

**Конспект занятия для детей старшего дошкольного возраста
с использованием ИКТ «Весёлые святки»
с элементами фольклорного развлечения**

Цель:

Формировать патриотические чувства у детей, на основе ознакомления с традициями русского народа. Создать условия для ознакомления детей с историей возникновения рождественского пряника.

Задачи:

Образовательные.

1. Расширять знания детей о празднике Святки.
2. Формировать интерес к традициям и обычаям русского народа.

Развивающие.

1. Развивать речевую и познавательную активность детей: святки, колядки, рождество.
2. Расширять кругозор детей о видах выпечки.

Воспитательные.

Воспитывать в детях через знакомство с православными праздниками такие духовно-нравственные качества, как доброта, любовь к ближнему, милосердие, терпимость, трудолюбие.

Предварительная работа:

Беседа о празднике «Рождество», чтение колядок.

Рассматривание иллюстраций «Ряженые», «Колядки».

Материалы и оборудование: Проектор, презентация, костюмы и маски колядующих, 5 горшков, бусы, смайлик, губка, машинка, морковка, короб для сбора угощений.

Ход:

Дети с Хозяйкой заходят в зал под музыку

1 СЛАЙД

Хозяйка: Ребята, сегодня у нас необычное занятие.

Для начала давайте поздороваемся со всеми:

-Здравствуй, люди добрые, гости званые, гости желанные.

Хозяйка: Какое время года у нас?

Дети: Зима.

Хозяйка: В зима – самое «богатое» праздниками время года. Недаром в народе говорят: «Зима на мороз, а мужик за праздники».

Хозяйка: Ребята, вы любите праздники?

-Скажите, какой праздник мы отмечали в начале этого года? (1 января)

Дети: Новый год.

Хозяйка: Правильно. Кто расскажет о Новогодних традициях?

Ответы детей: к Новому году украшают ёлку, устраивают детские праздники, дарят подарки, поздравляют друг друга.

Хозяйка: сегодня я хочу познакомить вас с традициями русского народа отмечать Святки.

2 СЛАЙД

7 января - День рождения Иисуса Христа, называется Рождество Христово.

3 СЛАЙД

Начиная с Рождества начинаются святки.

4 СЛАЙД

Святки, длятся целых две недели, до самого Крещения (19 января).

5 СЛАЙД

В Святочные вечера устраивались на Руси праздничные гуляния – по дворам ходили толпы ряженных, пели песни, в которых славили хозяев, желали им доброго здоровья, богатого урожая.

Все с нетерпением ожидали прихода ряженных с их колядками. Люди верили, что к кому они зайдут, тот двор в новом году удачлив будет, с достатком и прибылью.

6 СЛАЙД

Добрые хозяева одаривали колядовщиков пирогами, конфетами, деньгами.

А если хозяева жадничали, то колядовщики пели озорные песенки.

Обычно все дары хозяйские колядовщики собирали в один большой мешок, а потом устраивали коллективные застолья, или просто все делили поровну.

Хозяйка: ребята, а вы умеете веселиться. Поколядуем?

Колядовщики выходите!

С музыкальными инструментами выходят дети в костюмах (колядовщики).

7 СЛАЙД

СОНЯ:

Матушка – зима,
Отворяй-ка ворота!
Пришли святки!
Пришла коляда!

ГРИША:

Мы идем колядовать!
Будем дружно поздравлять.
Стихи короткие читать,
И подарки получать.

НАСТЯ:

Коляда, коляда!
Отворяйте ворота,
Доставайте сундучки,
Подавайте пяточки.
Хоть рубль,
Хоть пятак,
Не уйдём из дома так!

АРСЕНИЙ:

Вы детей скорей встречайте,
Да по - слаще угощайте!
Дайте сушек, да баранок,
Да какой – ничуть подарок!

ФЕДЯ:

Коляда, коляда!
Ты подай нам пирога,
Или хлеба ломтину,
Или денег полтину,
Или курочку с хохлом,
Петушка с гребешком!

ИГОРЬ:

Всем людям добрым желаем:
Золота, серебра,
Пышных пирогов,
Мягеньких блинов,
Доброго здоровья,
Маслица коровья.

Затем колядовщики садятся на стульчики.

8 СЛАЙД

Хозяйка: на святки было принято гадать. Особенно радовались этому молодые девушки. Я предлагаю погадать девочкам.

Гадание на горшке.

Посередине зала ставится стол, на нём закрытый горшок.

Дети идут по кругу и поют:

*Горшочек с вершочек,
Скажи нам, дружочек:
Что сбудется, станется?
Плохое пусть останется.*

Дети по очереди достают предметы из горшочка, хозяйка комментирует:

Машинка – ждёт тебя путешествие.

Смайлик - год будет веселым.

Морковь- не будешь болеть целый год.

Бусы- получишь в этом году много подарков.

Губка- будешь маме помогать по хозяйству.

Хозяйка: зимой народ русский любил веселиться. Раньше ведь не было телевизора, интернета, вот они и колядовали, гадали, играли.

Хозяйка: мальчики, поиграем.

9 СЛАЙД

Игра – колядка «Рождественский валенок»

Украшенный узорами валенок передается по кругу, пока звучит музыка.

*По окончании музыки, мальчик у которого в руках остался валенок,
отгадывает загадку.*

1. Деревянный великан
По лесам-полям шагнул.
Через реченьку шагнул
Да над реченькой уснул! (мост)
2. Не лёд, не снег, а тает (свеча)
3. Белая овечка,
Золочёные рожки.
Днём не пасётся,
По ночам не спится! (месяц)
4. Текло, текло и легло под стекло. (Лед).
5. Летом спят, а зимой бегут.
В гору деревьяшка, под гору — коняжка. (Сани).
6. Упрятались голышки во мохнатые мешки,
Четверо вместе, один на шесте. (Рука в рукавике).

Хозяйка: В праздники принято дарить подарки.

А самый лучший подарок это тот, который мы делаем своими руками.

Ребята, вы бывали когда-нибудь в «Пряничной стране?» Мы с вами сегодня узнаем об истории пряников и побудем с вами мастерами пряничных дел.

9 СЛАЙД

На Руси первые пряники появились в IX веке. Первые пряники называли «Медовым хлебом», позже в него стали добавлять разные пряности: гвоздику, корицу, душистый

перец, изюм. Вот из-за этих пряностей медовый хлеб стали называть пряником
(пряный, ароматный)

10 СЛАЙД

В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства: лепные, силуэтные, печатные.

11 СЛАЙД

ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ. Самый древний способ. Лепят из теста, так же как игрушки из глины. Их традиционные персонажи - конь, олень, коровка, коза, тетерка с птенцами.

12 СЛАЙД

СИЛУЭТНЫЕ ПРЯНИКИ вырезаются из теста при помощи специальной формочки или по шаблону. У хорошейстряпухи всегда было в запасе несколько форм-высечек, с помощью которых можно было легко и быстро вырезать из теста фигурки петушков, коровок, рыбок и многое другое.

13 СЛАЙД

ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК самый распространенный, изготавливался с помощью пряничной доски – «пряницы». Помните, как вы формочкой из мокрого песка «куличики» лепите. Кладете в формочку песок, утрамбовываете его лопаткой, затем переворачиваете формочку вверх дном и «куличик» с картинкой готов. Также и в углубление в пряничной доске мастер вкладывал тесто и ставил доску в печь. Когда пряники испекутся, доски доставали из печи, и пряник с картинкой готов.

14 СЛАЙД

Знаменитые на всю Россию печатные пряники – тульский и городецкий.

15 СЛАЙД

Для украшения пряников используют глазурь.

Можно залить глазурью полностью пряник.

Делать украшение на пряниках из ровных линий, штрихами, точками — очертания ёлки, снежинку, изображение пряничного человечка.

Хозяйка: Я приглашаю вас в художественную мастерскую, где мы станем художниками по украшению пряников.

Дети садятся за столы и принимаются за работу.

У вас на тарелочках лежат пряники, я предлагаю их расписать их по своему желанию.

Кондитерские мешки с глазурью

Сахарные посыпки

Хозяйка: после того как вы закончите раскрашивать рисунок на своих пряниках, необходимо дать им подсохнуть. Главное — удержаться и не съесть все сразу, а сделать это сложно, ведь пряники очень ароматные и яркие.

Хозяйка: надеюсь, что вам понравилась наша сегодняшняя встреча, и вы узнали много нового интересного. Поделитесь, что интересного вы узнали?

А ещё мы говорили о том, как было раньше, а как стало сейчас.

Важно помнить – русские традиции не умирают,

они будут жить в веках. А наша задача – эти традиции сохранять, оберегать и передать своим потомкам.