

Проект
«Приобщение детей мигрантов
к русской культуре»

Г.М.Гараева

2021г.

Цель проекта:

Приобщение детей мигрантов к русской культуре посредством изучения культур и традиций народов, проживающих на территории РФ, взаимодействуя с семьями воспитанников. (обучение навыкам владения русским языком и развитие уважительного и бережного отношения к русской культуре и традициям русского народа).

Задачи проекта:

- ▶ формирование умения ориентироваться в меняющейся языковой ситуации, познания чего-то нового и интересного.
- ▶ формирование у ребенка чувства собственного достоинства;
- ▶ воспитание уважения и терпимости у воспитанников к сверстникам и взрослым, независимо от социального происхождения, расовой и национальной принадлежности;
- ▶ формирование у детей социальных навыков: освоение различных способов разрешения конфликтов, умение договариваться, соблюдать очередь, устанавливать новые контакты);
- ▶ создание условий для восприятия целостной картины мира;
- ▶ повышение педагогической культуры родителей;
- ▶ создание условий для активного приобщения воспитателей, воспитанников и их родителей к социокультурным ценностям русской культуры;
- ▶ формирование основ целостного духовно - нравственного и социального развития личности воспитанника;
- ▶ развитие коммуникативных умений, речевого взаимодействия и управленческих способностей воспитанников.

Формы организации проекта:

- ▶ Образовательная деятельность: ознакомление с окружающим, развитие речи, рисование, аппликация, музыка, ознакомление с художественной литературой.
- ▶ Совместная деятельность: дидактические игры, беседы, театральная деятельность, подвижные игры, физкультминутки, пальчиковые игры.
- ▶ Самостоятельная деятельность: трудовая деятельность, художественная деятельность, игровая деятельность.

Планируемые результаты:

- ▶ стабилизация эмоционального состояния ребенка- мигранта;
- ▶ освоение участниками проекта системы социокультурных ценностей и познаниями русской культуры;
- ▶ развитие семейного творчества и сотрудничества семьи и детского сада;
- ▶ развитие коммуникативных умений (умения слушать друг друга, выразить свое мнение, договариваться, приходить к согласию и т.д.);
- ▶ развитие речевого взаимодействия.

Проблемный вопрос: дети мигрантов и их родители не в совершенстве владеют русским языком.

Вид проекта: долгосрочный (2года)

Участники проекта: воспитанники, воспитатели, родители.

Продукт проекта: Книга «Народные рецепты», альбом группы «Наши традиции и обычаи».

Подготовительный этап:

- Знакомство с традициями детей- мигрантов в семье (дома) через беседы с родителями и просмотра информации в интернете.
- Беседы о дружелюбном отношении детей друг к другу, независимо от пола, нации, языка.
- Беседа с воспитанниками о любимых блюдах, которые готовят родители, бабушки.

Основной этап:

Работа с детьми:

- Просмотр презентации о блюдах разных народов.
- Рисование Российского флага.
- Просмотр презентации о традициях, праздниках и русской культуре.
- Просмотр презентации о нашем городе и его достопримечательностях.
- Разучивание русских народных игр: «Салки», «Резиночки», «Вышибалы», «Ручеёк», «Жмурки».
- Проведение русских забав: «Лягушка», «Петушки».
- Проигрывание русских народных сказок.

Работа с родителями:

- Беседа о важности общения на русском языке.
- Изготовление родителями народного костюма.
- Анкета для родителей.
- Приготовление с детьми народного блюда.
- Приготовление с детьми блинов.
- Изготовление с детьми фотоотчёта любого блюда с написанием рецепта для изготовления книги «Народные рецепты»

Заключительный этап:

Праздник «Дружбы Народов»

- Прослушивание гимна Российской Федерации;
- Исполнение с детьми всей группы песни Н.Соловьёвой «Моя Россия»;
- Показ детьми своего национального танца «Лезгинка»;
- Танцевальная композиция- русский народный танец «Веночки»;
- Русские народные движения всей группы детей под музыкальную композицию «Ой вы сени, мои сени...».

Подготовительный этап:



Основной этап:



Основной этап:



Основной этап:



Заключительный этап:

«Веночки»



Праздник «Дружба народов»

«Лезгинка»



«Во поле берёза стояла»



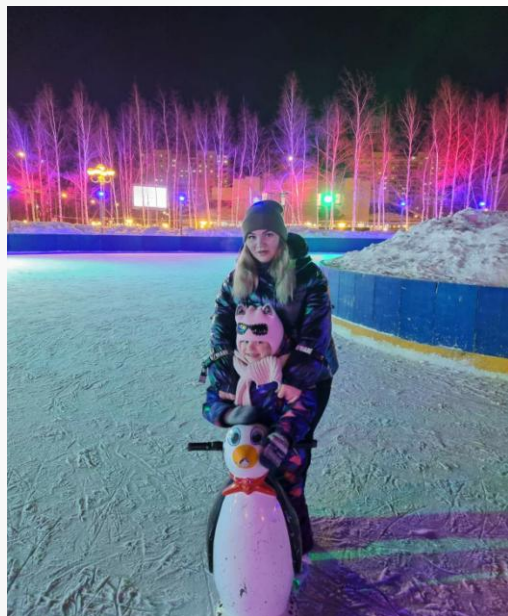
«Таджикский народный танец»



«Татарский народный танец»




Итоговый продукт: Альбом «Семейные традиции»



Итоговый продукт: Книга «Народные рецепты»

«Этничмак»



Рецепт:
Тесто: Масло сливочное – 100 гр., Молоко – 100 гр., Дрожжи – 10 гр., Яйцо – 2 шт., Соль – по вкусу, Сахар – по вкусу, мука пшеничная – для плотной консистенции теста.
Начинка: Мяс (говядина, курица) – 250 гр., картофель – 3 шт., зелень – по вкусу, лук репчатый – 1 шт., соль, перец черный молотый – по вкусу, бульон мясной – для начинки.

Семья Толкачевых
Ангелина Баширова


Народные рецепты

ГРУППА №8




Семья Толкачевых

Имбирное печенье

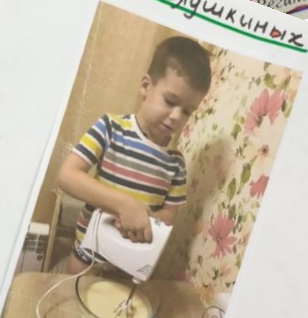


- ✓ 250-300 гр муки
- ✓ 100 гр сливочного масла комнатной температуры
- ✓ 100 гр сахара
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 2 ст ложки меда
- ✓ 0,5 ч ложки соды
- ✓ 1 ч ложка корицы

Все ингредиенты смешиваем
Ставим на 1 час в холодильник
Раскатываем пластом толщиной 4-5 мм
Вырезаем при помощи формочек
Выкладываем на перманентной бумаге в течение 10-12 минут при температуре 180°С



Семья Толушкиных



Карш
Мука - 2 яйца
Сахар - 3 ст. ложки
Вода - 1 литр
Все взбить
Запекать 30 мин на 180°

Торт "Простые радости"
Крем
250 гр - масло сливочное
85 гр - стученный сахар
200 гр - сахар до однородной массы

Коржи помазать, смазать 2 края и выложить крем
Сверху помазать шоколадом.

Семья Егдоевых



Продукты:
- Свиное шпик;
- Масло растительное;
- Мука пшеничная;
- Соль;
- Соль по вкусу;
- Перец черный молотый;
- Паприка сладкая

Как приготовить:
1. Мясо поместить в кастрюлю и залить водой.
2. Добавить специи и варить до готовности.
3. Изготовить мясной фарш.
4. Разогреть растительное масло.
5. Добавить отбивные котлеты в масло и жарить в паприке.
6. Добавить фарш и жарить до готовности.
7. Добавить специи и жарить до готовности.
8. Подавать с картофелем.

Семья Егдоевых!


РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

Для теста:
Мука - 3 стакана
Вода - 1 л
Масло - 1 шт
Сливочное масло - 2 ст л
Сахар - 1 ст

Начинка:
Мясо говядины - 400 гр
Картофель - 400 гр
Лук репчатый - 200 гр
Соль, перец, специи - по вкусу

Способ приготовления:
Мясо замочить в воде на 30 мин. Начинку нарезать. Все субстанции перебить. Тесто раскатать, выложить начинку и свернуть в рулет. Выложить на лист пергаментной бумаги и выпекать 40 мин.



«...воспитание, созданное самим народом и основанное на народных началах, имеет ту воспитательную силу, которой нет в самых лучших системах, основанных на абстрактных идеях или заимствованных у другого народа...»

К. Д. Ушинский

«Самым высоким видом искусства, самым талантливым, самым гениальным является народное искусство, то есть то, что запечатлено народом, сохранено, что народ пронес через столетия»

М.И.Калинин