Конспект занятия по трудовому воспитанию в подготовительной группе «Русский пряник».

Художественно – творческая деятельность: художественный труд.

Участники занятия: дети подготовительной группы, воспитатели.

Цель: научить детей лепить фигурные пряники.

Задачи:

* Образовательные: учить творчески и инициативно подходить к решению проблемных задач. Познакомить с историей русских пряников и технологией выполнения фигурных пряников.
* Развивающие: развивать аналитическое, эстетическое восприятие, устойчивое внимание, память, речь, воображение. Расширить опыт с тестом.
* Воспитывающие: воспитывать любовь к своей семье и желание сохранять и приумножать семейные традиции. Развивать интерес к истории и традициям национальной культуры.

Предварительная работа:

Беседа на тему «История русского пряника».

Оборудование и материалы:

Елка с яблоками, мандаринами, золоченными и серебряными орехами, пряниками; русская печь, столы, скалки, разделочные доски, формочки, коктельные трубочки, имбирное тесто, лист для выпекания, фартуки, косынки.

Медали «Пряничных дел мастера», рецепты приготовления имбирного пряника.

 Русская народная песня (минус.) «Ах вы сени, мои сени», «Сирень цветет»; презентация «Русский пряник».

 Ход занятия:

(Звучит русская народная песня «Ах вы сени, мои сени» входят дети в изо студию, их встречает Марья – Искусница)

- Здравствуйте, ребятишки! Здравствуйте, гости дорогие!

Я хозяйка, что лебедь – птица,

На все руки мастерица.

За что не возьмусь,

Все у меня ладиться,

Красней красного солнышка,

 Ясней ясного месяца,

И личиком бела и с очей весела.

А зовут меня – Марьюшкой, а величают – Искусницей.

Ребятишки, отгадайте загадку:

Если лес укрыт снегами.

Если пахнет пирогами,

Если елка в дом идет,

Что за праздник! (Новый год)

А вы знаете, как праздновали новый год в старину? (ответы детей).

- Встречали новый год за богатым праздничным столом, катались на санях, пели песни, водили хороводы, готовили новогодние подарки и украшали елку (обращает внимание детей на украшенную елку), яблоками, мандаринами, золоченными и серебряными орехами и:

Очень ароматный,

Сладкий и мятный.

Сверху в глазурном глянце,

Словно в радостном румянце.

Как вы думаете, что же это? (пряник)

Презентация «Русский пряник»:

1. Русский пряник – общенациональное, самобытное лакомство, которое начали использовать на Руси как угощение к чаепитию.
2. Первые пряники стали изготавливать в глубокой древности.
3. Главная особенность всех пряников заключается в том, что в пряничное тесто кладут мед и различные (пахучие) травы – отсюда и название – пряник (пряный, ароматный).
4. Начинка у этих пряников была из пастилы, варенья и мармелада.
5. Но главное, что отличало все это пряники – на них были картинки или надписи.
6. Пряники с картинками назывались – печатные. Для этого использовали специальные пряничные доски с изображением птиц, растений, зверей, рыб, солнца.
7. Также выпускали фигурные пряники в виде фигурок коней, львов, медведей, птиц и фигурок барышень в модных одеждах.
8. Изготавливали и штучные пряники. Для них характерен один элемент узора. Обычно это была птица с повернутой назад головой среди звезд и цветов или цветочные вазоны.
9. Были в старину и городские пряники. У них не такое богатое украшение, рисунок упрощен. Обычно это изогнутые стебли растений с листьями.
10. Выпекали и огромные пряники – почетные, этот пряник использовали как подарок или угощение на большом пиру. Каждому гостю доставался кусочек от такого пряника – богатыря.
11. Пряник – это радость, праздник, счастье, воспоминание о детстве и история великого русского народа. Пряник сопровождает нас всю жизнь.

- А давайте сделаем свои фигурные пряники.

(М. И. показывает детям, как изготовить пряник)

\* Имбирное тесто раскатываем скалкой на доске;

\* Формочкой, вырезаем тесто;

\* У меня есть волшебные полоски из теста – ломаная, волна, круг, которые могут превращаться (демонстрация украшений пряника);

\* Делаем отверстие, чтобы повесить пряник на елочку.

Наш пряник готов! Ему пора в печь.

Физминутка.

Печка, печка, потрудись (топают)

Пряник имбирный пекись! (наклоны вправо – влево)

Заливайся шоколадом (повороты по кругу)

И душистым мармеладом! (наклоны вперед)

- А сейчас ваши ручки немного потрудятся. Проходите на свои рабочие места.

(Самостоятельная работа детей. Звучит русская народная песня «Сирень цветет». Готовые пряники дети выкладывают на лист для выпекания).

- Пряники наши хороши и готовы для печи. (М. И. подходит к русской печи и ставит пряники в печь).

- Чтобы пряники наши быстрей испеклись давайте вспомним пословицы о труде:

\* Кто любит, трудиться, тому без дела не сидится.

\* Труд человека кормит, а лень портит.

\* Где труд, там и счастье.

\* Работа до поту, поешь в охоту.

\* Хочешь есть калачи – не сиди на печи.

- Молодцы! (М. И. достает пряники из печи) А вот и угощение – всем на удивление!

Угощайте гостей, и пробуйте сами.

Вы старались, все трудились, печь пряники научились.

Вам на память о нашей встрече, я дарю медали «Пряничных дел мастера» и рецепты приготовления имбирного пряника, которые вы сможете приготовить дома вместе с мамой и бабушкой.

Спасибо, что на огонек зашли детушки. Приходите еще, всегда вам рады! До свиданье! До новых встреч!

(дети выходят из изо студии)