

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 21 «Колосок»

КОНСПЕКТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«В гостях у бабушки Наташи»

для детей 5-6 лет



*Разработала воспитатель
Раевская Наталья Дмитриевна*

ст. Приазовская

2023 год

Цель:

Воспитывать любовь к малой Родине.

Знакомить детей с жизнью, бытом и культурой кубанских жителей.

Закрепить знание зерновых культур: гречиха, рис, пшено, пшеница.

Программное содержание:**Образовательные:**

Познакомить детей с кубанским подворьем, комнатой и с хозяйкой.

Обратить внимание на разнообразие вещей в комнате,

Активизировать в речи слова: ухват, рушник, самовар, чугунок.

Воспитательные:

Воспитывать у детей интерес к жизни кубанских жителей, к кубанскому быту, патриотические чувства и любовь к родному краю.

Развивающие:

Развивать познавательный интерес к истории своего народа.

Вызвать у детей интерес, желание прийти еще раз в гости к хозяйке.

Методические приемы: игровая ситуация, беседа-диалог,

рассматривание предметов быта (музейные экспонаты),

художественное слово, продуктивная деятельность детей, анализ,

подведение итогов.

Материалы и оборудование: «уголок кубанской хаты» с предметами быта, деревенской утварью. Три чугушка для каши, крупа (гречневая, пшённая, рисовая), солёное тесто на каждого ребёнка, печь (изготовленная из коробок), мука, салфетки влажные. Готовые выпеченные изделия для угощения детей. Три глиняных горшочка для каши.

Ход образовательной деятельности

Дети заходят в группу, в которой расположены элементы старинной кубанской избы. Их встречает бабушка.

Бабушка: Здравствуйте! Милости просим! Рады гостям, как хорошим вестям! Милости прошу в мою хату. Проходите, рассаживайтесь по лавочкам. Я здесь живу, Я бабушка Наташа. А вас как зовут? Расскажите нам *(обращаясь к детям)*.

Дети: Агата, Влад, Полина, Аня, Арсений, Рита, София.

Бабушка: Ну, вот мы и познакомились.

Бабушка: А в моей - то избе, сколько разных вещей Бабушка показывает и рассказывает детям о назначении предметов *(дети рассматривают, делают предположение для чего они нужны)*... это рушник – им вытираются после умывания, это миска - из нее едят, это кувшин – из него пьют, это самовар – в нем кипятят воду для чая...*(хозяйка знакомит детей с отдельными предметами и их функциональным назначением)*. А здесь вот у меня стоит посуда, посмотрите, совсем не такая как у вас.



Бабушка: Ребята, скажите, а кто вам дома готовит еду?

Дети: мама, бабушка.

Бабушка: А в чем они готовят?

Дети: в кастрюлях.

Бабушка: А вот раньше, еду варили не в кастрюлях, как теперь, а в чугунах и глиняных горшочках. Были чугуны большие и маленькие. Вот такие *(показывает на картинке)*.

Еда всегда удавалась на славу - вкусная, ароматная.

Бабушка: А у меня есть вот такой чугунок *(показываю детям)*.

Давайте мы с вами сейчас попробуем, что-нибудь сварить.



Наша кубанская земля очень славится своим плодородием, на Кубани выращивают много зерновых культур. Посмотрите у меня стоят на столе разные крупы вы знаете как они называются?

Предлагаю детям потрогать зерна каждой крупы, отметить чем они отличаются (цвет, размер, форма) .

Дети: называют (гречка, рис, пшено) рассматривают, трогают, отвечают.

Бабушка: Предлагаю в 3 чугунок: насыпать каждой из крупы и объяснить какая каша будет вариться в каждом из чугунков. Ребёнок насыпает и называет (гречневая, пшенная, рисовая).

Бабушка: правильно ребята. Издавна на Руси говорили «Каша-сила наша»

Пока каша будет вариться мы с вами поиграем.

Игра «Варись каша»

Бабушка: Раз, два, три, Кашу нам, горшок, вари!

Мы внимательными будем,

Ничего не позабудем: Наливаем
молоко,

Сыплем сахар, Сыплем соль,

Насыпаем мы крупу.

Мы внимательными были, ничего не
позабыли –

Все продукты поместили.

Каша варится: пых – пых, для друзей и
для родных.

А себя мы позабавим: Прыгнем и поприседаем.

Каша варится, пыхтит

Вкусным запахом дразнит. (Кашу попробуем на полдник).

Бабушка: Показывает зерно пшеницы, а вы знаете что получается из пшеницы? (Ответы детей).

Дети: хлеб, булочки, баранки, пирожное.



Пшеницу выращивают на Кубани очень давно. Чтобы ее вырастить необходим труд многих людей. Недаром в народе хлеб называют «кормильцем».

А знаете ли вы, из чего пекут хлеб?

Ответы детей. Из муки.

Бабушка: правильно ребята. Хлеб пекут из муки. Чтобы превратить зерна злаков в муку, их нужно измельчить, смолоть.

В старину для этого на берегах рек строили мельницы.

Труженица мельница, встала у реки.

Намели нам мельница, из зерна муки.

Мельница не ленится-вертит жернова.

А мука струится и бежит ручьём.

Мы ребята с вами колобок спечём.

Для этого нам нужно приготовить тесто.

Бабушка предлагает детям пройти к столу где у каждого ребенка на дощечке лежит кусочек теста. Дети лепят колобок. Складывают на протвень и бабушка сажает в печь все изготовленные детьми изделия.

Бабка из муки в печи, испекла не калачи.

Круглый он, румяный бок.

Это вкусный Колобок.

Достаёт заранее приготовленные колобки и угощает детей.

Бабушка: Ну, вот и славно провели мы время. Где вы были?

Дети: в гостях.

Бабушка: У кого? Что делали?

Дети: у бабушки, кашу варили, пекли колобок.



Бабушка: какую кашу мы варили? Из какой крупы?

Дети: гречневую из гречки, рисовую из риса, пшённую из пшена.

Бабушка: Понравилось вам у меня в хате?

Дети: Да, понравилось.

Бабушка: Ну, что ж до свидания! Приходите еще в гости! Я буду вас ждать

Посуда казаков.

Глэчик



Макитра



Кувшин



Чугун



Ухват

