый – осине,
Зонтик жёлтый – тополям,
Фрукты осень дарит нам.

- Что же заготавливают люди осенью? Фрукты, овощи, ягоды.



Педагог: Как же хранят овощи зимой?

Картофель складывают в погреба, морковь и свеклу хранят в песке, лук и чеснок сплетают в косы.

Педагог: Как заготавливают помидоры и огурцы? Капусту?

Дети: Капусту солят или квасят, огурцы и помидоры закатывают в банки.

Педагог: Молодцы! Фрукты очень полезно есть в свежем виде. Но иногда на фруктовых деревьях поспевает такой большой урожай, что сохранить

фрукты в свежем виде не удастся. Что же делают взрослые, чтобы сохранить собранный урожай на целую зиму? (*варят фруктов варенье, повидло, закрывают компоты*).

Дети: Варят компоты, варенья, сушат.

Динамическая пауза «Вот так яблоко!»

Вот так яблоко! Дети встают руки в стороны

Оно соку сладкого полно, Руки на пояс

Руки протяните, Руки вперёд

Яблоко сорвите! Руки вверх

Стал ветер веточку качать Покачивание рук вверху

Трудно яблоко достать! Потянуться

Подпрыгну, руку протяну! Прыжок вверх

И быстро яблоко сорву! Хлопок над головой.

Поспели фрукты у нас,

Будет на зиму запас.

Как плоды нам сохранить?

Надо в банки их закрыть.

Сегодня мы с вами тоже будем «консервировать» фрукты – «закрывать» яблочный компот.



все

из



Педагог: Посмотрите, я уже закрыла яблочный компот. С помощью каких материалов выполнена эта работа? Какие фрукты я использовала для компота?

Дети: Яблоки, сливы, груша, лимон

Педагог: Для выполнения этой работы нам понадобятся: половинки яблок, стаканчики с водой, кисточки, краски (красная, желтая и зеленая), палитра.

Дети выполняют работу.

Яблочко родное,

Наше, наливное.

Вырастет у нас в саду,

Осенью за ним пойду.

Педагог: Чем мы сегодня занимались? Какой компот закрывали? Фруктовый.

Мы с вами так хорошо поработали, что на зиму всем хватит!

