

Мини-музей «Хлеб - всему голова»



АКТУАЛЬНОСТЬ СОЗДАНИЯ МУЗЕЯ

«Ближняя дорога» к сердцу ребенка: предметы и явления, которые его окружают и могут благотворно влиять на формирование его морального облика. Например, хлеб. Издавна в народе хлеб звали уважительно и ласково «батюшка» и «кормилец». Мы же привыкли к другим словам: «Хлеб – наше национальное богатство, достояние».

Действительно, эта тема актуальна в детском саду, так как дети часто небрежно относятся к хлебу. Дошкольников следует подводить к пониманию истинной стоимости хлеба через ознакомление с трудом хлеборобов. Однако в условиях города знакомить детей с сельскохозяйственным трудом не просто, поскольку нельзя организовать его непосредственное наблюдение. В этом отношении сельские дети находятся в более выгодном положении: их можно познакомить с процессом выращивания зерновых культур, с их переработкой наглядно. В городских условиях необходимо осуществлять специально продуманную воспитательно-образовательную работу. С этой целью в групповом помещении группы был создан мини-музей хлеба.

Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они вобрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.

ЦЕЛЬ СОЗДАНИЯ

- ❖ Формирование у детей гражданской позиции, бережного отношения к продукту жизнедеятельности, к культуре
 - ❖ Обеспечение эмоционального благополучия ребенка и взрослого
 - ❖ Прививать уважение к традициям и истории народной культуры
 - ❖ познакомить детей со злаковыми растениями;
 - ❖ дать представление о том, что хлеб - основной продукт питания человека;
 - ❖ уточнить знания детей о том, как хлеб попадает на стол, как его выращивают.
 - ❖ довести до сознания детей, что хлеб – это итог работы многих людей.
 - ❖ развивать познавательные способности, расширять и активизировать словарь детей;
 - ❖ воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов.
 - ❖ средствами мини - музея осуществлять воспитание, обучение, развитие и социализацию воспитанников ДОУ.



ЗАДАЧИ

- ❖ Включить педагогов, детей и родителей в творческий процесс по созданию и пополнению **мини – музея**.
 - ❖ Обеспечить безопасные, психологически-комфортные, эстетические и здоровьесберегающие условия;
 - ❖ Развивать познавательный интерес и познавательную, исследовательскую деятельность воспитанников.
 - ❖ Ориентировать семью на духовно – нравственное воспитание детей;
 - ❖ Формировать чувство любви к Родине на основе изучения русских народных традиций.
 - ❖ Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку
 - ❖ Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба)
 - ❖ Формировать умение строить разные типы высказываний (описание, повествование, рассуждение)
 - ❖ Показать значимость сельскохозяйственной техники
 - ❖ Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда
 - ❖ Формировать реалистические представления о природе
 - ❖ Продолжать работу по обогащению словаря
 - ❖ Совершенствовать системы исследовательских действий
 - ❖ Развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление
 - ❖ Помочь увидеть необыкновенное в обычном
 - ❖ Развивать эмоциональную сферу ребёнка.
 - ❖ Поддерживать естественный интерес и любознательность детей.
 - ❖ Научить доводить порученное дело до конца
- Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие

Особенности использования музея

Предназначен для воспитанников и родителей воспитанников ДОУ, где проводится НОД по образовательным областям с детьми дошкольного возраста; досуги и развлекательные мероприятия в музыкальном зале, с использованием экспонатов музея. Экспонаты используются для проведения различных занятий, для развития речи, воображения, интеллекта, эмоциональной сферы ребенка. В обычном музее ребенок лишь пассивный созерцатель, а здесь он соавтор, творец экспозиции.



ЭКСПОНАТЫ МУЗЕЯ

Колосья пшеницы, ячменя

Хлебобулочные изделия

прозрачные баночки с мукой, с крупами
из ржи, пшеницы, ячменя.

Изделия из солёного теста

Методические, наглядные пособия:
«Как раньше наши предки растили хлеб»,
«Хлеб – всему голова»,
«Откуда хлеб на стол пришел»

Иллюстрации:

"Как выращивали хлеб в старину"

"Хлебобулочные изделия"

«Беседы о хлебе», «Злаки» А. Шорыгина.

Рисунки детей

Подборка стихов о хлебе

Подборка загадок о хлебе

Подборка пословиц о хлебе

Тематические плакаты:

"Круг зерна"

"Состав хлеба"

"Хлебобулочные изделия"

"Виды зерновых культур"

Фланелеграф по сказке "Девочка, которая
наступила на хлеб"

Альбом "Как зернышко булкой стало"

Дидактическая игра:

"От зернышка до хлебушка",

"Что сначала, что потом",

"Назови профессию",

"Хлеб-всему голова"



Характеристика мини-музея

Мини - музей отражает специфику дошкольного возраста детей. Музей пополняется экспонатами, здесь же размещаются работы педагогов, сотрудников, совместные работы детей и родителей воспитанников. Мини-музей – результат общения и совместной работы воспитателя, детей и их семей. В музее дети узнают, что злаки – древнейшая пища человека. Из злаков люди научились готовить множество вкусных и питательных блюд: каши, пудинги, запеканки, кисели. А из муки злаков – выпекать хлеб и изготавливать пирожные, торты, сдобные булочки, пряники и другие кондитерские изделия. В музее хлеба дети могут узнать много стихов, пословиц и загадок о хлебе. Главный вывод: чтобы хлеб появился у нас на столе нужно много потрудиться многим людям. Дошколята поняли, что необходимо уважать труд хлебороба, пекаря и беречь каждый кусочек хлеба.

Создание мини-музея является основой воспитания у детей личностных качеств - уважения к труду, бережному отношению к одному из самых важных продуктов питания в России - хлебу.

ГИПОТЕЗА

Получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Особенности мини-музея

- o Участие в создании мини-музея воспитателей, детей и родителей
- o Ребенок – активный участник оформления экспозиции музея
- o Мини-музей – зона удивления, творчества и совместной работы детей и их родителей

Правила поведения в музее

- o В музее многие экспонаты разрешено трогать руками
- o Рассмотренные экспонаты нужно положить на место
- o Экспонаты нельзя ломать и забирать домой
- o Можно и даже нужно задавать вопросы
- o Можно пополнять музей экспонатами

Принципы руководства при создании мини – музея

- o Наглядности
- o Доступности
- o Достоверности
- o Многофункциональности
- o Психологической комфортности и безопасной деятельности в музейном пространстве



Колосья пшеницы, ячменя



Изделия из солёного теста



Хлебобулочные изделия



Использование музея в образовательных областях

«Познавательное развитие»

- o Беседа о злаках с рассматриванием зерен ржи, овса, ячменя, пшеницы
- o Беседа «Что необходимо для роста растений?»
- o Совместная деятельность детей и педагога «В каждой крошке хлеба труд»
- o Наблюдение «Здравствуй росток!»
- o Дидактические игры: «Найди отгадку», «Из чего сделано?»; игра-лото «Приятного аппетита»
- o Рассматривание старинных вещей
- o Рассматривание альбома «Как выращивали хлеб в старину и сейчас»
- o Экспериментирование: «Определи какие семена всхожие», «Что нужно зернышку чтобы вырасти»

«РЕЧЕВОЕ РАЗВИТИЕ»

- o Заучивание загадок, пословиц, считалок
- o Чистоговорки о хлебе
- o Рассказывание о предметах «Каша-матушка наша, а наш хлеб ржаной-отец родной
- o Чтение художественной литературы: стихи о хлебе, русская народная сказка «Колосок», белорусская народная сказка «Легкий хлеб», А.В.Кольцов «Песнь пахаря», Д.Радари «Чем пахнут ремесла», Л. Извекова «Что всего дороже?»

«СОЦИАЛЬНО- КОММУНИКАТИВНОЕ РАЗВИТИЕ»

- o Сюжетно-ролевые игры: «Магазин хлеба», «Семья»
- o Игровая ситуация: «Приготовь тесто»
- o Опыты и экспериментирование по проращиванию зерна, «Из зернышка – мука»
- o Фотовыставка «Наши папы выращивают хлеб»
- o Знакомство с окружающим миром «Бытовые электроприборы», «Правила пользования бытовыми электроприборами»

«ХУДОЖЕСТВЕННО- ЭСТЕТИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ»

- o Занятие тестопластикой (лепка из соленого теста)
- o Аппликация «Колосок» (техника квиллинг)
- o Заучивание песни «Манная каша»
- o Хороводная игра «Каравай», «Бай качи, бай качи испекли мы калачи



«ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ»

Игра-эстафета: «Кто скорее отвезёт зерно на элеватор».
Старинная игра «Пирог».
Игра с мячом «Вопрос-ответ».
Подвижная игра «Кто быстрее соберет колосья?»
Подвижная игра «Дружные зерна»
Подвижная игра «Покажи колосок».
Игра – эстафета «Хлебный магазин».
Командная игра «Собери каравай» (пазлы).
Игра с мячом «Скажи, какой» или «Подбери признак»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- ❖ Приобщение к культуре, общечеловеческим ценностям
- ❖ Развитие детской самостоятельности, инициативы, творчества, любознательности, познавательных способностей, удовлетворение индивидуальных склонностей, интересов
- ❖ Развитие стремления к самостоятельному познанию и размышлению, развитие умственных способностей и речи
- ❖ Побуждение желания интересоваться миром взрослых, их трудом, испытывать уважение к умелому человеку, стремление подражать ему
- ❖ Формировать реалистических представлений о природе
- ❖ Совершенствование системы обследовательских действий
- ❖ Воспитания у детей личностных качеств: уважения к труду, бережному отношению к одному из самых важных продуктов питания в России – хлебу

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ

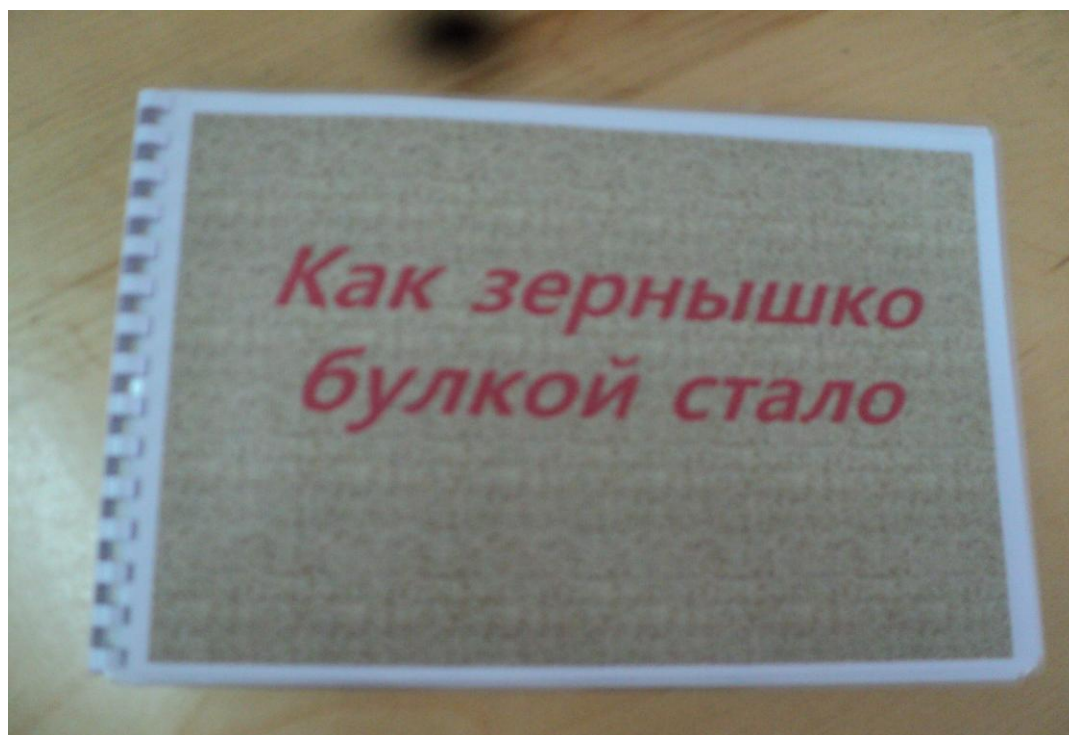
1. Арушанова А. Г. и др. Обучение детей в дошкольных учреждениях села (*в условиях разновозрастной группы*). – М.: Просвещение, 1990. – 174 с.
2. Бондаренко А. К. Дидактические игры в детском саду: Кн. для воспитателя дет. сада. – 2 – е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1991. – 160с.: ил.
3. Ветлугина Н. А. и др. Нравственно – эстетическое воспитание ребёнка в детском саду. – М.: Просвещение, 1989. – 79 с.
4. Виноградова Н. Ф., Куликова Т. А. Дети, взрослые и мир вокруг. М.: Просвещение, 1993. – 128 с.: ил.
5. Н.Н.Кокорина, А.К.Бондаренко "Любить труд на родной земле"
6. Яндекс-картинки
7. Барыкин К.К. Хлеб, который мы едим. М.,1983
8. Емельянова Э.Л. Расскажи детям о хлебе. М., 2011



**Фланелеграф по сказке
"Девочка, которая наступила на хлеб"**



Альбом "Как зернышко булкой стало"



Иллюстрации: "Как выращивали хлеб в старину"



Тематические плакаты



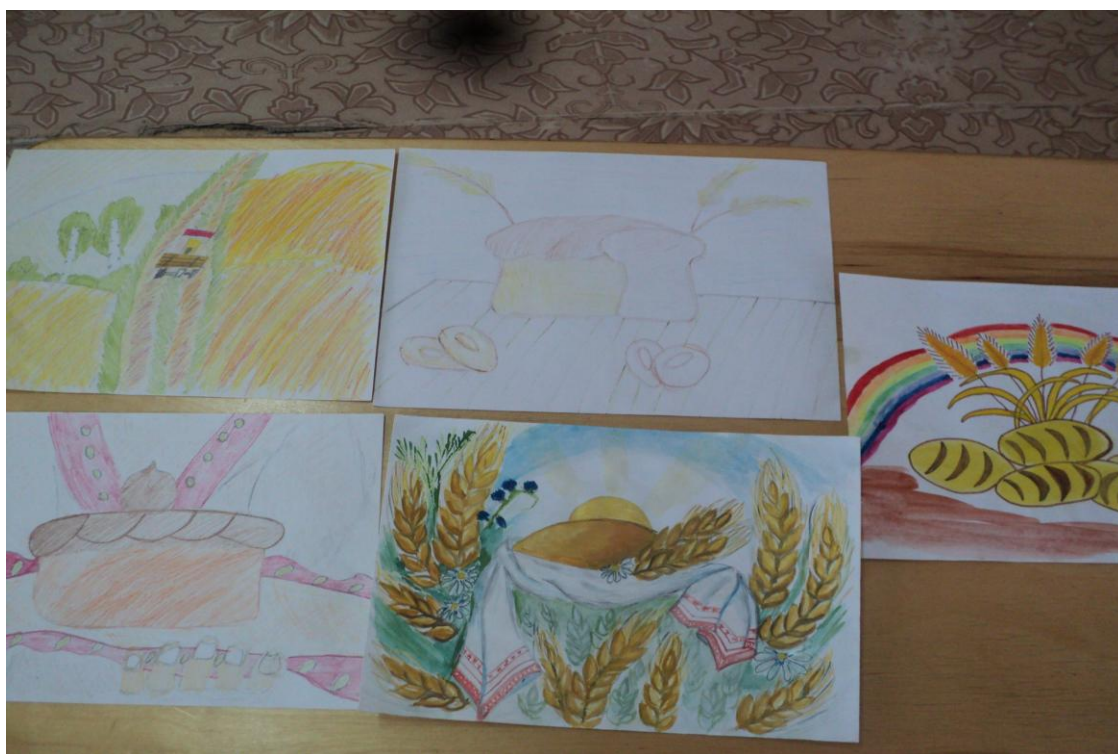
Методические, наглядные пособия, книги о хлебе



Иллюстрации



Рисунки детей



Баночки с мукой, с крупами изо ржи, пшеницы, ячменя



Дидактическая игра «Что сделано из муки?»

Задачи: развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание



Дидактическая игра «Что из какой муки испекли»

Задачи: закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.



«Что нужно для работы хлебороба»

Задачи: закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда хлебороба, развивать зрительное восприятие, внимание, память



«Назови профессию»

Задачи: Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширять словарь.



«Что сначала, что потом»

Задачи: закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.



«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Задачи: развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.



