***Scenariusz zajęć plastycznych***

**Temat ,, Czas jesieni ”**

**Cele ogólne**

- tworzenie sytuacji przeżywania piękna i bogactwa przyrody

- uwrażliwianie na zmiany zachodzące w przyrodzie

- wzbogacanie doświadczeń plastycznych

- wprowadzenie w atmosferę przygotowań do zimy ludzi i zwierząt

- wzbogacanie słownictwa

**Cele szczegółowe:**

Dziecko

- utrwala wiedzę na temat zmian w przyrodzie jesienią

- prawidłowo rozpoznaje liście

- wie jak nazywają się owoce tych drzew

- zna znaczenie zapasów i walory przygotowanych przetworów

- poznaje nową technikę plastyczną przy wykorzystaniu ryżu

- uczestniczy w zajęciach i czerpie przyjemność z wykonanej pracy

**Cele terapeutyczne:**

-dostarczanie dzieciom pozytywnych przeżyć emocjonalnych

- stworzenie sytuacji bezpieczeństwa

- wdrażanie do celowej pracy i rozbudzanie wiary we własne siły

**Metody:**

- słowna

- pokazowa

- praktycznego działania

**Formy:**

- zindywidualizowana w grupie

**Środki dydaktyczne**

* kolorowe kartki z bloku
* farby plakatowe i pędzle
* klej
* ryż

**Czas:** około 60 min

**Przebieg zajęć:**

1. Powitanie dzieci
2. Rozmowa kierowana ( wprowadzenie do tematu poprzez swobodną rozmowę z wychowankami zachwyconymi urokami tej pory roku, jej barwami i darami, którymi nas obdarowuje). Przypomnienie o zmiennej pogodzie, obniżającej się temperaturze i zbliżającej się zimie. Niektóre zwierzęta, aby przetrwać ten trudny czas gromadzą zapasy na zimę, zapadają w sen zimowy, zmieniają futra na cieplejsze lub opuszczają nasz kraj. Ludzie także przygotowują się do zimy m.in. robiąc przetwory

( dżemy, powidła, sałatki, mrożonki)

1. Uzyskanie odpowiedzi na pytania**: Jak ludzie i zwierzęta przygotowują się do zimy?, Jakie zapasy robi się w ich domach?**
2. Omówienie wartości odżywczych takich przetworów
3. Zapoznanie dzieci ze sposobem wykonania pracy plastycznej:

**,,Jesień w parku”**

1. Przedstawienie pomysłu wykonania pracy przy użyciu ryżu.
2. Instruktaż wykonania pracy
3. Wykonanie pracy w jesiennej kolorystyce
4. Omówienie wykonanych prac
5. Porządkowanie stanowisk pracy
6. Podziękowanie za udział w zajęciach

Opracowała : Barbara Nawojczyk

**Scenariusz zajęć pozalekcyjnych**

**Temat ,, Ożywianie warzyw ”**

**Cele ogólne:**

- poszerzanie wiedzy o wartościach odżywczych warzyw i owoców

- propagowanie zdrowego stylu życia

- kształtowanie postaw prozdrowotnych oraz nawyków jedzenia warzyw

i owoców

- rozbudzanie wyobraźni plastycznej

- rozwijanie małej motoryki

**Cele szczegółowe:**

Uczeń

- zna nazwy poszczególnych warzyw i ich zastosowanie

- utrwala wpływ wybranych witamin na zdrowie człowieka

- wie że należy myć ręce oraz warzywa i owoce przed jedzeniem

- rozwija uzdolnienia twórcze i zainteresowań teatrem

- twórczo pracuje w grupie.

**Cele terapeutyczne:**

- dostarczanie dzieciom pozytywnych przeżyć emocjonalnych

- stwarzanie atmosfery bezpieczeństwa

- podnoszenie motywacji do pokonywania trudności

- odwrócenie uwagi od choroby i samotności

**Metody:**

- słowna, rozmowa kierowana

- pokaz

- praktycznego działania

**Formy pracy:**

- zindywidualizowana e grupie

**Środki dydaktyczne:**

- włoszczyzna :

* duża marchewka
* małe pietruszki
* cebulka
* nać z selera lub pietruszki
* por
* papryka

- nożyk

- plastelina

- wykałaczki

- układanka a tematem zajęć

**Tok zajęć:**

1. Powitanie dzieci

2. Wprowadzenie do tematu zajęć poprzez ułożenie rozsypanki z tematem zajęć

3. Rozmowa kierowana na temat - zdrowego odżywiania oraz wartości

odżywczych warzyw i owoców, pozyskanie odpowiedzi na pytania:

* **Które warzywa dzieci najbardziej lubią?**
* **Jak należy przygotować warzywa i owoce do spożycia?**
* **Dlaczego powinniśmy jeść dużo warzyw?**

Zapoznanie dzieci z tabelą wartości i witamin różnych grup produktów (nabiał,

warzywa i owoce, ryby, produkty zbożowe, produkty tłuszczowe, słodycze).

Poznanie wartości odżywczych i korzyści z ich spożywania, swobodne

wypowiedzi

Przedstawienie propozycji wykonania ,,Marchewkowego ludzika”

4. Instruktaż wykonania

5. Przypomnienie o zachowaniu bhp (nożyk, wykałaczki)

6. Wykonanie pracy z wykorzystaniem powyższych warzyw

7. Prezentacja wykonanych prac

8. Zakończenie

9. Czynności porządkowe

Opracowanie: Barbara Nawojczyk