

Тема: Мастер-класс для родителей и детей «Пирог к чаю».

Актуальность: установление взаимопонимания между педагогами и родителями в пространстве ДОУ, обмен эмоциями, знаниями, опытом.

Цель: повышение качества образовательного процесса посредством организации совместной творческой деятельности родителей, детей, педагогов.

Задачи:

- образовательные: педагогическое просвещение родителей, знакомство с нетрадиционной техникой лепки - тестопластика;
- развивающие: развитие творческого потенциала во взаимодействии взрослых и детей, развитие отношений партнёрства и сотрудничества в коллективе, развитие мелкой моторики и гибкости пальцев;
- воспитательные: воспитывать ценностное отношение к семейным традициям.

Оборудование: рисунки с изображением чаепития, звукозапись песни «У самовара я и моя Маша», готовый пирог из солёного теста, тесто для лепки, краски, кисточки, салфетки.

Участники мастер класса: дети, родители воспитанников, педагоги группы.

Планируемые результаты: родители воспитанников имеют представление о технологических возможностях соленого теста и его использованием в процессе художественного творчества; родители готовы к сотрудничеству, к работе в команде с другими взрослыми, педагогами и собственным ребенком, учитывая его индивидуальные особенности; сплочение педагогов родителей, детей.

Место проведения: групповая комната

Форма проведения: мастер - класс

Продолжительность: 30-40 мин

Для старшего дошкольного возраста.

Ход мастер-класса

1. Вступительная часть

а) приветствие

б) чтение стихотворения Тарадановой Дарьи

«Что может быть семьи дороже?»

Что может быть семьи дороже?
Теплом встречает отчий дом,
Здесь ждут тебя всегда с любовью,
И провожают в путь с добром!

Отец и мать, и дети дружно
Сидят за праздничным столом,
И вместе им совсем не скучно,
А интересно впятером.

Малыш для старших как любимец,
Родители — во всем мудрей,
Любимый папа — друг, кормилец,
А мама ближе всех, родней.

Любите! И цените счастье!
Оно рождается в семье,
Что может быть ее дороже
На этой сказочной земле.

в) сообщение темы мастер-класса.

Дом, семья, тепло домашнего очага, совместные посиделки, какие ещё синонимы можно подобрать к этим словам? Чаепитие, безусловно также сюда относится. Семейное чаепитие — это способ сделаться еще ближе и роднее друг другу, разделить вместе радости и печали, почувствовать себя единым целым.

Предлагаю сделать коллективную работу из солёного теста «Пирог к чаю».

2. Основная часть.

Включить музыкальное сопровождение.

а) беседа «Чаепитие - как одна из семейных традиций»

(сопровождается показом иллюстраций)

Приглашение на чай известно на Руси с конца XVIII века. «На чашечку чая» обычно приглашали хороших знакомых или друзей дома, близких родственников. Приглашали, как правило, для беседы, во время которой или после которой устраивался непременно чайный стол — с чаем, печеньем, сладкими пирогами, ватрушками.



Чаепитие на Руси – это признак хорошего тона, а душевный, застольный разговор за чаем – национальная русская традиция.

Хочется немного рассказать о традициях семейного чаепития. Чаепитие в России нечто большее, чем просто застольная традиция - это образ жизни, черта национального характера, символ хлебосольства и гостеприимства. По старинному обычаю хозяин, приглашая гостя к столу, говорил ему приятные слова, чтобы беседа протекала спокойно и мирно.



А из какой же посуды пили чай?

Как правило, это фарфоровая или фаянсовая посуда.

Особая гордость радушной хозяйки — чайный сервиз, который она достает из буфета по особо торжественным случаям. В некоторых семьях была традиция, и возможно, сохранилась пить чай из стеклянных стаканов с подстаканниками.



С чем пили чай?

К чаю подавали горячие крендельки и булочки, баранки и сушки, мед.

И уж все без исключения любители чаепития согласны, что замечательно, если на столе есть варенье — это исконно русское лакомство. У каждой уважающей себя хозяйки есть свои рецепты, нередко «бабушкины». Прозрачное крыжовенное, ароматное малиновое, душистое вишневое, пикантное клюквенное... Многие хозяйки могли похвастаться перед гостями кизилковым, айвовым, или еще каким-нибудь другим экзотическим вареньем.



И вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество. Чаепитие органично вписалось в старинные традиции гостеприимства русского народа. Каждая эпоха привносила что-то свое, менялись правила этикета, утварь и угощения к чаю, но оставались неизменными правила гостеприимства, предписывающие встречать гостей хлебом-солью и добрым отношением.

б) демонстративная часть

Участникам мастер-класса предлагается рассмотреть заранее сделанную основу пирога и украсить её. Прежде чем приступить к выполнению задания, педагог показывает изображения примерных вариантов украшения пирога, а также приёмы выполнения работы.



3. Практическая часть.

Родителям и детям предлагается взять заранее приготовленное тесто и слепить из него украшение и узоры для пирога. Узоры могут быть любыми (ягоды, листья, любые фигуры, фантазия безгранична).

По окончании работы, сделанными элементами коллективно украсить пирог. Затем раздать кисточки, краски и разукрасить получившуюся работу.

4. Заключительная часть. Рефлексия участников мастер-класса. (обсуждение).

Рассматривание готовой работы. Похвалить за результат.

Обмен эмоциями, впечатлениями.

Поблагодарить родителей за уделённое время.

Литература :

Интернет-источники:

<https://stihi.ru/2010/07/10/5997>

<https://www.livemaster.ru/topic/3277154-article-vremya-pit-chaj-chajnye-russkie-traditsii>

<https://yandex.ru/images/>