

*Подготовила: Старкова С.В., воспитатель МДОУ «Детский сад №28» г.Щекино
Тульской обл.*

НОД «Ладушки, сладкие пряники у Забавушки».

Описание: занятие предназначено для детей старшего дошкольного возраста, воспитателей дошкольных учреждений, педагогов дополнительного образования, учителей младших классов и родителей.

Цель: ознакомление детей с русским народным пряничным ремеслом

Задачи:

Образовательные:

- познакомить с русскими пряниками
- изготовить силуэтный пряник из теста
- закрепить основные приемы лепки из теста
- пополнить словарный запас словами: печь, скалка, пряничные доски, тульский пряник, пряности.

Развивающие:

- содействовать развитию воображения и чувства меры при украшении пряника
- развивать мелкую моторику пальцев рук
- развивать диалогическую речь

Воспитывающие:

- поддерживать интерес к русской культуре
- воспитывать гордость и желание сохранять народное искусство
- воспитывать внимательное и доброжелательное отношение к окружающим людям.

Вид: комплексное

Форма: групповая

Методы и приемы: словесный, наглядно-слуховой, информационно-рецепторный, игровой, здоровьесберегающие и компьютерные технологии.

Материалы и оборудование: компьютерная презентация, материалы с загадками, наглядный раздаточный материал (мука, вода, яйца, мед, пряности), выставка тульских пряников, угощение для детей (тульские пряники).

ТСО: мультимедийный проектор, экран, ноутбук, презентация, MP3 проигрыватель.

Структура и методические приемы

1. Мотивационно-ориентировочный этап

1.1 Сюрпризный момент.

Воспитатель в костюме Забавушки встречает детей.

Забавушка: «Здравствуйте, детишки - девчонки и мальчишки! Я гостей ждала наряжалась. Красиво одевалась, украшалась. Встанем рядком да поговорим ладком. Я - Забавушка. Люблю песни петь, плясать да ребяток забавлять.

А услышать ваши имена мне поможет волшебный клубочек. Этот клубочек поможет вам найти ласковое слово для своего соседа: «Клубочек другому передаю и ласково имя его назову ...»

1.2. Игра «Клубочек ласковых имен.

2.Познавательно-практический этап

2.1 Просмотр презентации.

Забавушка: «Ребятки, проходите, садитесь, каждому найдется и местечко и доброе словечко. Откуда же вы ко мне прибыли? Из какого города, какой области?»

Вы знаете, я люблю сказки рассказывать, шутки, прибаутки, истории разные. А помогает мне мой домовенок Кузя, только вот беда давненько он мне на глаза не показывался».

На экране появляется Кузя.

Забавушка: «Чем же мне Кузю моего угостить?»

Ответы детей.

2.2. Отгадывание загадки.

Забавушка: «Я вспомнила, что любит Кузя, и вы узнаете, если отгадаете загадку:

Очень ароматные, сладкие, да мятные.

Сверху мы в глазурном глянце,

Словно в радостном румянце.

Вам подсказка (слайд с пряниками)

Забавушка: «Посмотрите, какие разные пряники на экране. Печатные, вырезные, лепные». (Слайды презентации)

Забавушка: «А вы знаете, как делают пряники?».

Ответы детей: «Нет, не знаем».

2.3. Практическая работа. Забавушка: «Я вам сейчас расскажу. Сначала надо замесить тесто. Как вы думаете, что надо взять для теста?».

Дети: «Надо взять муку».

Забавушка: «Я приготовила для вас пшеничную муку. Что можно рассказать про муку, какая она? (Ответы детей: *Белая, сыпучая, без запаха*). Мука лепится? Рассыпается? А что надо сделать, чтобы мука лепилась? (Ответы детей: *добавить воды, молока*).

Забава: «Правильно, надо в наше тесто добавить воды. А какая вода по свойствам? (дети рассматривают воду, стоящую у них на столах и дают свои ответы: *жидкая, прозрачная, льется, без запаха и без вкуса.*)

Забава: «Чтобы тесто стало эластичным, надо добавить в него яйцо». (*Показывает яйцо в скорлупе*) У меня яйцо в скорлупе (*разбивает яйцо*) Вот так я приготовила вам яйцо, вы можете рассмотреть яичко и сказать какое оно (ответы детей: *желтое, прозрачное*). Правильно, желтая часть яйца это желток, а прозрачная называется белок, если мы яичко сварим, то желток еще больше пожелтеет, а прозрачная часть белок – побелеет.

Вопросы для детей: «Дети, как называется желтая часть яйца? А прозрачная? Что более жидкое, вода или яйцо? А у яйца какая часть густая, белок или желток? Как вы думаете, что надо добавить в тесто, чтобы оно стало сладким? (*сахар*) Правильно, в тесто можно добавить сахар для сладости, но в старину, когда сахара еще не было, в пряничное тесто добавляли мед, поэтому, если печь пряники по старинному рецепту, то добавлять в тесто надо только мед. У вас на столах есть мед, чтобы узнать какой мед, вы можете его рассмотреть, отведать, понюхать, а рассказать о меде вам поможет схема (*на экране схема*).

Ответы детей.

Забава: «Дети, так какие продукты нам нужны, чтобы замесить тесто? (*мука, вода, мед, яйцо*). Правильно, продукты в тесто добавляют в определенном порядке, а в каком именно порядке, вы увидите на технологической карте (*карта на экране*). Как вы думаете, что мы возьмем вначале? (*Дети по технологической карте дают ответы*). А теперь я замешу тесто (*замешивает тесто*). Вы хотите замесить такое тесто, тогда за работу. (*Дети замешивают тесто каждый в своей чашке*).

Забава: «Тесто должно настояться, у кого тесто готово можете принести его ко мне. (*Дети приносят свое замешенное тесто и идут мыть руки*).

Забава встречает детей у стола с пряностями.

Забава: «Дети, как вы думаете, что надо добавить в тесто, чтобы оно стало пряничным? Добавляют особые продукты, которые называют пряности. Пряности - это части ароматных растений. У одних растений вкусно пахнут листья, у других - семена, у третьих – плоды и даже корни. Я приготовила для вас пряности. Чтобы узнать, какая пряность лежит на зеленой салфетке, вы можете ее понюхать. Вы узнали это растение? (*на экране появляется мята*). Это мята, какая часть растения используется как пряность? (*Листья*) Какие они? (*Зеленые, пушистые, вкусно пахнут*).

Следующая пряность на белой салфеточке, что же это за пряность? *(На экране появляется изображение гвоздики)*. Это гвоздика, какая часть гвоздики используется как пряность? *(Семена)*. Давайте рассмотрим пряность на красной салфетке, вы догадались, что это за растение? *(Лимон)*. Вот оно на экране. *(На экране – лимон)*. Какая часть растения используется как пряность? *(Плод)*. Нам осталось рассмотреть последнее растение, используемое как пряность, вот оно на оранжевой салфетке. *(На экране - имбирь)*. Это растение называется имбирь, как вы думаете, какая часть этого растения используется как пряность? *(Корень)*».

Забава: «Молодцы, а теперь попробуйте догадаться, какая пряность добавлена в пряник на белой тарелочке? *(Дети пробуют на вкус мятный пряник и дают свои ответы)*.

«А теперь сможете назвать пряность, которая добавлена в другой пряник. *(Дети пробуют тульский пряник, и говорят, что в нем начинка)*.

Забава: «В этом прянике нет пряности, в нем есть начинка, вы узнали, что это за пряник? *(Тульский)*. Давайте покажем Кузе, как выглядит тульский пряник, а то он не знает. *(Дети подходят к выставке пряников)*. Где же он, тульский пряник? *(Дети выбирают тульские пряники, показывают и рассказывают, почему они считают, что это тульский пряник)*.

Кузя: «Почему вы не выбрали вот этот пряник он такой красивый?»

Забава: «Дети, почему вы не взяли этот пряник?»

Дети: «Это не печатный, не тульский пряник».

Забава: «Кузя, а тебе понравился этот пряник?»

Кузя: «Да!»

Забава: «Это пряник вырезной, ты хочешь получить такой в подарок?»

Кузя: «Да, я хочу получить в подарок вырезной пряник».

Забава: «Дети, а вы хотите сделать вырезные пряники?» *(Да)*

«Как делают печатные пряники вы уже знаете, а как сделать пряник вырезной, я вам сейчас расскажу». *(Дети садятся за столы)*

Забава: «Тесто наше уже подошло».

(На столах тесто, скалка, доска, формы).

«Для вырезного пряника нам надо тесто раскатать в пласт толщиной примерно в палец, вот так, *(воспитатель раскатывает, дети делают вместе с воспитателем)*. С помощью формочек мы вырезаем пряники, а затем несем ко мне на противень. *(Дети вытирают руки влажными салфетками)* Воспитатель ставит противень в игрушечную печь.

Забава: «Пряники я поставлю в печь, пусть они пекутся, потом мы их будем украшать, расписывать».

Кузя: «Стойте, а я без вас пряники смогу испечь?»

Забава: «Конечно, Кузя!»

Кузя: «Я вот записал несколько рецептов приготовления пряников, а какой правильный не знаю».

Забава: «Сейчас мы проверим Кузя, как ты записал рецепт (*дети работают с технологическими картами*).

Интересно, испеклись там наши прянички, посмотрим.

Нет, не готовы, ой да печка-то моя совсем остыла. Что же надо, ребятки, сделать, чтобы печка нам прянички испекла? (*Дети: «Добавить дров»*). Правильно, а вы поможете мне дрова для печки приготовить? (*Поможем*). Тогда за дело!»

2.4. Психогимнастика «Готовим дрова».

За дровами мы идем, и пилу с собой несем (*ходьба на месте*)

Вместе пилим мы бревно, очень толстое оно.

Чтобы печку протопить, надо много напилить (*делают повторяющиеся движения пильщиков*)

Чтоб дрова полезли в печку, их разрубим на дощечки (*делают движения словно колют дрова*).

А теперь их соберем, дружно в печку отнесем (*наклоны*).

После тяжелого труда, надо посидеть всегда (*салятся на стулья*).

Забава: «Мы хорошо потрудились и в нашей печи приготовились пряники. Нам их осталось только украсить. Традиционно пряники раскрашивают белой глазурью. У нас с вами для этого сегодня есть гуашь. Давайте вместе потрудимся и сделаем наши пряники красочными и интересными!» (*Дети раскрашивают пряники*).

3. Рефлекторно-оценочный этап

Забава: Ребята, наши пряники готовы, позже мы их попробуем на вкус. Вы сегодня постарались на славу и узнали много нового. Давайте же вспомним, что нужно, чтобы приготовить пряники? А какие пряники бывают, чем могут отличаться между собой?

Дети отвечают на вопросы.

Забава: Вот теперь мой Кузя будет доволен. Ребята, приходите еще в гости к нам с Кузей, мы вас будем ждать.