Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №134»

Конспект ООД в рамках инновационного проекта «Вокруг света» в старшей группе по теме

«Путешествие по солнечному Узбекистану(одежда, кухня)»

Подготовила: Пряхова И.Г.

Программные задачи:

Познакомить со страной Узбекистан, её культурой, традициями, национальной одеждой, кухней.

Воспитывать интерес к окружающему миру, разным народам.

Воспитывать умение замечать красоту предметов искусства.

Развивать умение работать в коллективе.

Развивать логическое мышление, память, речь.

Способствовать развитию интереса к творческому самовыражению Развивать способность свободного общения.

Совершенствовать изобразительные умения и навыки.

Содействовать свободному общению между детьми разных национальностей.

Материалы: мультимедийная презентация, девочка в узбекском костюме, заготовки одежды, краски, кисти по количеству детей, посуда для чаепития. сладкие угощения.

Ход занятия:

Восп.: Сегодня, ребята будет интересное путешествие. Я открою вам секрет, есть на свете одна вещь, без которой не обходится не один путешественник. Что за вещь вы узнаете если отгадаете загадку: Моря есть плавать нельзя, дороги есть ехать нельзя, земля есть пахать нельзя, что это? (карта)

Восп.: Я предлагаю отправиться в путешествие в страну Узбекистан ,где всегда тепло и посмотреть как там живут люди. А как мы доберемся до Узбекистана? Ведь эта страна далеко от России . Давайте посмотрим на карту где она находится.

Слайд №1.

(дети находят Узбекистан на карте)

Восп.: На чем туда можно добраться?

(на самолете.)

Руки в стороны – в полет,

Отправляем самолет,

Правое крыло вперед,

Левое крыло вперед.

Раз, два, три, четыре- полетел наш самолет.

(Стойка ноги врозь, руки в стороны, поворот в право, поворот в лево)

Восп.: - Вот мы прилетели в страну Узбекистан.

(звучит музыка, выходит девочка-узбечка)

- -Ребята, нас встречает девочка-узбечка, а зовут её Гульнара. Посмотрите, какая у Гульнары одежда.
- Похожа она на одежду, которую носим мы?
- Чем она отличается?

(Дети находят отличия)

Восп.: - Одежда народов Узбекистана очень своеобразна, И сейчас мы с Гульнарой расскажем про неё.

Слайд №2.

* Традиционный женский костюм узбечек состоит из платья простого покроя с определённым орнаментом в виде вертикальных полос, а также шаровар. Иногда костюм дополняют расшитым жилетом. Женский головной убор включает в себя сразу три элемента: тюбетейку, платок и тюрбан. Непременным дополнением к костюму узбекских женщин всех возрастов всегда были украшения из золота или серебра.

Слайд №3.

* Основу национального мужского костюма составляет чапан - халат, который подвязывается поясным платком. На тело одеваются нижняя мужская рубаха прямого покроя, и широкие шаровары, которые сужаются к низу. Традиционный головной убор — тюбетейка. Ноги обувают в сапоги из тонкой кожи.

Слайд №4.

* Детская одежда является точной копией взрослой одеждой.

Слайд №5.

* Праздничная одежда шьется из бархатных, парчовых или шелковых тканей. Все украшается вышивкой золотыми нитями.

Слайд №6.

* В Узбекистане тюбитейка является частью национального костюма. Эти национальные уборы изготавливают из мягкой или твердой ткани, декорируют вышивкой или бисером, придают круглую или квадратную форму. В зависимости от цвета, рисунка - тюбитейка может рассказать о своём хозяине: откуда он родом, беден или богат, праздник у него или горе. Считалось, что тюбитейка защищает хозяина от сглаза и злых духов.

Восп.: - А сейчас предлагаю отправиться в мастерскую по изготовлению узбекской одежды.

Разделимся на группы и каждая группа будет создавать модель одежды с помощью красок. А потом посмотрим, что у нас получилось. (дети раскрашивают модели женской и мужской одежды)

Восп.: - Узбекистан славится не только оригинальной одеждой, но и традиционной кухней. Узбекская кухня является самой разнообразной на Востоке. Некоторые из рецептов приготовления узбекских блюд имеют многовековую историю.

Каждое блюдо имеет свои традиционные ритуалы и способы приготовления. Слайд №8.

Плов - самое знаменитое блюдо Узбекистана. Оно считается обыденным и одновременно праздничным блюдом. Без него не проходит ни одна свадьба, вечеринка и день рождения.

Слайд №9.

Хлеб является священным для узбекского народа. Согласно традициям, когда кто-либо надолго уезжает из дому, он должен откусить маленький кусочек лепешки, которая сохраняется до тех пор, пока человек не вернется и не съест её.

Слайд №10,11

Многие века пекут лепешки в тандыре – специальные печи.

Слайд №12.

В Узбекистане растет множество фруктов, ягод и цитрусовых, богатых полезными витаминами: сладкий виноград, ароматные дыни, сочные красные арбузы, наливные яблоки, вишня, лимон, кроваво-красный гранат, темные финики, шоколадная хурма, хрустящая айва, инжир и многое-многое другое. Слайд №13, 14.

Неотъемлемой составляющей узбекской кухни являются восточные сладости. Самые знаменитые из восточных сладостей это — сухофрукты, орешки в сладкой глазури и халва . Халва — сладкое восточное угощение, которое готовится из пшеничной муки и сахара с орехами.

Слайд №15

В Узбекистане очень жарко, поэтому жители собираются в Чайхане. Это любимое место узбеков, где они встречаются, отдыхают во время жары пьют зелёный чай. Он хорошо утоляет жажду. Чай пьют из специальной чашки, которая называется "пиала". К чаю подают угощение: фрукты, сладости, сухофрукты.

В Узбекистане не принято разбавлять остывший чай кипятком. Предпочтение отдают свежезаваренному чаю. Заваривает его хозяин. Чем более уважаемый гость, тем меньше чая в пиале. В Узбекистане так и говорят: "Налить с уважением". У пиалы нет ручки, поэтому держать её в руках полностью наполненной кипятком неудобно. Можно проявить заботу о госте, постоянно подливая ему чай. К кому бы вы не пришли в гости, вас

всегда напоят ароматным чаем. Отказаться от пиалы чая невежливо: можно обидеть хозяев дома.

Восп.: - Наше путешествие заканчивается в узбекской чайхане. Я приглашаю вас попробовать ароматный зелёный чай. (дети рассаживаются на ковре, пьют чай из пиал и пробуют халву, звучит узбекская мелодия).