

КОНСТРУКТ
НОД в подготовительной группе
«Традиции гостеприимства народов России»



Воспитатель: Киряева О.А.

Тема: «Традиции гостеприимства народов России»

Возрастная группа: старшая - подготовительная.

Форма НОД: интегрированная.

Форма организации: групповая.

Учебно-методический комплект: примерная образовательная программа дошкольного образования «От рождения до школы»/ Под редакцией Н.Е. Вераксы.

Виды деятельности: игровая, двигательная, коммуникативная, музыкально-ритмическая и творческая.

Интеграция образовательных областей: «Социально – коммуникативное развитие», «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

Средства:

Зрительный ряд: презентация по теме «Гостеприимства народов России», каравай, соль, рушник, народные костюмы, соленое тесто, дощечки для лепки, сундук с лаптями.

Музыкальный ряд: песня «К нам гости пришли», муз. Ан. Александрова, сл. М. Ивенсен, русская, коми-пермяцкая, азербайджанская и чувашская народная музыка.

Материально-технические народные ресурсы: ноутбук, мультимедийное оборудование.

Раздаточный материал: солёное тесто, дощечки для лепки.

Цель:	Приобщать детей к национальной духовно-нравственной культуре.
Планируемый результат:	Проявляет интерес к традициям народов России. Владеет устной речью для выражения своих мыслей. Демонстрирует танцевальные движения коми-пермяцкого танца. Проявляет творческие способности в процессе лепки.
Задачи:	1. Обучающие: Формировать представления детей о культуре гостеприимства народов населяющих Россию. 2. Развивающие: обогащать словарь детей выражениями: «гостеприимство», «многонациональность». Закрепить умения детей изготавливать хлебобулочные изделия из соленого теста. 3. Воспитательные: воспитывать детей в духе доброжелательного отношения к людям разных народов; уважительное отношение к хлебу.

Этапы совместной деятельности	Деятельность педагога	Деятельность детей
<p>1.Организационный момент. Приветствие 1 слайд -</p> <p><i>Встреча гостей с хлебом солью</i> 2 слайд -</p>	<p>Воспитатель и дети встречают гостей в музыкальном зале: Воспит.: Здравствуйте, люди добрые! 1Реб.: Добро пожаловать к нам в гости! 2Реб.: Милости просим, для каждого найдется доброе словечко и теплое местечко! 3.Реб.: В осенний денек Вьется за окном дымок Солнце светит к нам в окно, А в избе гостей полно. 4.Реб.: Если мы хотим кого-то, Встретить с честью и почетом. Встретить щедро от души, С уважением большим, То гостей таких встречаем Круглым пышным караваем. 5. Реб.: Он на блюде расписном С белоснежным рушником С караваем соль подносим, Поклонясь, отведать просим.</p>	<p><i>Девочка держит хлеб - соль на рушнике.</i></p> <p><i>Дети вручают хлеб – соль гостям, кланяются в пояс.</i></p>
<p>2 Основная часть</p> <p>3 слайд –</p>	<p>Воспитатель: Есть в русском языке слово, которое трудно найти в других языках. Слово это - хлебосольество. Его произносят обычно, когда хотят подчеркнуть гостеприимство. Хлеб и соль всегда сопровождали радостные события, которые происходили в жизни русских людей. Сегодня мы тоже встретили гостей, соблюдая традиции русского гостеприимства.</p> <p>- Ребята, а что такое гостеприимство?</p> <p>Ребенок: Во все времена русские люди любили ходить в гости и встречать</p>	

<p>4 слайд –</p> <p>5 слайд -</p> <p>6 слайд –</p>	<p>гостей, красиво наряжались и украшали свой дом, готовили подарки и угощения. Встречали гостя хлебом – солью, кланялись в пояс.</p> <p>Ребенок: Гость отламывал маленький кусочек хлеба, обмакивал в соль и кушал.</p> <p>Ребёнок: Усаживали гостей в красный угол – самое красивое и удобное место в доме. Пили чай из самовара, пели песни, танцевали, водили хороводы.</p> <p>Воспитатель: Ребята, а вы любите ходить в гости? К кому? Зачем?</p> <p>Ответы детей (Да. К родственникам, друзьям, знакомым.) Поиграть, попить чаю.</p> <p>Воспитатель: Ребята мы с вами говорим о русском гостеприимстве, но наше общество многонациональное. А знаете ли вы, что обозначает слово многонациональность? Ответы детей (много национальностей, люди разных национальностей живут в нашей стране)</p>	<p><i>Дети отвечают на вопросы.</i></p>
<p>7 слайд -</p> <p>8 слайд –</p>	<p>Воспитатель: В нашем селе проживают люди разных национальностей и мы пригласили их к нам в гости, что бы они нам рассказали как у них встречают гостей.</p> <p>И так встречайте: Илькова Ираида Владимировна (небольшой рассказ с презентацией)</p> <p>Бур лун, дона гӧссезз! Добрый день, дорогие гости! Я по национальности коми-пермячка. Коми народ всегда был очень гостеприимный. Будь то охотник путешественник или просто, человек, который постучался в дверь, его всегда приглашали в дом погреться, поили горячим чаем и угощали тем, что было в доме.</p>	<p><i>Дети внимательно слушают и отвечают на вопросы</i></p>

	<p>Но когда мы ждём гостей, то мы тоже встречаем гостей пышным караваем и говорим «нянь – сов» (хлеб-соль). Затем гостей приглашаем к столу, но перед тем, как рассадить гостей за стол, хозяйка подаёт ырöш (овсяный квас) или сур (напиток из ржаного солода). После того как гости напьются домашних напитков, хозяйка приглашает всех к столу. Как гласит русская пословица «Что в печи на стол мечи». А коми – пермяцкая пословица гласит «сьöкыда уджалан — чöскыда сеян» (тяжело поработаешь – хорошо покушаешь).</p>	
<p>9 слайд –</p>	<p>Основными блюдами на столе считались – это рыбный пирог – черинянь, который делали из речной рыбы: щука, окунь и др.</p>	
<p>10 слайд –</p>	<p>Пельмени – это блюдо исконно уральское. Его изобретателями считаются древние кулинары коми-пермяцких племён. На нашем языке это блюдо именуется – пель-нянь. «Пель» - ухо, «нянь» - хлеб, так что пельмени – это «хлебные ушки».</p> <p>- Ребята, а вы любите пельмени? А с какой начинкой у вас стряпают пельмени дома? А вот у коми-пермяков излюбленной начинкой являются пельмени с редькой.</p>	
<p>11 слайд –</p>	<p>Каравай - чöвпан. Это очень тёплое и ласковое слово для коми-пермяка. Это не только основной продукт питания, но и символ богатства и счастья. Хлебом встречают долгожданного гостя, хлеб дают с собой в дорогу как лучший гостинец.</p>	
<p>12 слайд -</p>	<p>В общем, всё то, что давала матушка природа – блюда из ягод, грибов, овощей, рыба, дичь и т.д., всё выкладывалось на стол. Очень часто за столом запевают</p>	

<p>13 слайд –</p> <p>14 слайд -</p>	<p>народные песни, которые затем заканчиваются переплясом. - Ребята, я хочу вас пригласить на игру-пляску «Лапоть». <i>(Объяснение игры-пляски ребятам)</i></p> <p>А сейчас о своем гостеприимстве расскажет Роксана Курбанова выпускница нашего детского сада, а теперь ученица 2-го класса.</p> <p>Встречайте ещё одну гостью, Анастасию Александровну, которая расскажет нам о чувашском гостеприимстве.</p>	<p><i>Играют в коми-пермяцкую народную игру «Лапоть» Дети внимательно слушают.</i></p>
<p>15 слайд -</p>	<p>Вос-ль: Ребята, сейчас вы узнали, как встречают гостей люди разных национальностей. О каких национальностях мы говорили? <i>Ответы детей (Коми - пермяки, чувашки, азербайджанцы)</i></p> <p>Вос-ль: много национальностей, много традиций, но у всех есть общее. -Что? <i>Ответы детей (Все рады встретить гостей, подать гостям хлеб)</i></p> <p>Вос-ль: Да, как бы хлеб не назывался: каравай, лаваш... гостям всегда подают хлеб.</p> <p>Воспитатель: У русского народа есть слова – «Хлеб всей жизни голова». А вы знаете пословицы и поговорки о хлебе и гостеприимстве? Пословицы и поговорки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Плох обед, коли хлеба нет. - Хлеба ни куска так и в избе тоска. - Хлеб всему голова. - Без соли, без хлеба худая беседа. - Умел гостей звать, умей и угощать 	<p><i>Дети рассказывают пословицы и поговорки</i></p>

	<p>Воспитатель: А я знаю вот такую поговорку «Хочешь калачей - трудись». Вы хотите поработать пекарями?</p> <p>Воспитатель предлагает детям пройти на свои места.</p> <p>Воспитатель: Давайте представим себе, что мы находимся в настоящей пекарне. Наша пекарня очень тепла, в ней ароматно пахнет. Скоро метель, а у нас тепель.</p> <p>Сегодня мы с вами будем лепить из волшебного материала (соленое тесто).</p> <p>Каждый из вас придумает, что он вылепит из своего кусочка теста. Для этого отгадайте загадки</p> <p>Отгадывание загадок: В день веселых именин, Выпекают хлеб один, И поют все: «Выбирай, Кого любишь, ...!» Ответ: (Каравай)</p> <p>В кусочке сдобного теста Нашлось для начинки место, Внутри него не бывает пусто – Есть мясо или капуста. Ответ: (Пирожок)</p> <p>Что на сковородку наливают Да вчетверо сгибают? Ответ: (Блины)</p> <p>На шпагате кольца к чаю В магазине покупаю. Ответ: (Баранки)</p> <p>Средь хлебов продолговатых, Он блондинистый барон И известен всем ребятам:</p>	<p><i>Дети соглашаются побыть пекарями и рассаживаются за столы.</i></p> <p><i>Дети отгадывают загадки</i></p>
16 слайд -		
17 слайд -		
18 слайд -		
19 слайд -		

<p>20 слайд –</p> <p>21 слайд -</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p><i>Русская народная мелодия</i></p>	<p>Славен корочкой...</p> <p>Ответ: (Батон)</p> <p><i>Воспитатель предлагает детям, подумать и выбрать какие хлебобулочные изделия они будут лепить.</i></p> <p>Воспитатель: Давайте возьмем кусочек теста в руки, помните его в руках - пусть оно тоже узнает вас. Тесто – материал мягкий, удивительно послушный, дышащий, нежный. А когда высыхает, становится твердым. Давайте разомнем пальчики.</p> <p>Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»</p> <p>- Мы тесто месили, мы тесто месили, Нас тщательно всё промесить попросили, Но сколько ни месим и сколько, ни мнём, Комочки опять и опять достаём.</p> <p>(Инструкции воспитателя) Дорогие мои ребята, вам необходимо знать правила техники безопасности в мастерской-пекарне. на пол не бросать, следить за порядком на рабочем месте, и самое главное – нельзя брать в рот тесто,- его замешивают с солью и с клеем.</p> <p><i>(Выполнение работы детьми)</i></p> <p>Вос-ль: А теперь покажите свои изделия гостям и расскажите, что у вас получилось.</p> <p>Вос-ль: По окончании любой работы в старину пели песни. Давайте и мы исполним для наших гостей песню.</p> <p><i>Дети исполняют песню «К нам гости</i></p>	<p><i>Дети выполняют действия по тексту.</i></p> <p><i>Дети лепят разные изделия из теста. Дети показывают и рассказывают о своём изделии.</i></p> <p><i>Дети поют и</i></p>
---	--	--

