МБДОУ «Детский сад №5 п.Смидович»

Познавательно-музыкальное развлечение в старшей группе

«Милости просим, гости дорогие»

Октябрь 2015г

Воспитатель: Т.В.Ященко

Программные задачи: продолжать знакомить детей с русской избой, с предметами русского старинного быта. Обогащать представления о быте и традициях русского народа. Обогатить словарь детей народными загадками, новыми словами: изба, колодец, коромысло, печь, зыбка, лапти.

Развивать связную монологическую речь и коммуникативные умения. Вызвать у детей эмоциональную отзывчивость к русской народной музыке. Воспитывать у детей интерес к русскому фольклору, обычаям гостеприимства, бережное отношение к старинным вещам.

Ход занятия:

Под русскую народную мелодию дети входят в зал (дети одеты в русские народные костюмы). Хозяйка на столе расставляет тарелки, ложки.

Хозяйка:

- Здравствуйте, гости дорогие! Милости просим!

- Здравствуйте, хозяйка! (кланяются)

1 ребёнок: Хозяюшка в дому, что оладушек в меду!

2 ребёнок: Много гостей – много новостей!

3 ребёнок: Гости в дом – хозяйке радость!

Хозяюшка: Что ж, садитесь поудобней.

Слава нашей стороне, слава русской старине!

И про эту старину я рассказ свой поведу.

Чтобы дети знать могли о делах родной земли.

Русский народ славен дружбой и силой. Про наш народ говорят, что он радушный и гостеприимный. Предки наши строили жилища из дерева и называлось оно? (русская изба). Входя в избу, каждый должен был поклониться хозяевам, а то и шишку можно было набить. Почему?

- Дверь в избе низкая, а порог высокий.

- Почему?

- Чтобы меньше дуло.

- Комната в избе как называлась? (Горница)

- А что было главным в избе? (Печка)

Печка избу обогревала, в ней готовили обед, пекли пироги, сушили одежду, спали на ней, лечились от болезней.

Ребёнок: Русской печки нет добрее, всех накормит, обогреет,

Варежки сушить поможет, деток спать она уложит.

А ещё говорили – без печи нет избы. Левый угол от печки называли красным. Как можно сказать по-другому? (красивый)

Здесь стоял стол с самоваром, скамейка, висели иконы. Это было место для гостей.

 Ребёнок: Не красна изба углами, красна пирогами.

Умей в гости звать, умей и угощать.

Раньше в избе всё делалось своими руками. Мужчины зимними вечерами резали миски и ложки из дерева, плели лапти. А женщины вышивали, пели песни и хороводы водили.

Хоровод под русскую народную мелодию.

Ребята, есть у меня блюдечко и наливное яблочко. Покатим яблочко по блюдечку и увидим, как жили на Руси наши предки.

Просмотр презентации. Комментируют по очереди двое детей.

1-й слайд:

В старину люди строили избу из дерева: ели или сосны. Возле каждой избы стоял колодец.

2-й слайд:

С помощью коромысла люди носили воду из колодца.

3-й слайд:

Самая главная в русской избе – печка. Она кормила, обогревала, спать укладывала.

4-й слайд:

В каждой избе был красный угол. Там стояли стол с лавками, висели иконы с рушниками.

5-й слайд:

Для малышей люди делали люльки, которые назывались зыбкой. Они были прикреплены к потолку, и их можно было покачать.

6-й слайд:

Вот такие деревянные ложки делали мужчины-мастера.

8-й слайд:

А в таком корыте стирали одежду.

9-й слайд:

Мужчины долгими зимними вечерами плели лапти, в которых ходила вся семья.

10-й слайд:

Ещё делали посуду из глины: горшки, миски.

Вот и прокатилось наше яблочко по блюдечку.

Хоровод – шутка.

Молодцы, ребята. А сейчас поиграем в игру «Что было – что стало».

- Раньше носили лапти – а сейчас сапоги.

- Раньше готовили в печи – а теперь на плите.

- Раньше спали на печи – а теперь на кровати.

- Раньше воду носили из колодца – а теперь вода льётся из водопровода.

Мужчины на полях работали, а хозяюшки хлеб да пироги пекли в печи. Самое главное на столе – это хлеб. И говорят о хлебе: «Хлеб – всему голова».

Ребёнок:

Вот он хлебушек душистый, вот он тёплый, золотистый,

В нём здоровье наше, сила, в нём чудесное тепло!

Уплетай за обе щёки, вырастай богатырём!

Хозяйка: Я для вас хлебушек испекла, пышный да румяный, а теперь мне так хочется угостить вас вкусным хлебушком да чайком из самовара.

Под весёлую музыку хозяйка угощает детей и гостей.