

МАДОУ Детский сад №161
«Ёлочка»

**Семинар-практикум
для педагогов ДОУ
"К истокам народной
культуры"**

Подготовила и провела
старший воспитатель
Т. И. Алекберова

27 ноября 2014 года
Г. Улан-Удэ

Семинар-практикум для педагогов ДОУ "К истокам народной культуры"

Подготовила и провела
старший воспитатель
МАДОУ детский сад
№161 «Ёлочка»
Г. Улан-Удэ
Т. И. Алекберова

*Красота родного края, открывающаяся
благодаря сказке, фантазии, творчеству,
- это источник любви к Родине...
пусть ребенок чувствует красоту и
восторгается ею, пусть в его сердце
и в памяти навсегда сохранятся
образы, в которых воплощается Родина.
В. Сухомлинский.*

Актуальность. Приобщение детей к истокам народной культуры не потеряло своего значения и в настоящее время. Основным условием, обеспечивающим качество и результат воспитания и обучения дошкольников на идеях народной педагогики, является взаимодействие воспитателя, музыкального руководителя, учителя бурятского языка, родителей. Важно отметить, что качество проведения занятий по знакомству детей, как с русским народным творчеством, так и творчеством других народов, населяющих Республику Бурятия, зависит от уровня профессионального мастерства и творчества педагогов.

Очень важно, чтобы каждый педагог знал народные обычаи и обряды, национальные традиции, был знатоком народных игр, песен, танцев, сказок, владел актерским мастерством, выразительности речи, искусством импровизации, умел увлечь детей художественной деятельностью.

Сегодня мы, взрослые, на многое начинаем смотреть по-иному, многое для себя открываем и переоцениваем. Это относится к прошлому нашего народа. Как жили русские люди, украинцы, татары, узбеки, белорусы, буряты, семейские? Как работали? Как отдыхали? Какие обычаи соблюдали? Чем украшали свой быт?

Ответить на эти и подобные вопросы, значит восстановить связь времен, вернуть утраченные ценности.

Так мы, педагоги, посчитали необходимым донести до сознания детей своих воспитанников и их родителей, что они являются носителями народной культуры.

Для этого мы обратились к истокам народной культуры и, в первую очередь, к фольклору. Ведь содержание народного фольклора отражает жизнь народа, его опыт, духовный мир, мысли, чувства наших предков.

Одним из приоритетов мы выбрали задачу - знакомство с атмосферой **национального быта**. Познакомили детей с предметами, характерными для русского народного быта, быта бурят.

Наряду со знакомством атмосферы национального быта, широкого использования фольклора, знакомства с народным искусством, а так же народными и хороводными играми, мы начали знакомить с **традиционными и обрядовыми праздниками**. Мы считаем, что эта народная мудрость, сохраненная в веках, должна быть передана детям.

Знакомили с праздником Светлой Пасхи, обычаем красить яйцами, обмениваться ими, печь куличи, знакомили с пасхальными играми. Дети приносили пасхальные яйца из дома, рассказывали, как их красили с родителями.

Таким образом, у детей возникал интерес к традиционным и обрядовым праздникам, особенностям ритуала гостеприимства в разных народных культурах.

Гостеприимство - готовность, желание принимать гостей; радушие, хлебосольство.

Красной строкой и лейтмотивом во всех культурах значится – толерантность, то есть принятие любых гостей, к какому бы они не относились сословию, каким бы цветом кожи не обладали, какую бы религию не исповедовали, даже будь они врагами, но законы гостеприимства диктуют своё: гость – это в первую очередь самая важная персона в доме и долг хозяина приветить гостя угостить, накормить, напоить, а за богатым и хлебосольным столом возможно решить все проблемы, вопросы и найти компромиссы. Поэтому считаем, что знания детей о законах гостеприимства воспитают в детях чувство толерантности, умения находить общие интересы и относиться на равных со всеми, кто рядом.

Наши родители полноправные участники образовательного процесса в ДОУ, поэтому мы всегда можем обратиться к ним за помощью в любом вопросе. Развитию сотрудничества детей и взрослых, положительного отношения к достижениям друг друга способствует сочетание индивидуального и совместного творчества детей, педагогов и родителей. И родителей и педагогов привлекают насыщенность совместных мероприятий, это может подтвердить проведенные нами праздники, где родители принимали непосредственное участие.

Во время такой деятельности возможен поиск эффективных решений проблем ребенка и его семьи. Положительные результаты помогают ребенку прожить детские годы в радости и полноте устремлений, обеспечивают постепенность социального развития, приобщения к истокам русской народной культуры.

Программа семинара.

1. Выступление старшего воспитателя Алекберовой Т. И.
С сообщением "К истокам народной культуры".
2. Выбор жюри.
3. Презентация педагогов «Обычай гостеприимства. Обряды, фольклор и особенности кухни разных народов»
 - 1 группа – бурятская кухня отв. Ябжанова Т. В. , Гомбоева Р. Б-Ц.
 - 2 группа – белорусская кухня отв. Веприкова Г. А., Панова А. П.
 - 4 группа – эвенкийская кухня отв. Ухинова В. В., Хамуева В. А.
 - 5 группа – татарская кухня отв. Сапаева М. А.
 - 6 группа – узбекская кухня отв. Мункуева В. С., Черных Е. П.
 - 7 группа – русская кухня отв. Потёмкина Н. А.
 - 8 группа – украинская кухня отв. Анциферова Е. Г.
4. Подведение итогов.
5. Принятие решения семинара.
5. Чаепитие.

Решение семинара.

1. Ввести в планы работы по воспитанию и образованию детей в разделы по знакомству с народной культурой материалы, подготовленные педагогами об обычаях, особенностях обрядов, отличиях при приготовлении пищи, характерных национальных особенностях разных народов в зависимости от природно-климатических условий.
2. В продолжение тематики «Знакомство с народной культурой» в рамках программы по художественно-эстетическому развитию – запланировать в последующем мероприятие с участием детей: «Детское дефиле в национальных костюмах».
3. Метод. совету разработать форму проведения дефиле.
4. В работе с родителями использовать материалы семинара в наглядной информационном пространстве (в уголке для родителей), в проведении тематических собраний, консультаций, совместных мероприятиях с детьми.

Запланировать тематические недели для детального изучения культур разных народов (неделя культуры узбекского народа, белорусского, украинского, и т. д.). Примерное планирование тематических недель (по изучению, например русской культуры):

Народный земледельческий материал

т.к. он отражает ритм годовой жизни природы и человека в их единстве.

Православный календарь как культурное и историческое наследие

(социально–нравственное воспитание, открытие с детьми законов доброго нрава, порядочности; знакомство с традициями встречи и проведения народных праздников)

Общественная и историческая жизнь страны, мира

(день защитника Отечества и традиция русского народа защищать свою землю, знакомство с картинами, с пословицами и поговорками)

Жизнь человека в истории и культуре

(труд, быт, обычаи, традиции: встречать гостей хлебом-солью, украшать ветками березы свои дома к Троице; знакомство с творчеством писателей, поэтов, художников)

Региональный компонент

(тема занятия зависит от региональных традиций: «Русский национальный костюм», «Бурятский орнамент» и т.п.)

Различные жанры фольклора (классические и современные и художественные произведения)

Декоративно-прикладное искусство русского народа (рождественские и пасхальные сувениры, вышивка, Городецкая роспись, хохломская роспись и т.д.)

Отчет по программе знакомства с особенностями национальной кухни народов, населяющих РБ

в рамках семинара-практикума для педагогов ДОУ
"К истокам народной культуры"

Семинар-практикум состоялся 27.11.2014 года.

Программа семинара.

2. Выступление старшего воспитателя Алекберовой Т. И.

С сообщением "К истокам народной культуры".

2. Выбор жюри.

3. Презентация педагогов «Обычаи гостеприимства. Обряды, фольклор и особенности кухни разных народов»

1 группа – бурятская кухня отв. Ябжанова Т. В. , Гомбоева Р. Б-Ц.

2 группа – белорусская кухня отв. Веприкова Г. А., Панова А. П.

4 группа – эвенкийская кухня отв. Ухинова В. В., Хамуева В. А.

5 группа – татарская кухня отв. Сапаева М. А.

6 группа – узбекская кухня отв. Мункуева В. С., Черных Е. П.

7 группа – русская кухня отв. Потёмкина Н. А.

8 группа – украинская кухня отв. Анциферова Е. Г.

4. Подведение итогов.

5. Принятие решения семинара.

6. Чаепитие.

К 1. Выступление старшего воспитателя Алекберовой Т. И.

С сообщением "К истокам народной культуры".

В своём выступлении ст. воспитатель отметила значение изучения народной культуры для педагогов, воспитанников, родителей. Сказала о качестве проведения занятий по знакомству детей, как с русским народным творчеством, так и творчеством других народов, населяющих Республику Бурятия, отметила, что это зависит от уровня профессионального мастерства и творчества педагогов. Очень важно, чтобы каждый педагог знал народные обычаи и обряды, национальные традиции.

Сегодня мы, взрослые, на многое начинаем смотреть по-иному, многое для себя открываем и переоцениваем. Это относится к прошлому нашего народа. Как жили русские люди, украинцы, татары, узбеки, белорусы, буряты, семейские? Как работали? Как отдыхали? Какие обычаи соблюдали? Чем украшали свой быт?

Ответить на эти и подобные вопросы, значит восстановить связь времен, вернуть утраченные ценности.

Сегодня мы, взрослые, на многое начинаем смотреть по-иному, многое для себя открываем и переоцениваем. Это относится к прошлому нашего народа. Как жили русские люди, украинцы, татары, узбеки, белорусы, буряты, семейские? Как работали? Как отдыхали? Какие обычаи соблюдали? Чем украшали свой быт?

Ответить на эти и подобные вопросы, значит восстановить связь времен, вернуть утраченные ценности.

Гостеприимство - готовность, желание принимать гостей; радушие, хлебосольство.

Поэтому мы считаем, что знания детей о законах гостеприимства воспитают в детях чувство толерантности, умения находить общие интересы и относиться на равных со всеми, кто рядом.

2. **Выбор жюри:** заведующая – Банзаракцаева Е. В. ст. воспитатель Алекберова Т. И. , муз. Рук. Тетерина Е. А.

3. **Презентация педагогов «Обычаи гостеприимства. Обряды, фольклор и особенности кухни разных народов»**

Выступления участников семинара сопровождалась **мультимедийной презентацией у пятерых участников**, кроме бурятской кухни и эвенкийской.

Педагоги, представлявшие **бурятскую кухню**, совершили экскурс в историю бурятских обычаев гостеприимства, особенностей встречи гостей, ритуалами потчевания угощениями, привели примеры отличия приветствия женщин и мужчин. Наглядно был показан прием встречи гостей, рукопожатие и церемония преподношения блюда с белой пищей.

Привели примеры народных бурятских мудростей по поводу принятия пищи и объяснили это примерами. Были загаданы загадки о блюдах, приготовленных для презентации. Приготовлено было 5 блюд: шарбин, Бове, зеленый чай, сметана с сахаром, черемуха молотая со сметаной. Технология приготовления всех блюд была подробно рассказана и даны объяснения, в каких случаях готовят и по какому поводу подают то или иное блюдо. В конце своей презентации учитель бурятского языка привела интересное старинное бурятское благопожелание о здоровье, семье, и богатстве.

Воспитатели, представляющие **белорусскую кухню** красочно, наглядно с использованием мультимедийного оборудования рассказали об особенностях национальной кухни, основных моментах, связанных с использованием самых популярных продуктов в Белоруссии – картофеля. Была проведена аналогия белорусских календарных праздников с праздниками русского народа, а также были обозначены обычаи, обряды и праздники, присущие именно белорусам. Интересная информация была дана о своеобразных, характерных только белорусской кухне – названиях блюд, приправ, и других понятий. Приготовлено было 3 блюда: морс ягодный, драники, каша перловая с соусом по оригинальному рецепту который был продемонстрирован с помощью ИКТ, как и другие распространенные рецепты блюд белорусской национальной кухни.

Представитель **эвенкийской кухни** рассказала интересную информацию об особенностях встречи гостей, которых кроме обычной церемонии угощения и приветствия, необходимо одаривать подарками. Запомнился обычай дарить собак гостям, а именно щенков. А за подаренного щенка гости должны отдать хороший охотничий нож, который олицетворяет сильные и острые зубы у щенка, а в будущем у собаки - верного друга и помощника хозяина в промысле и добыче зверя на охоте. Своеобразие заготовки и употребления в пищу эвенками разного

рода добычи (мясо диких животных, рыбы, дикоросов) было связано с сезонами в году и дано объяснение, которое связано с климатом - географическим положением народов Севера (эвенков). Приготовлено 5 блюд: брусника с сахаром, салат «Тундра» из рыбы, мясо «Мечта кочевника» из мяса дикой козы, лепешки и «огненная вода». Что характерно: педагог приветствовала в начале и прощалась в конце своей презентации на эвенкийском языке. При подготовке к презентации, сборе материала по тематике семинара воспитатель, ответственная за эвенкийскую кухню, обращалась к друзьям из Баунтовского района Республики Бурятия, то есть в места, где и проживают коренные народы Севера-эвенки используя ИКТ.

Блюдо **татарской кухни** представляла педагог Сапаева М. А. При рассказе о процессе приготовления самого главного и распространенного десертного блюда татар – Чак-чак, Марина Александровна упомянула, что к приготовлению была привлечена вся семья воспитателя. В блюде использовался настоящий самый хороший башкирский мёд. Рассказ воспитателя об особенностях, изысках и отличии татарской кухни от других сопровождался показом мультимедийных роликов.

Узбекскую кухню представляли двое педагогов. Теоретическая информационная часть презентации об особенностях узбекской кухни, отличительных свойствах ритуала гостеприимства, главных традициях узбекского народа, особенно церемонии чаепития, сопровождалась кадрами мультимедийного оборудования. Своё внимание представители Узбекистана уделили именно церемонии чаепития, подробнее рассказав об особенностях этого ритуала. Задействовав интерактивную модель общения с аудиторией, педагоги, рассказав о главном в церемонии чаепития – предложили коллегам поразмышлять над интересным моментом угощения чаем самых почетных гостей. Дело в том, что чем почетнее гость, тем меньше наливают хозяева в пиалу чая. Почему? Прозвучали разные варианты ответов, приближенные к истинному, но не совсем были точны. Оказывается, малое количество чая наливается по двум причинам:

- Чай изначально очень горячий, на пиале нет ручек, следовательно, для удобства гостя, чтобы руки не обжигать.
- И второе, наверное, самое важное – гость априори быстро выпьет малое количество налитого чая и обратится к хозяйке за добавкой, а для хозяйки это самое важное - угощать гостя ещё и ещё.

Из блюд узбекской кухни приготовлено было 2: настоящий узбекский плов с барбарисом, специями и чай. Также были приготовлены сладости к чаю – они также неотъемлемый атрибут гостеприимства узбекской хозяйки. Свой рассказ о технологии приготовления плова воспитатели сопровождали презентацией на мультимедийном оборудовании для большей наглядности и эффективности демонстрации своего материала. В конце своей презентации, следуя законом истинного узбекского гостеприимства, воспитатели произнесли добрые пожелания всем коллегам.

Блюда **русской кухни** презентовала молодой педагог Потемкина Н. А. На суд коллег и жюри было представлено 2 блюда: уха из лосося по старинному русскому рецепту и блины, при чем блины с разными начинками: с творогом, со сметаной и конечно – бренд русской классической кухни – блины с красной икрой. Стол для блюд был изысканно сервирован: скатерть, креманки с икрой, сметаной; красиво уложенные на тарелочке блинчики с икрой, с творогом. А от тарелки с ухой, в которой красила глаз морковочка, порезанная крупно звёздочками, исходил изумительный аромат.

В теоретической части информационного блока воспитатель, кроме особенностей русской кухни, известного хлебосольством русского гостеприимства, расшифровки понятия «Хлеб да соль», рассказала интересную информацию об истории происхождения слова «блин».

Заинтересовала всех познавательная и интерактивная форма подачи теоретической части материала по **украинской кухне** педагога Анциферовой Е. Г. Кроме теоретической части и представления блюд, Елена Геннадьевна рассказала о характерном персонаже украинского фольклора – домовенке, как о своеобразном обереге. Из блюд представлен был знаменитый украинский борщ со сметаной. Также на красиво сервированном столе, на белоснежном рушнике, вышитом еще прабабушкой Елены Геннадьевны, были приготовлены чёрный украинский хлеб, и закуска деревенская: целые огурцы, помидоры, зеленый лук. На мультимедийном формате подготовлена и показана была информация о характерных блюдах украинской национальной кухни: сало, вареники со шкварками, борщ, голубцы, холодец. Из фольклорных форм, воспитатель Анциферова Е. Г., рассказала о народных приметах, загадках и мудрых выражениях.

4. Подведение итогов:

- 1 место по баллам – бурятская кухня и эвенкийская кухня.
- 2 место – белорусская, узбекская, русская, украинская кухни.
- 3 место – татарская кухня.

5. Принятие решения семинара.

6. Чаепитие с блюдами национальных кухонь.

