

Открытый просмотр интегрированной непосредственно-образовательной деятельности для педагогов ДООУ по теме:

«Испечем каравай»



Подготовила:
воспитатель МБДОУ д/с №2
Предыбайлова Елена Геннадьевна

«Испечем каравай»

Непосредственно-образовательная деятельность по образовательной области «Социально – коммуникативное развитие» с детьми подготовительной группы.

Задачи:

- обобщить знания детей о пользе, ценности хлеба, о бережном отношении к нему;
- уточнить название и назначение техники, занятой в уборке урожая;
- закрепить умение детей пользоваться монологической речью;
- систематизировать знания о способе приготовления пирога из теста;
- обогащение словаря: жернова, ветряная мельница;
- закрепление: скалка, сковорода, разделочная доска, приспособление для резки теста;
- воспитывать интерес и уважение к труду хлебороба.

Материалы и оборудование: аудиозапись кубанских песен, шапочка «Колосок», фартуки и косыночки по количеству детей, иллюстрации по теме «Как к нам на стол хлеб попал?», скалка и тесто для пирога.

Методы и приемы: наглядный, словесный, игровой и практический; приём привлечения и сосредоточения внимания детей, обеспечения активности детей, подача нового материала с опорой на имеющиеся у детей знания.

Предварительная работа: чтение рассказов о хлебе; заучивание потешек, стихов, пословиц и поговорок, кубанских песен; рассматривание картинок и иллюстраций; рисование сюжетных картин. В повседневной жизни во время еды обращать внимание детей на то, что они едят, из чего сделано блюдо.

Интеграция образовательных областей: «социально – коммуникативное развитие», «познавательное развитие», «речевое развитие», «художественно – эстетическое развитие».

Ход:

Звучит кубанская песня.

Воспитатель: Величава и красива в любое время наша Кубань.

Земли Кубани широки, необъятны,

Каждый день хорош и пригож.

Поезжай за моря-океаны,

Лучше Кубани ничего не найдёшь!

1 ребёнок: Ты, Кубань, ты наша Родина.

Нет тебя прекрасней,

Нет земли богаче и щедрей,

Ты – жемчужина страны моей.

2 ребёнок: Кубань моя широкая,

Кубань моя раздольная

Кубань моя родимая земля.

3 ребёнок: Ты красив и весел,

Щедр ты по-кубански,

Край хлебов и песен,

Край наш Краснодарский!

Песня «Кубанская земля».

Воспитатель: На Кубани издревна считали, что хлеб – один из самых удивительных продуктов человеческого труда. На Кубани народ прославлял хлеб в песнях и стихах. Посмотрите на наш ароматный, свежий Кубанский каравай хлеба. И сейчас дети прочтут стихотворение о нашей славной Кубанской земле, где выращивается хлеб.

1 ребёнок: С хрусткой корочкой витой,

Вот он, тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришёл!

2 ребёнок: В нём здоровье – наша сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Сохраняло, берегло.

3 ребёнок: Ведь не сразу стали зёрна

Хлебом, тем, что на столе –

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

Дети садятся на стулья.

Воспитатель: На Кубани хлебом – караваем встречают самых дорогих гостей, с караваем хлеба провожала мать своего мужа и сына на войну, без хлеба не могут жить люди. А ну-ка, казачата, скажите, что ещё можно испечь из муки, кроме хлеба?

Дети: Торты, бублики, куличи, пирожки

Воспитатель: Отгадайте загадку:

Вырос в поле дом, полон зерном,

Стены позолочены, ставни заколочены,

Ходит дом ходуном на столбе золотом.

(колосок)

Воспитатель одевает ребёнку шапочку колоска, ребёнок выходит и под музыку танцует.

Колосок: Я – пшеничный колосок,

Тонок ножкою, высок.

Рос на ниве золотой,

Посмотрите, я какой.

Колосок я не простой, в каждой буханке хлеба, в каждой булочке, печенье, торте я живу. Отряхну свои зёрнышки. Перемелют их в муку, и пеки, что хочешь! Но самый главный из всех хлебобулочных изделий – это хлеб!

Воспитатель: Для того, чтобы хлеб попал к нам на стол, тысячи людей трудятся, чтобы вырастить. Собрать, обмолотить, смолоть и, наконец, испечь хлеб. Для того, чтобы пшеница быстро всходила и был богатый урожай, на Кубани закликали дождь. А ну-ка, Саша, попробуй рассказать нам закличку.

Саша: Дождик, дождик, припусти,

Дай гороху надрости,

Дождь, дождь, дождь,

Поливай, как хочешь,

Н дедову пшеницу,

На наш ячмень

Поливай весь день.

Воспитатель: Скажите, где выращивают хлеб?

Дети: Хлеб выращивают в поле.

Воспитатель: Что делают для того, чтобы вырастить хлеб?

Дети: Для того, чтобы вырастить хлеб, сначала пахут поле, боронят его и удобряют, потом комбайном сеют зёрна. Пшеница растёт. Созревшую пшеницу убирают комбайном. Затем трактор везёт зерно на мельницу, где зерно превращается в муку. С мельницы муку везут на пекарню, где пекарь печёт хлеб.

Воспитатель: В старину на Кубани большинство жителей сами пекли хлеб. В каждой избе были русские печи. И для того, чтобы испечь хлеб, кубанские женщины вставали на рассвете, замешивали тесто. А будил их голосистый петушок.

Утром кто чертей гоняет?

Песни звонкие поет?

Спать мешает казаку

И кричит «КУ-КА-РЕ-КУ»!

Игра «Петушок».

Воспитатель: Вот и нас с вами разбудили петушки. Вы хотите превратиться в маленьких пекарей? Одевайте фартуки, косынки, чтобы не замараться, и волосы не падали в тесто. Мы сегодня сделаем большой и вкусный пирог, чтобы хватило всем. Вспомните, пожалуйста, что мы с вами делали утром?

Дети: Замесили тесто и поставили в тёплое место.

Воспитатель: Что использовали для того, чтобы замесить тесто?

Дети: Для того. Чтобы замесить тесто, мы взяли миску, насыпали в неё муку, в муке сделали углубление. В углубление вбили яйца, влили молоко, добавили соль, сахар, масло. Для того, чтобы тесто было воздушным, проховым, добавили дрожжи.

Воспитатель: Молодцы, ребята, посмотрите, как подошло тесто. Оно готово для того, чтобы из него сделать пирог. Что мы должны сделать в первую очередь?

Дети: Разделить тесто на две части: одну большую, другую чуть поменьше.

Воспитатель: Для чего нам нужна большая часть теста?

Дети: Для того, чтобы его раскатать в большую лепёшку.

Воспитатель: Чем мы будем раскатывать тесто?

Дети: Скалкой.

Воспитатель: Для того, чтобы тесто не прилипло ни к скалке, ни к столу, нужно всё время подсыпать муку.

Воспитатель: Вот и готов наш пласт. Для того, чтобы его перенести со стола в сковороду, мы его складываем вдвое, затем хорошо распределяем по сковороде, лишнее тесто срезаем скалкой с краёв сковороды, при этом придавливаем сильнее.

Воспитатель: Ребята, скажите, с какой начинкой можно делать пироги?

Дети: Сладкие, картофель, печёнка, капустный.

Воспитатель: У нас сегодня будет пирог с капустой.

Выкладываем начинку на тесто в сковороде.

Воспитатель: Ещё можно раскатать лепёшку и накрыть пирог, защипать края. Но у нас будет праздничный пирог, для этого мы будем из меньшего куса теста украшения.

Воспитатель: Что можно сделать из теста?

Дети: Можно раскатать жгутики, сделать цветочки, листики, птичек.

Воспитатель спрашивает у детей, кто что будет делать.

На разделочной доске лежат образцы изделий.

Воспитатель: Посмотрите, у меня есть специальное приспособление для того, чтобы края теста сделать резными.

Воспитатель раскатывает тесто в большой жгут и делит его по количеству детей. Каждый ребёнок делает украшение для пирога. Когда будет готово, составляем из элементов узор для пирога.

Воспитатель: Вот и готов наш Кубанский пшеничный пирог. Я благодарю вас за это. Вот какой долгий хлеб у хлеба! Его нужно беречь! Хлеб – это сила!

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло
В ней земли родимой соки,
Солнца свет весёлый в нём,
Уплетай за обе щёки,
Вырастай богатырем!

Воспитатель предлагает детям снять фартуки, вымыть руки и отнести пирог на кухню, чтобы пекари испекли его.

Воспитатель: Пока пирог печётся, мы выйдем на прогулку, а когда найдём, будем пить чай с капустным пирогом.

В ходе проведения занятия, мы достигли следующих результатов:

- обобщили знания детей о пользе, ценности хлеба, о бережном отношении к нему;
- уточнили название и назначение техники, занятой в уборке урожая;
- закрепили умение детей пользоваться монологической речью;
- систематизировали знания о способе приготовления пирога из теста;
- обогатили словарь следующими новыми словами: жернова, ветряная мельница;
- закрепили ранее изученные слова: скалка, сковорода, разделочная доска, приспособление для резки теста;
- привили интерес и уважение к труду хлебороба и любовь к родному краю.