

КОНСПЕКТ НЕПОСРЕДСТВЕННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

с детьми старшей группы

Тема: «ПРАЗДНИЧНЫЙ ПРЯНИК»

(интегрированное занятие)

Составил: Склярова М. С. - воспитатель МБДОУ №305, г. Ростов-на-Дону.

Цели: продолжить знакомство детей с народными обычаями и народным творчеством; создать коллективную композицию «Праздничное блюдо с пряниками», сочетая лепку из пасты и украшение изделий пластилином.

Задачи:

обучающие — познакомить детей с традициями русского праздничного стола, дать представление об одном из традиционных угощений — прянике, научить украшать заготовку из пасты «под пряник», используя традиционные орнаменты, символизирующие солнце, домашних животных, колосья хлеба — круги, кресты, спирали, точки; расширение словарного запаса детей;

развивать у детей воображение, творческую самостоятельность, активность, развивать мелкую моторику рук, готовить руку к письму;

воспитывать у детей интерес к народным традициям, народному творчеству; желание сделать что-то приятное для своих близких, доставить им радость; воспитывать позитивное отношение к жизни.

Оборудование:

заранее подготовленный фон — лист ватмана или обоев, стилизованный под скатерть с нарисованными самоваром и несколькими вазами и большими тарелками, заготовки для пряников, вылепленные из пасты для лепки и высушенные - круги, квадраты, прямоугольники, салфетки; изображения пряников в показе презентации «Праздничный пряник», интерактивная доска, игры по интерактивной доске, запись песни Машины помощники- поварята, Пряники русские.

Предварительная работа: чтение русской народной сказки «Пряничный домик» в пересказе Владимира Глоцера и Геннадия Снегирёва, беседы по содержанию сказки, пересказывание, беседы о русских традициях, разучивание потешек, лепка пряников из пасты на занятиях по лепке.

Интеграция областей: «Познание», «Коммуникация», «Чтение художественной литературы», «Художественное творчество», «Музыка».

Ход занятия.

1. Орг. Момент.

-- Добрый день, ребята, уважаемые гости. Ребята, пожелайте доброго дня нашим гостям, друг другу. (Добрый день!)

Сегодня мы с вами отправимся на кухню.

2. Основная часть.(презентация- Пряник.)

- А к кому? Вам предстоит угадать. (игра «Что нужно повару?»)

Вы уже знакомы с профессией повар.

Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление

пищи. (игра «Что нужно повару?»)

Так вот именно повар мой знакомый очень устал и попросил, чтобы ВЫ ребята помогли ему в одном очень увлекательном деле — украсить вкусные..... угощения.

Ни один праздник не обходится без специального праздничного угощения. В старину оно являлось важной частью любого обряда, готовилось строго по правилам. Что же это? (слайд- загадка про пряник)

Очень ароматные,
Сладкие и мятные.
Сверху мы в глазурном глянце,
Словно в радостном румянце.
Ответ:Пряники

Испечен он в печке жаркой
Из муки. Сам вкусный, сладкий
Мягкий, ароматный, пряный-
Потому зовется...

Ответ:Пряники

– А почему пряник назвали именно так?

Когда то очень давно люди обнаружили на земле удивительные ароматные травы, корни, пахучие семена. Их стали измельчать, сушить и добавлять в тесто. А назвали эти ароматные вещества пряности. И стали эти пряности добавлять в тесто. Отсюда и название ПРЯНИКИ!

– а) Например, в г. Архангельске к началу праздника пекли ароматные пряники - «козули» мастерицы-«*козульщицы*». Какими элементами украшали козули? (*точки, волнистые линии, снежинки, завиток*) Они наносили с помощью деревянной палочки, а сейчас используют специальные кулинарные мешочки. Начинали печь с октября. Считалось, что чем больше будет козюль, тем богаче будет урожай.

Изображали эти пряники коров, коней, оленей, барашков, козочек, домашних птиц — петушков, уток. А всё для того, чтобы водилась в хозяйстве скотина, давала приплод. Фигурки — это не просто выдумка, а определённые символы. Вот, например, пряник «коровка». В русских потешках корова упоминается то и дело:

Дайте коровку -Масляну головку!

Хозяева одаривали маленьких гостей пряниками, подавая девочкам «коровок», а мальчикам - «бычков».

Пряники были не только в виде фигурок животных. Их ещё украшали знаками Солнца. (Воспитатель демонстрирует изображения пряников с символами Солнца и плодородия). Какие узоры — символы Солнца — вы здесь видите? (Ответы детей: круги, кресты, спирали, точки).

- б)Традиционно к чаю подавались Тульские пряники. Тульский пряник – визитная карточка Тулы.Пряники отличались разнообразием - лепные, печатные, обрядовые, силуэтные. Тех, кто делал пряники, называли "прянишниками". Профессия эта передавалась по наследству. Сейчас Тульский пряник известен по всему миру.

- в) Пряники «тетеры» или витушки выпекались в окрестностях городов Каргополь и Мезень. Эти неповторимые по технике лепки и форме пряники выпекают из ржаного теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, превращаясь в причудливые формы- зверей, геометрические фигуры, символы солнца, неба, земли и т. д.

Внимание, внимание! Начинаем пряничное состязание.

А из чего готовят медовые пряники? (сахар,масло, соль, тесто и т.д.)

(слайды с загадками)

«Пряничные загадки»

1. В поле родился, на заводе варился.

На столе растворился (*сахар*).

2. Он пытит как паровоз, важно кверху держит нос.

Пошумит, остепенится – пригласит чайку напиток (*чайник*).

3. Мнут и катают, в печи закаляют,

А потом за столом нарезают (*тесто*).

4. В воде родится, а воды боится (*соль*).

5. В небо дыра, в землю дыра, а в середине огонь да вода (*самовар*).

6. Пузатый, носатый на печке сопел.

Потом вдруг нечаянно песню запел (*чайник*).

Физ минутка.

Про пряники народ и потешки сочинял.

(Исполняет потешку вместе с детьми)

Кот на печку пошёл, (ладони к голове как ушки кота)

Горшок каши нашёл. (ладони вместе «горшочком»)

На печи калачи, (руки сомкнуть в кольцо калачом)

Как огонь, горячи.

Пряники пекутся - (ладони сложить «пирожком») и

Коту в лапки не даются. (поворачивать)

Пальчиковая гимнастика.

(используем гимнастику с флешки Мерсибо плюс Версия-2. Раздел Моторика.)

Показ приёмов работы.

Главное условие при кулинарных работах

– это соблюдение правил.

1. Необходимо тщательно вымыть руки с мылом (перед занятием дети вымыли руки).

2. На голове обязательна шапочка.(дети одевают шапочки)

3. Что нам понадобится для росписи пряников? Пластилин разных цветов, если вы испачкаете руки, можно вытереть их салфеткой, которая у вас на столе.

Пряники наши готовы к росписи — на предыдущих занятиях вы сделали пряники. Они высохли. Сейчас наша группа превращается в мастерскую, где изготавливают РАСПИСНЫЕ пряники.

Ваша задача, как можно красивей и оригинальней расписать пряники. Вы можете придумать узор из волнистых линий, сеточек, ягодок, которым украсите свои пряники, а мы в конце занятия оценим ваши работы и посмотрим, у кого получился самый красивый пряник. (На доске вывешиваем этапы росписи пряника.)



Когда вы украсите свой пряник, его надо будет «положить на блюдо» на моём столе и у нас получится праздничное угощение. Ребята, принимайтесь скорее за дело, а то наши гости заждались!

3. Практическая работа. (МУЗЫКА — Пряники русские)

Дети садятся за столы и украшают заготовки пряников. Затем укладывают пряники на вазу для сладостей.

4. Итог работы.

- Какие красивые пряники украшают мой стол! Моими гостями будете вы! Я вас приглашаю попить чаю и отведать вкусных пряников.

- Угощайтесь, гости дорогие!!!

Ай, качи, качи, качи!

Глянь — баранки, калачи да прянички!

Глянь — баранки, калачи, прянички!

С пылу, с жару из печи.

С пылу, с жару из печи -

Все румяны, горячи.

Налетели тут грачи,

Подхватили калачи,

Нам остались бараночки да прянички!

Использованная литература и электронные носители:

Мерсибо плюс. Версия 2.

«Изобразительная деятельность и художественный труд. Старшая группа: комплексные занятия. - Волгоград: Учитель, 2011. «Изобразительная деятельность в детском саду: планирование, конспекты занятий, методические рекомендации. Ранний возраст. - М.: «Карпуз-Дидактика», 2007. «Пряничный домик» Русские народные сказки. и Геннадий Снегирёв. – М.: «Советская Россия», 1988. «Пряничный домик» - М.: «Детская литература», 1971. Киселёва С. В. «Журавлиный хлеб» - Тула: «Приокское книжное издательство», 1991.