

# Мини-музей в детском саду «Откуда хлеб к нам пришёл»

**Анастасия Сергеевна Окишева,**  
старший воспитатель МДОУ детского сада  
общеразвивающего вида № 38 «Искорка», г. Подольск

**Наталья Александровна Асташкина,**  
воспитатель МДОУ детского сада общеразвивающего  
вида № 38 «Искорка», г. Подольск

**В** последнее время широкое распространение получила организация работы с детьми на базе мини-музеев, созданных в дошкольном образовательном учреждении. Обращение к истории, освоение социального опыта прошлых поколений, погружение в мир отечественной культуры с помощью музейных экспонатов позволяет ребёнку получить представление о традициях, сформировать целостную картину мира, побудить интерес к поисковой и исследовательской деятельности, узнать об элементах материальной и духовной культуры, способствуют формированию исторического сознания.

Хлеб — один из главных продуктов человеческого труда. Мы не можем прожить без него ни дня. Недаром народные пословицы гласят: «Хлеб — кормилец», «Без золота проживёшь, а без хлеба — нет», «Хлеб — всему голова», да и дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, прини-

мая хлеб-соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Как же научить детей уважать хлеб? Для расширения кругозора и пополнения знаний воспитанников о народных традициях, формирования у них представлений о родной культуре в нашем детском саду был создан мини-музей «Откуда хлеб к нам пришёл».

Конечно, в условиях детского сада невозможно создать экспозицию, соответствующую требованиям музейного дела. Исходя из этого, она и получила название, как «мини-музей». Часть слова «мини» в данном случае отражает также возраст детей, для которых она предназначена, и размеры экспозиции, и определённую ограниченность тематики. Экспозиция мини-музея «Искорки» позволяет проследить трудный процесс пути хлеба, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции, формировать бережное отношение к хлебу. Над созданием музейного комплекса детского сада были привлечены все участники образовательного процесса — сотрудники, дети, родители (законные представители) воспитанников. В результате данной деятельности удалось собрать



разные виды зерна, изготовить гербарии злаковых; макеты хлебного поля, ветряной и водяной мельниц, русской избы с печью; создать выставку репродукций картин художников, воспевающих труд хлебороба; приобрести в дар уникальные старинные предметы — помощники труда и быта русского народа.

Большого внимания заслуживает идея подготовки юных экскурсоводов. Воспитанники вместе с педагогом группы с удовольствием проводят экскурсии по музею для детей старшего дошкольного возраста ДООУ, родителей и гостей — сверстников из других детских садов.

В созданной с любовью и добротой атмосфере мини-музея проходят беседы о том, как выращивали хлеб в прошлом, какие традиции с этим связаны, организуется просмотр с детьми видеосюжетов долгого пути хлеба: от зёрнышка до нашего стола. Поскольку ведущей деятельностью дошкольника является игра, посетителям мини-музея предоставляется возможность играть, проявляя догадку и знания.

Как показывает опыт, мини-музеи в детском саду актуальны и эффективны. Помимо того, что они способствуют укреплению сотрудничества детского сада и семьи, такие формы работы также дают ребёнку возможность синтезировать полученные знания, развивать творческие способности и коммуникативные навыки. Воображение и фантазия, максимально развитые в детском возрасте, помогают дошкольникам проникнуться духом иного исторического времени, а значит, осваивать, преобразовывать накопленные историко-культурные ценности.

### **Проведение экскурсии в мини-музее**

**Цель:** сформировать у детей представление о ценности хлеба, уточнить

и закрепить представление детей о выращивании хлеба, о злаковых растениях.

#### **Задачи:**

- воспитывать уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб; воспитывать бережное отношение к хлебу;
- воспитывать патриотические чувства, интерес к истории своего народа;
- развивать связную речь детей;
- актуализировать и обогащать словарь детей по теме «Хлеб»;
- развивать зрительное и слуховое внимание.

#### **Оборудование, материалы и экспонаты:**

- компьютер, мультимедийный проектор;
- видеоролики «Как на хлебозаводе пекут хлеб», «Как растёт хлеб» (по материалам программы «По секрету всему свету»);
- подборка иллюстраций о выращивании хлеба в настоящее время;
- гербарии злаковых растений;
- образцы зерна и крупы злаковых культур;
- ингредиенты для составления теста;
- народные тряпичные куклы — Крупенички;
- образцы различных хлебобулочных изделий;
- фотографии и сюжетные картинки на тему «Как в старину выращивали хлеб»;

— макеты «Как растёт хлеб», «Мельница ветряная» «Мельница водяная», «В русской избе»;

— цеп (старинный инструмент для обмолота хлеба);

— старинная посуда и утварь;

— репродукции картин русских художников, воспевающих труд хлебороба.

**Предварительная работа:** подготовка индивидуальных рассказов воспитанников.

### **Ход экскурсии**

**Воспитатель:** Здравствуйте, дорогие ребята! Мы рады приветствовать вас сегодня в музее хлеба. Хлеб — это продукт, который мы видим у себя на столе каждый день. А знаете ли вы, откуда хлеб попадает к нам на стол? (*Ответы детей.*) На самом деле, ребята, хлеб действительно растёт в поле. И об этом нам расскажет Дима.

**Дима** (*рассказывает с опорой на иллюстрацию*):

Весной на поле выходят трактора. Они вспахивают землю и одновременно боронуют её, то есть рыхлят, чтобы земля стала мягкой и рыхлой.

Затем к трактору прикрепляют сеялки, и они ровными аккуратными рядами укладывают в землю зёрна пшеницы.

Вот появились ростки. Наступают жаркие летние дни. Всё лето созревают зёрна в колосьях на полях.

Когда зёрна созрели, начинается жатва. На поле выходят комбайны. Комбайн срезает колосья, выколачивает из них зёрна и высыпает очищенные зёрна в грузовые машины.

Машины отвозят зерно в специальные большие зернохранилища, которые

называются элеваторами. Там зерно сушат и хранят.

Из элеваторов зерно везут на мукомольные заводы или мельницы, где мельют из зерна муку.

Затем муку везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

Наконец хлеб попадает в магазин. Мы его покупаем и с удовольствием едим.

Вот какой долгий путь прошло зёрнышко, чтобы превратиться в каравай хлеба!

**Воспитатель:** Спасибо, Дима, теперь мы точно знаем, откуда к нам хлеб приходит.

А вас, ребята, я хочу пригласить в следующий зал нашего музея, где вы узнаете, из чего замешивают тесто для хлеба.

*Дети знакомятся с ингредиентами для изготовления теста, затем просматривают видео сюжет о выпечке хлеба на хлебозаводе.*

**Воспитатель:** Вот мы и узнали, как выпекают хлеб. А теперь я предлагаю вам поиграть.

### **Дидактическая игра «Замеси тесто»**

*Дети выбирают из предложенных картинок с изображением продуктов только те, на которых нарисованы ингредиенты для теста.*

**Воспитатель:** Молодцы, ребята, вы отлично справились с заданием! А сейчас мы хотим вам показать видео сюжет, о том, как растёт хлеб.

*Просмотр видеосюжета «Как растёт хлеб».*

**Воспитатель:** Конечно, у нас в детском саду хлеборобов нет, а вот специ-



алисты, которые всё знают о хлебных растениях, имеются. Проходите в следующий зал нашего музея.

Егор и Лука расскажут нам о злаках.

**Егор** *(рассказывает с опорой на гербарии злаковых растений, и представленные хлебобулочные изделия):*

Я хочу рассказать вам о злаках. Злаками называют зерновые растения. У этих растений есть колоски. Внутри колосков созревают зёрнышки, а из зерна делают муку для хлеба или крупу для каши.

Это пшеница. Пшеница очень древнее растение. Ей более 10 тысяч лет. Из пшеничной муки готовят булочки, батоны, пирожные, печенье, баранки и даже макароны.

Это рожь. Из ржаной муки пекут очень вкусный и полезный хлеб. Он так и называется — ржаной.

Чёрный хлебушек хорош,  
Нам его подарит рожь!

Это овёс. Из овсяных хлопьев пекут овсяное печенье и варят вкусную и полезную овсяную кашу.

Если любишь «Геркулес»,  
Все болезни нипочём.  
Тот, кто кашу эту ест,  
Вырастает силачом!

**Лука** *(рассказывает с опорой на иллюстрации и образцы круп):*

Это ячмень. Каша из ячменя называется перловой. Она очень сытная и полезная. А ещё из ячменных зёрен делают квас и даже дрожжи.

Это рис. Говорят, что рис кормит половину человечества. Во многих странах рис — главное хлебное растение. Из риса варят каши, готовят плов, супы, салаты и много других блюд.

Это просо. Из очищенных зёрен проса получается пшенная крупа. Из неё варят пшенную кашу.

Каша вкусная, густая,  
А по цвету — золотая.

А ещё из пшенной муки пекут очень вкусные блины.

Это гречиха, из её семян готовят крупу и муку.

Сварим в русской печке  
Кашу вкусную из гречки.  
И гречишные оладушки  
Испечёт нам наша бабушка!

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите, в нашем музее есть необычные куколочки. Эти куклочки называются Крупенички или Зерновушки. Внутри у них крупа или зерно. В старину такие куклы делали для того, чтобы хранить высокоценные семена будущего урожая (в первую очередь семена гречихи). Таких кукол обычно дарили на Коляду, Рождество или на праздники, связанные с урожаем.

В наших куклочках насыпаны различные виды крупы и зерна. Попробуйте, потрогав пальчиками, отгадать какие крупа и зёрнышки там спрятаны.

### Игра «Отгадай, что внутри»

**Воспитатель:** А сейчас мы приглашаем вас в следующий зал нашего музея, где вы узнаете, как в старину выращивали хлеб *(рассказ сопровождается показом экспонатов)*.

Представьте, что мы попали в давние времена, когда люди не придумали ещё никаких машин, когда нельзя было купить хлеб в магазине, и всё приходилось делать своими руками.

Вот огромное поле, крестьянин решил посадить здесь пшеницу или рожь. Но сначала поле нужно вспахать. Перед

тем, как начинать весеннюю пахоту, крестьяне обращались к народным приметам. Если загремел первый весенний гром, закуковала кукушка, зацвела черёмуха, значит, пришла пора поле пахать.

Пахали в те далёкие времена плугом, который тянула лошадка. Затем поле надо было причесать вот такой «расчёской», называется она борона. Бороной разбивали все комки, земля становилась мягкой.

Затем хлеб нужно посеять. К этому событию готовились особо: парились в бане, надевали чистые рубахи, кланялись в пояс земле-матушке и просили о богатом урожае. Первый сеятель выходил в поле босиком, чтобы проверить, тёплая ли земля. На груди у него висело лукошко с семенами. Сеятель шёл по полю, набирая пригоршню семян, и через каждые два шага разбрасывал их веером, слева направо.

Как только зёрнышко попало в землю, оно начинает расти.

Как вы думаете, ребята, без чего не может вырасти зерно? (*Ответы детей.*)

Вот и выросли колоски! Посмотрите, ребята, какими стали колосья? (*Ответы детей.*) Пора убирать урожай! В старину это делали так: мужчины брали косы, женщины — серпы и шли в поле. Скошенные растения связывали в специальные вязанки — снопы. Самое главное было вовремя собрать урожай, ведь перезрелые колоски могут уронить зёрна на землю, и тогда урожай будет потерян.

Дальше начиналась самая тяжёлая работа: колосья нужно было обмолоить, то есть вынуть зёрнышки из колосков. Для этого брали цеп (специальное орудие труда) и били им по колоскам. Иногда эта работа затягивалась на несколько месяцев.

Затем зерно везли на мельницу, где его перемалывали в муку.

А про мельницу нам расскажет Максим.

**Максим** (*рассказывает с опорой на макеты и иллюстрации*):

В старину на берегах рек строили мельницы. Речная вода текла и крутила большие мельничные колёса. Колесо крутилось и двигало тяжёлые каменные жернова, которые перетирали зерно в муку. Такие мельницы назывались водяными.

А в степях ставили ветряные мельницы. Сильный ветер вращал крылья такой мельницы, а они приводили в движение жернова.

Труженица — мельница  
Встала у реки.  
Намели нам, мельница,  
Из зерна муки!  
Мельница не ленится —  
Вертит жернова,  
И шумит, и пенится  
Быстрая вода.

**Воспитатель:** Вот и готова мука, можно замешивать тесто и печь хлеб. Ребята, а вы знаете, как на Руси пекли хлеб? (*Рассказ сопровождается показом экспонатов музея и макета русской изба.*)

В старину хлеб пекли не на хлебозаводе, не в пекарне, а у себя дома. Хозяйка замешивала тесто и выпекала каравай хлеба в русской печке. Весь дом наполнялся запахом свежего ароматного хлеба!

Пышный, мягкий, пропеченный,  
Подрумяненный слегка,  
Хлеб с горбушкой золоченой  
Шёл к тебе издалека.  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал, пришёл,  
В нём чудесное тепло.



Сколько рук его растило,  
Сохраняло, берегло.

Русские люди всегда относились к хлебу бережно, с уважением, ведь столько сил надо было приложить, чтобы вырастить хлеб! А вы знаете, как надо относиться к хлебу? *(Ответы детей, воспитатель подытоживает.)*

— Хлеб нельзя выбрасывать;

— хлеб нельзя крошить за столом;

— хлеб надо беречь, брать столько, сколько необходимо;

— хлеб нужно обязательно до-есть, старые люди говорят, что, оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь своё здоровье;

— хлеб нельзя бросать на землю, на пол, если хлеб случайно роняли на пол, его поднимали и просили прощения за это.

Молодцы, ребята! А наше путешествие подошло к концу. И теперь мы предлагаем вам отведать вкусный и ароматный каравай!