

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад №24»

Конспект занятия в старшей-подготовительной группе
на тему: Непосредственная образовательная деятельность
«Вареники с сюрпризом»



Кононова Н.В.
Воспитатель МБДОУ №24

Ростов – на - Дону
2018 г.

Непосредственная образовательная деятельность «Вареники с сюрпризом»

ПРОГРАММНОЕ СОДЕРЖАНИЕ: продолжать учить детей работать с тестом. Познакомить с новой технологией приготовления теста для лепки **вареников с сюрпризами и продуктами**, входящими в их состав, последовательность закладки этих продуктов, раскладывать начинку, залеплять края **вареников**, перегнув их пополам. Поддерживать интерес к данному виду **деятельности**. Воспитывать гостеприимство, доброту, заботу о людях, вызвать желание сделать приятное для них.

СЛОВАРНАЯ РАБОТА: шумовка, скалка, сито.

МАТЕРИАЛ: фартуки на каждого ребенка, косынки, сито, мука, яйца, молоко, соль, скалка, ножи, клеенка на стол, чашка, стакан, поднос, подсолнечное масло, чайные ложки, готовая начинка для **вареников**, заранее приготовленная родителями (*картошка или картошка с капустой*). **Сюрпризы**: монетки, соль, сахар, перец, пуговица, нитка, хлеб, лук.

ХОД ЗАНЯТИЯ: -Дети, сегодня наступает интересный, хороший праздник Старый Новый год. А почему его так называют? (*ответы детей*)

- Вот сейчас мы с вами будем готовить **вареники**, но не простые, а с **сюрпризами**. Этот обычай пришел к нам из глубокой старины. В канун Старого Нового года с 13 на 14 января варили **вареники с сюрпризами** и угощали ими гостей. Кому с каким **сюрпризом вареник достанется**, такой и год ждет человека: сахар – сладкий, удачный год, соль – много неудач будет в этом году, перец – горький год, монетка – весь год будет денежный, пуговица – к обновке, нитка – к дороге, поездке на отдых, хлеб – на столе будет всегда еда, лук – проплачешь весь год. Вот и мы с вами приготовим такое угощение и пригласим гостей. Давайте приступать к работе.

- Что нам надо сначала сделать? (*дети моют руки, надевают фартуки, косынки, становятся вокруг стола*) .

- Варя, бери сито и просеивай муку.

- Дети, а какая мука? (*белая, сухая, рассыпчатая, пшеничная*).

- Теперь возьмем чашку и насыпем 4 стакана муки: Максим, насыпь 1 стакан муки, а ты Егор высыпи в чашку 2 стакана муки. Дети, а сколько Ульяне надо высыпать стаканов муки, чтобы их получилось 4?

-Вова, возьми одно яйцо и разбей его в тесто.

-Дети, посмотрите внимательно, какое яйцо (овальное, скорлупа белая, хрупкое, надо нести его аккуратно, чтобы не разбить)

-Даниил, сколько яиц принес Вова?

-Виталина, влей 1 стакан молока.

-Дети, что сделала Виталина и сколько молока она влила в тесто?

-Любое тесто надо посолить. Диана, насыпь в тесто щепотку соли.

-А теперь, ребята, я покажу вам как надо аккуратно замесить тесто. Дети, а как вы думаете, какое тесто мы должны замесить крутое или слабое? Почему крутое? (добавить муку по необходимости и посчитать, сколько стаканов муки добавили. Когда вымесила тесто, предложить детям домесить его, чтобы оно стало еще круче – развитие мускулатуры рук.)

- Наше тесто полежит, а мы пока с вами подготовим пальчики к работе, ведь они должны быть ловкие. (*пальчиковая гимнастика*)

Воспитатель отрезает кусочек теста, раскатывает его в длинную колбаску и режет ножом на небольшие кусочки. Показывает детям, как надо сначала макнуть с двух сторон этот кусочек, а затем раскатать его в маленькую пышку (*лепешку*). (*работа детей*)

- Начинку для **вареников** приготовила Лизина мама. Лиза, а ты можешь рассказать. Как она ее делала? (*рассказ ребенка*)

- Милена, а ты помогала маме? Что ты делала?

- Вот лепешки и готовы. (воспитатель показывает, как положить начинку чайной ложкой на пышечку, закрыть ее, соединить плотно края, чтобы когда **вареник варился в воде**, начинка не выпала из него; как положить **сюрприз**)

- Дети, а вот вам задание: посчитайте, кто сколько **вареников вылепит**.

Воспитатель показывает с оставшимся кусочком теста другой прием получения **пышек**: раскатывает большую тонкую лепешку и стаканчиком выдавливает пышечки для **вареников**, накладывают начинку и залепляют **вареник**. Готовые **вареники кладут на поднос**.

- Саша, сколько ты вылепил **вареников**? А ты, Ваня? А ты, Диана? И др.

- Посмотрите, сколько много **вареников** мы вылепили все вместе!

- Дети, а почему мы так хорошо и быстро справились с работой? (*Мы работали дружно, все вместе*)

- И нам хозяевам хватит и гостей угостим. Давайте отнесем поднос на кухню, там уже вода в кастрюле кипит. Дети, а вы помните как зовут наших поваров?

Дети с младшим воспитателем несут на кухню поднос с **варениками**, просят повара сварить .

Повар бросает их в кипящую воду, мешает шумовкой, чтобы не слиплись.

Дети приглашают поваров в группу на **вареники**.

Воспитатель в группе с детьми убирают столы, трудовое оборудование и сервируют столы к еде и приему гостей.

Предлагаю посмотреть фото отчет:

Фото №1



Фото №2



Фото №3



Фото №4



Фото №5



Фото №6

