

Открытое занятие

"Угощение для гостей"

(для детей средней группы)

Сыктывкар, 2024

Тема занятия: «Угощение для гостей» (для детей средней группы).

Цель: расширение представлений детей 4-5 лет о процессе появления и изготовления хлебобулочных изделий.

Задачи:

Обучающие:

- пополнять активный словарь детей: хлебо-булочные изделия, колосья, ячмень, пшеница, рожь, хлебзавод, вспахивают, боронят, сеют, обмолачивают.

-формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки: раскатывание шарика, сплющивание в форму диска и полусферы, посыпание.

-формировать умение получать результат- коми-шаньгу, украсив её.

Развивающие:

-создание условий для развития творческого потенциала детей 4-5 лет через работу с солёным тестом,

-расширение представлений детей о том, что такое хлеб, хлебо-булочные изделия, откуда появился хлеб, о процессе изготовления хлебобулочных изделий.

Воспитательные:

-воспитывать уважительное отношение к чужому труду, к хлебу как к главному источнику питания (через беседу, примеры, ситуативную беседу);

-воспитывать умение работать в коллективе, чувство гостеприимства.

Материал: солёное тесто (белое и с пищевыми красителями), мука, стаканчики с водой, ложки, дощечки, стеки, салфетки, поднос, хб изделия - игрушки, тарелочки с зерном пшеницы и ячменя, колосья пшеницы, презентация, компьютер, проектор, коми шаньги для угощения.

Ход занятия:

Полукруг у стола: Ребята, меня зовут Екатерина Владимировна. Ваши имена я тоже вижу - написаны на бейджиках. Что же здесь на столе? 1.2.3 нам платочек покажи- наклониться - открыть. (фонарик)

(воспитатель поёт)

-Фонарик наш огонь зажжёт

И собрались мы все в кружок

Друг другу ручки дать спешим

И поздороваться хотим

Здр, здр, здр

Здравствуйте, всем мы говорим.

- Вы знаете, что здороваться можно разными способами? Попробуем с вами это сделать необычно?

Если вы услышите

1 хлопок — здороваемся за руку;

2 хлопка — здороваемся плечиками;

3 хлопка — здороваемся спинками.

-Вот все мы поздоровались и подружились. Но обратите внимание, как много у вас сегодня гостей. Давайте и с ними поздороваемся.

-как принято встречать гостей? (улыбкой или хмуриться?)

- Чем принято угощать гостей?

- А где взять угощения? (испечь самим, в магазине).

Сами мы испечь и приготовить угощения не успели, поэтому я приглашаю Вас в магазин для того, чтобы выбрать продукты.

(презентация- загадки)- дети садятся

Вот пришли мы в продуктовый магазин. Так много вкусного вокруг. Ребята, я совсем забыла названия того, что надо купить. Разгадайте загадку, вам надо только добавить словечко, и мы узнаем, что купить в магазине

1. Хрустящей корочкой одет

Мягкий, чёрный, белый... (хлеб)

2.Средь хлебов продолговатых,

Он блондинистый барон

И известен всем ребятам:

Славен корочкой...(батон)

3.Только стали на порог,

Запах мамочкин... (пирог)

4.Все без исключения –

Любят вкусное (печенье).

5. Круглые,румяные,

С мёдом и сметаной,

До чего ж вкусны они -

Аппетитные... (блины)

-Вы запомнили, что мы купили в магазине?

- Ребята, а как можно назвать всё это одним словом? (ответы детей).

Это хлебобулочные изделия. Давайте скажем хором: хлебобулочные изделия - потому что все из муки.

- Подойдите к столу. Что лежит в тарелке? (хб изделия)

-Какое из них вы сегодня ели на завтрак? (хлеб)

- Давайте будем передавать тарелочку с кусочком хлеб по кругу и вспомним: какой хлеб может быть? (душистый, пахучий, вкусный, мягкий, свежий, ароматный, тёплый, красивый, ржаной, белый).

-Ребята, а вы знаете, откуда берётся хлеб и другие хб изделия? Посмотрите, какие красивые колоски стоят на столе в вазе.

Колоски по другому называют ЗЕРНОВЫМИ растениями, как вы думаете почему?(ответы детей). - пощупать Потому что они дают зерно. А какие зерновые растения вы знаете?

Правильно. Пшеница, рожь, овёс, ячмень.

посмотре на их зернышки, все они разные. На столе 4 тарелочки, в 2 блюдцах зёрна -

Посмотрите какие разные зёрнышки:у пшеницы маленькие, круглые

У овса - крупные, длинные. В 2 трелочках - мука. Посмотрите на муку, чем она отличается друг от друга? (ответы детей).

Как вы думаете, из какой муки пекут **чёрный** хлеб? Почему? Правильно потому что она самая тёмная.

А белый хлеб из какой муки пекут? Правильно, это мука самая белая.

Ребята, скажите пожалуйста, из зерен овса какая получится мука? (овсяная). Из зерен пшеницы? (пшеничная). Молодцы!

-Ребята, кто запомнил, из чего пекут хлеб? (из муки)

- Кто самый внимательный: скажите, какие продукты на столе сделаны из муки? (выбери игрушку)

Сейчас отправимся **в путешествие на поле**,

Весной выезжают в поле трактора и пахут землю. К трактору прикрепляют плуг, трактор тянет его, а плуг переворачивает землю. Она ложится большими крупными комками. Кто управляет трактором? (трактористы).

-Но бросать в такую землю зерно нельзя! Нужно сначала её разрыхлить. Трактор тянет борону, она рыхлит землю.

-Дальше можем сеять зерно. К трактору прицепляют сеялки.

-За ростом и развитием ростков, наблюдает агроном, человек знающий, как правильно выращивать хлеб, как уберечь растение от болезней и вредителей.

Наступила осень, хлеб созрел. Пора косить. Убирают хлеб специальные машины они называются.... комбайны. Люди работающие на этих машинах, называются... комбайнерами.

Зерно сыпется в грузовик, его везут сушить

Дальше зерно отправляется на мукомольный завод, где делают муку. Работают там люди о профессии мукомолы или мельники. Далее муку отвозят на хлебозавод, где из муки делают тесто. Выпекают хлеб пекари в огромных электрических печах. Затем хлеб укладывают в специальные лотки. Грузят в хлебный фургон и отправляют в магазин Покупайте и кушайте на здоровье!

-Понравилось вам наше путешествие?

Молодцы! Давайте мы с вами сами покажем, как же из зёрнышка получается хлеб.

Физминутка

Подрастает зёрнышко-

Потянулось к солнышку (потянулись)

С ветерком оно играет, (руки вверх)

Ветерок его качает, (прогнулись)

К земле низко прижимает-

Вот как весело играет! (наклоны туловища, присели)

Сколько в поле колосков-

Столько сделаем шагов (ходьба до 5)

Какой вырос каравай?

Выше руки поднимай! (руки вверх и потянуться)

Теперь ниже наклониться,

Как колышется пшеница. (наклоны в сторону)

Сколько в поле тракторов,

Столько сделаем прыжков! (прыжки до 5)

Воспитатель:

- Молодцы, хорошо поиграли, отдохнули! А теперь, давайте вспомним, люди каких профессий трудятся над созданием хлеба. Много людей долго трудятся, чтоб получился хлеб и другие хлеб изделия. Поэтому надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь он прошёл долгий путь, прежде чем оказался на полке в магазине.

Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Говорят: “Хлеб всему голова”.

- Быть всему головой – означает быть очень нужным. Поэтому: «Хлеб-надо беречь!» Это настоящее богатство нашего народа, нашей страны. Хлеб всегда считался главным продуктом на столе. Считалось, что если в доме есть хлеб, то голод не страшен.

-пекари, кондитеры- убирают волосы - косынки. А теперь сядем к столам:

- Мы с вами живём в Республике Коми. Как думаете, наши предки были гостеприимные, любили приглашать гостей и угощать их.

Пальчиковая игра "К Жене гости прибежали"

-К Жене гости прибежали

Все друг другу руки жали

-Здравствуй, Жора
-Здравствуй, Жанна,
-Рад, Серёжа,
-Рад, Снежанна
-Не хотите ль пирожок?
- Может коржик?

Иль рожок?

-Вот драже Вам на ладошку.

Все берите понемножку

С ручек все стряхнули крошки

И захлопали в ладошки.

Обязательное и ведущее место в пищевом рационе у коми занимала выпечка. Хлебные изделия пекли из ржаной и ячменной муки, используя дрожжевое тесто.

- А какие хб изделия готовили издавна в РК?

Для повседневного питания служил круглый хлеб, ржаной – «рудзӧг нянь» или ячменный – «ид нянь». Небольшие колобки из ржаного теста назывались «тупӧсь», а из кислого жидкого теста на молоке «кӧвдум». В праздничные дни выпекали сочни, оладьи, блины, калачи, разнообразные пироги и пирожки с начинкой из рыбы, мяса, грибов, ягод, овощей, различных круп и др. Очень популярны были у коми всевозможные шаньги (лепёшки с начинкой).

- Посмотрите, какие аппетитные коми шаньги на картинке **У меня есть «тесто»**, постараемся, испечем шаньги? Ребятки, а вы знаете какую форму, имеют шаньги? Она круглая как шарик.

Берём - вместе Сначала скатаем шарик. Потом сплющим между ладошек - как диск или блинчик.

Теперь надо положить начинку сверху Можно ягоды, крупу, мятый картофель. Можно украсить края шаньги узором - нажать вилочкой.

- Какая у вас начинка?

-Вот и готова моя шаньга. А как вы будете раскатывать «комочек» (дети показывают). А какую форму будет иметь ваша шаньга?

Правильно, теперь я уверена, у вас получится замечательные шаньги – сюрпризы.

Самостоятельная работа детей.

Отнесли на стол

Рефлексия. Ребята, что мы делали на занятии?

Посмотрите, на столе лежат карточки жёлтого и красного цвета. Если то, что я скажу о хлебе верно, то поднимите карточку желтого цвета, а если так делать нельзя, или это неправда, то красного цвета.

1 Хлеб печет почтальон

2 Хлеб растет в поле.

3 Для выращивания хлеба солнышко не нужно

4 Хлеб пекут из чипсов

5 Перед приготовлением хлеба нужно одевать косынку

6 Хлеб можно выбрасывать

7. Батон и блины это хб изделия

8. Шаньги это угощения

- Приглашаю вас к столу

- Традиция

-Послушайте. кто-то стучится...(музыка звучит)

Наш младший воспитатель Виктория Александровна принесла угощения

Мне важно ваше мнение о занятии: если всё понравилось, справились легко, то окажите класс!

Если не подняли - кому было сложно?- всё ли было понятно? - обсудим после

- сейчас ВА вас угостит настоящими коми-шаньгами. Гостей будем угощать шаньгами?
Подымите руки раз, подымите руки 2, похлопайте друг другу