

Группа	Подготовительная группа		
Тема ОС	«Буузы – национальное блюдо бурят»		
Цель	Создать представление детей о национальной кухне бурятского народа.		
Задачи	Образовательные: - Познакомить детей с национальным бурятским блюдом – буузы; Развивающие: - Расширять представления детей о национальных блюдах; - Продолжать совершенствовать диалогическую форму речи, формировать умение вести диалог между педагогом и детьми; - - Развивать творчество детей, использовать для лепки разнообразные приемы, передавать форму, пропорции бууз; Воспитательные: - Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми, развивать умение самостоятельно объединяться для совместной деятельности, договариваться, помогать друг другу.		
Образовательные продукты	Лепка «Буузы»		
Оборудование	Интерактивная доска, ноутбук, колонка, столы, стулья по количеству детей, доски для лепки, скалки, тесто ля лепки, пластилин, детские фартуки.		
Этапы занятия	Деятельность педагога	Деятельность детей	Планируемые результаты
1. Организационно – мотивационный этап (социально коммуникативное развитие)	- Здравствуйте ребята! Я очень рада вас видеть. Меня зовут Ксения Олеговна, приехала я к вам из Иркутской области с берегов озера Байкал. - При приветствии мы с вами говорим "здравствуйте". А как еще можно поздороваться с друг с другом? - Какие приветственные слова вы знаете? - А я хочу с вами поздороваться на бурятском языке "Амар мэндээ!" Попробуйте повторить. - Как вы думаете, почему я поздоровалась с вами на бурятском языке?	Здороваются с педагогом. Предлагают разные способы приветствия (рукопожатие, кивок головы и тд)	Положительный эмоциональный настрой на предстоящую деятельность. Умеет пользоваться формулами словесной вежливости (приветствие)
2. Этап постановки проблемы (познавательное развитие)	- В Иркутской области, живут много людей разных национальностей, и среди них буряты. У каждого народа есть свой язык, национальные традиции и обычаи, национальные блюда. А некоторые из них особенно любимые.	Слушают педагога. Рассказывают о своих любимых блюдах в семье.	Умеет составлять рассказ из личного опыта (семейное блюдо)

	- Ребята, расскажите, какие блюда готовят у вас в семье? Какое ваше любимое блюдо? У меня тоже есть любимое блюдо, которое мы готовим всей семьёй - это бурятское национальное блюдо буузы. Кто -нибудь из вас знаком с этим блюдом? - А вы хотите, ребята, мне помочь приготовить это блюдо?		
3. Этап ознакомления с материалом (познавательное развитие, физическое развитие, речевое развитие)	Педагог предлагает посмотреть на экран. Буузы готовят из теста, которое делают на основе муки и воды, фарша - перемолотого мяса, с добавлением лука и специй. Тесто раскатывают на тонкие небольшие лепешки (кружки), на которые накладывают фарш. Края лепешки защипывают, оставляя небольшое отверстие для выхода пара. У бурят есть легенда о том, что на буузах должно быть ровно 33 защипа, ровно столько же, сколько складок на одежде для почитаемого у бурят человека - ламы. - Как вы думаете, на что похожа бууза? Форма бууз напоминает юрту, национальное жилище бурят. В середине жилища располагался очаг, дым которого выходил из отверстия в крыше. При лепке бууз, оставляют небольшое отверстие, через которое при варке выходит пар. В буузах самый вкусный бульон, поэтому, чтобы не пролить его, ее берут руками, надкусывают, делая сбоку маленькую дырочку, и через нее выпивают бульон, а затем начинают кушать само блюдо.	Смотрят видеоролик, слушают рассказ педагога. Похожа на дом, на треугольник и тд.	Владеет диалогической речью и конструктивными способами взаимодействия с детьми и взрослыми. Умеет строить разные типы высказываний (описание, рассуждение) Умеет планировать свои действия, направленные на достижение конкретной цели.
3. Этап практического решения проблемы	- Ребята, чтобы приготовить буузы, что нам нужно сделать? - Как мы будем лепить буузы?	Замесить тесто, приготовить фарш. Рассматривают схему.	Умеет самостоятельно планировать свои действия, выполнять поставленную задачу.

(художественно – эстетическое развитие)	- По традиции бурятские буузы лепят всей семьёй. Кто-то замешивает тесто, кто делает фарш. Затем все вместе приступают к лепке бууз. Вот и мы с вами как одна большая семья будем лепить буузы. Педагог обращает внимание детей на поэтапную схему лепки бууз. - Перед тем, как начнем лепить, подготовим наши пальчики к работе. Пальчиковая гимнастика «Тесто в кадке замесили, Соль посыпать не забыли, Колобки мы накатали, Ложку фарша положили, Буузы круглые слепили!» Педагог обращает внимание детей на выбор материала для лепки (соленое тесто, пластилин) Педагог проводит работу по схеме: раскатываем тонкую лепешку, кладем ее в левую ладонь. В центр лепёшки выкладываем "фарш" и тремя пальцами (большим, указательным и средним) правой руки начинаем делать защипы краев лепешки, по направлению справа налево. У нас должна получиться бууза в форме чашечки с отверстием наверху.	Выполняют движения, согласно тексту. Самостоятельно выбирают материал для лепки Работают за столом по схеме.	Умеет использовать разные виды лепки.
4. Релаксация	- Ребята, как вы думаете, получилось у нас приготовить буузы? - Что сегодня нового вы узнали? - Кого мы можем угостить буузами? - Ребята, кому бы было интересно приготовить это блюдо с родителями дома? - Спасибо вам большое, что помогли мне приготовить мое национальное блюдо. Педагог дарит детям рецепты приготовления бууз. До свидания, ребята! Баяртай!	Дети оценивают свою работу, делятся впечатлениями.	Умеет высказать свое оценочное суждение по поводу проведенного занятия.

Во время проведения педагогом использовались следующие технологии:

- Игровые;

- Информационно-коммуникативные;
- Здоровьесберегающие;