

**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 16» дошкольное
отделение №1**

**Методическая разработка по организации воспитательной и
образовательной деятельности в музее образовательной организации
«Музей – пространство культурного опыта»**



Воспитатель Козлова Ирина Анатольевна
Страна, забывшая свою культуру, историю, традиции

и национальных героев - обречена на вымирание

(Л. Толстой)

Если для некоторых музеев - это просто залы с пыльными витринами, куда ходят на экскурсии, чтобы посмотреть на старинные предметы, старые фотографии... То для нас, музеев – это живое, дышащее сердце детского сада. Это место, где стирается грань между прошлым и настоящим, а история становится ближе и понятнее.

Наш музей - это мир, где прошлое не умерло. Оно просто затаило дыхание. Каждый экспонат - это не просто «предмет», это законсервированная эмоция, застывшее мгновение чьей-то жизни, дошедший до нас крик или шёпот.

И самая большая красота музея изнутри - это осознание, что всё это хрупкое величие доверено нам, людям. Доверено, чтобы мы, прикоснувшись к этой бесконечной реке времени, поняли что-то очень важное о себе. О том, что мы - лишь одно звено в этой цепи. Что наша жизнь, наши страсти и печали - такие же частицы вечности, как и эти молчаливые свидетели ушедших эпох.

Музей - это не склеп. Это спальня времени, где прошлое спит чутким сном, и его сны проникают в нашу реальность, делая её глубже, мудрее и прекраснее.

Со стороны кажется, что главное в музее – это экспонаты. И отчасти это правда.

Изнутри музеев – это не склад древностей, а настоящий научный и творческий центр. Мы становимся детективами: ищем информацию в старых подшивках газет, связываемся с разными людьми, пытаемся установить судьбу человека на пожелтевшем снимке. Каждая найденная деталь – это маленькое открытие, которое заставляет сердце биться чаще.

Музей – это не просто коллекция старинных вещей, а живое пространство культурного опыта, где ребенок через действие и игру осваивает наследие предков и осознает свою связь с историей. Музей – это мост. Мост между поколениями, между эпохами.....

Почему же настолько актуально воспитание на традициях отечественной культуры?

Потому, что без знания основ народной жизни, родного фольклора, классического искусства невозможно воспитать интерес к культуре. Высокое целомудрие, пафос добра и правды, поиски красоты вечной и непреходящей – всё это свойственно русской классической литературе, музыке, живописи, устному народному творчеству.

Таким образом, мы с полной уверенностью можем сказать, что наш музей имеет большую педагогическую ценность!

В нашем детском саду много лет назад возникла идея создать «Музей русского быта», где воспитанникам детского сада можно было бы наглядно показать элементы деревенского быта, рассказать об укладе жизни наших предков, поведать им об обрядах и праздниках, рассказать о ремесленных чудесах и научить их изготовлению.

К сожалению, современные дети, и даже взрослые, особенно живущие в городах, очень поверхностно знакомы с русской народной культурой. Большинство из них не знают, как выглядят окружавшие когда-то наших предков вещи – орудия труда, хозяйственная утварь, музыкальные инструменты и народные костюмы. Как жили русские люди? Как работали и отдыхали? Как украшали свой быт? Какие обычаи соблюдали? Ответить на эти вопросы поможет наш «Музей русского быта».

При создании музея мы постарались воссоздать основные детали и обстановку русской избы, передающие дух и атмосферу русского быта.

Сбор экспонатов для музея русского народного быта в детском саду и организация его экспозиций – дело непростое. Мы, педагоги, должны не только представить экспонаты, но и заставить их говорить с дошкольниками на понятном им языке. Задача эта решается разными способами, в том числе посредством создания интерактивных экспозиций, внутри которых ребенок может познакомиться с музейными предметами, не только увидеть, но и услышать, понюхать, пощупать. Для маленьких детей это особенно важно, так как мир открывается для них не через пассивное «видение», а через активное «делание». Для этого в музее созданы зоны детской активности, где дети могут использовать в деятельности предметы старинного крестьянского быта, орудия

труда, игрушки и др. например, обуться в лапти, походить с коромыслом, посидеть с прялкой, взять в руки деревянные ложки и сравнить их с баклушами – заготовками для изготовления этих самых ложек, узнать, что такое ушат и лохань.

На занятиях в музее каждый ребенок имеет возможность познакомиться с экспонатами, взять их в руки, хорошенько рассмотреть, понять, как и из чего они сделаны, и попробовать их в действии. Познание предмета народной культуры позволяет развивать у дошкольников не только необходимые навыки мышления, наблюдательности, но и умение сопоставлять прошлое и настоящее, способствует формированию исторической памяти и уважения к труду мастеров.

Знакомство с предметами художественных промыслов, украшенных различными растительными орнаментами, напоминает ребятам о неразрывной связи человека и природы, раскрывает перед ними систему традиционного народного календаря с земледельческими праздниками, в которых дети обязательно принимали участие.

Воспроизведение детьми различных видов домашних работ крестьянского быта: сматывание клубков, толчение зерна, перебирание крупы и т. д. весьма традиционных для народной культуры, но, к сожалению, ушедших из современного быта, помогает как развитию мелкой моторики, усидчивости, так и осознанию ребенком себя в роли необходимого помощника в семье.

Занятие в музее включают в себя и знакомство с различными народными играми, настоящими кладезями народной мудрости. Даже хорошо всем известные «ладушки» в легкой и веселой форме раскрывают перед ребенком понятие лада, т.е. умение жить в мире и добре с окружающими, учат считаться с интересами других, ведь надо попадать в ритм хлопков и быть эмоционально отзывчивым.

Веселые считалки, прибаутки, загадки, потешки и другие формы устного народного творчества во время музейных занятий обогащают словарный запас воспитанников, развивают чувство юмора, способность самовыражения.

Музей народного быта расширяет представления детей об окружающем мире, знакомит с народной культурой, хранят словесный ключ к пониманию фольклорных сказок, многие реалии которых давно ушли из жизни не только современных городских детей, но и их родителей.

«Стала девочка кудель прясть»- звучит красиво, но загадочно. Что такое кудель и что значит прясть?

«Села Баба Яга на лопату, а Иванушка раз и засунул ее в печь, а устье задвижкой прикрыл» На какую такую лопату? Да и зачем на лопату садиться?

Музей народного быта – своеобразная машина времени. За считанные минуты дети вместе с педагогом могут совершить увлекательное путешествие не только в прошлое и день сегодняшний, но и заглянуть в будущее, сопоставить, сравнить события разных времен.

Как же ввести дошкольников в мир русской культуры? Мы начинаем с того, что понятно любому малышу - с семьи. Ведь то, что происходит в семье сейчас, происходило всегда: так же готовили, убрали в избе, ухаживали за детьми и стариками. Изменились условия жизни, предметы быта, но сохранилась суть - мама готовит, стирает, ухаживает за всеми, а папа занимается ремонтом, строительством, т. е. занимается мужской работой.

Самый близкий и понятный вид деятельности для ребенка - это игра. Наш музей дает возможность ребенку поиграть «во взрослую жизнь» в исторической обстановке.

Создавая атмосферу национального быта, используя фольклор, знакомя с традиционными праздниками, с народным искусством русского народа, с народными играми, мы приобщаем детей к истокам народной культуры, используя разные формы работы, например:

- занятия по ознакомлению старших дошкольников с народной культурой.
- музыкальные праздники и развлечения. Приобщение детей к истокам русской народной культуры наиболее эмоционально проходит в виде тематических развлечений и музыкальных праздников.

Давайте вместе с вами отправимся на экскурсию в наш музей – «Музей русского народного быта». В нем тихо, тепло и уютно. Главное место в музее

занимает печь. Войдя в избу, на печь сразу обращаешь внимание. «Без печи хата – не хата» - говаривал русский народ. С ней связан весь быт, вся жизнь крестьянина. На печи стоят чугунные горшки разных размеров, возле печки лежат дрова, стоит кочерга и ухват.

На нашей печке не только старинные чугуны – здесь греется кот Баюн, всегда готовый рассказать ребятам интересные сказки, прибаутки, песенки, загадки. Часто на занятиях в музее детей встречает и домовенок Кузя.

На лавке, возле печи расположились ведра, коромысло, ушат, терка для ручной стирки. Здесь не только старинная утварь – кувшины и горшки, но и глиняные чашки, плошки. Сухие лекарственные травы, связки лука и чеснока делают этот уголок живым, настоящим. Будто хозяйка, хлопотавшая у печки, скоро вернется.

Прямо, от печи - бабий кут - уголок рукоделия. В этом уголке стоит прялка, на лавке - брошенное хозяйкой рукоделие, стоит колыбель. Девочки, когда бывают в музее, с удовольствием и нежностью качают малыша. На полке – керосиновая лампа. Рядом с лавкой стоит сундук. Сундук – предмет мебели, используется для хранения предметов обихода, драгоценностей и других ценных вещей.

Невеста готовила и складывала в сундук свое приданое с ранних лет. Чем больше в доме сундуков – тем, как считалось раньше, семья зажиточнее.

В сундуке хранятся богатства избы: шали, сарафаны, рубахи и прочие вещи.

Горницу украшают яркие домотканые половики, подлинная ручная вышивка на полотенцах.

Продолжая рассматривать экспонаты нашего музея, взгляд останавливается на деревянном столе с глиняной посудой и самоваром, чашками для чая и баранками. Большой деревянный стол с лавками – любимое место детей. Здесь интересно пить чай с баранками из настоящего самовара.

В русской избе почти все было сделано своими руками самих крестьян.

Мебель была самодельная, деревянная, очень простая. Лавки, где спали, сундук для вещей, скамейки для сиденья за столом.

Затем мы видим угол, где представлены работы ремесленников.

Из избы мы выходим во двор и видим колодец, плетень, телегу, березу - частичку русской природы, символ России.

В музее есть уголок, где детей можно познакомить с русским народным фольклором. Попробовать себя в роли мастеров.

В музее вся обстановка способствует тому, чтобы детям было интересно и созерцать, и познавать, и заниматься, и играть.

Методическая разработка образовательной деятельности для детей

(старшая/подготовительная группа)

Тема: «Экскурсия в Музей русского быта: Расскажи историю сам!»

Цель: Развитие познавательной активности, связной речи, воображения и эмоционального интеллекта детей через бессловесное взаимодействие с предметами старинного русского быта.

Задачи:

Образовательные: закрепить знания о названиях и назначении предметов русского быта (прялка, ухват, чугунок, рубель, самовар, сундук и т.д.).

Развивающие: развивать умение «считывать» невербальную информацию (жесты, мимику, позу). Стимулировать развитие связной диалогической и монологической речи (описание, предположение, составление рассказа).

Развивать воображение, умение «оживлять» неодушевленные предметы и домысливать ситуации.

Воспитательные: воспитывать интерес к истории и культуре своего народа, уважение к труду и традициям.

Форма проведения: Игровая проблемная ситуация с элементами театрализации.



Ход деятельности:

I. Вводная часть.

- Создание мотивации. Дети собираются у входа в музейную комнату. Выходит экскурсовод. Он улыбается, кланяется, но не говорит ни слова. Привлекает внимание жестом.

- Постановка проблемы. Воспитатель: Ребята, к нам пришел необычный экскурсовод. Он знает все-все истории о старинных вещах, но сегодня он дал обет молчания и не может говорить ни слова! Он будет показывать нам предметы, а истории о них нам придется придумать самим! Вы готовы стать соавторами музея?

- Знакомство с правилами. Воспитатель объясняет: Смотрите внимательно на жесты, мимику, позу экскурсовода. Потом вы будете делиться своими догадками. А в конце мы узнаем настоящую историю.

II. Основная часть «Немая экскурсия»

Экскурсовод подходит к первому экспонату - прялке с куделью.

1. Действие-пантомима: Он садится лавку, делает вид, что вытягивает нить из кудели и крутит колесо. Его движения то медленные и усталые, то резвые. Он может показать, как устала спина, как трет затекшую шею.
2. Вопросы воспитателя, направляющие наблюдение детей:
«Что показывает нам экскурсовод?»
«Как он движется? Быстро или медленно? Легко или тяжело?»
«Как вы думаете, какое у него настроение? Когда он устал, а когда работа спорится?»
«Кто обычно занимался этой работой? (Бабушка, мама, девица-невеста)».
«А для чего нужна была эта нитка?» (Ведем к мысли о том, что из нее ткали полотно для одежды, полотенце – для всего, что нужно семье).
3. Рассказы детей: Воспитатель предлагает 2-3 детям «озвучить» то, что происходило. Например: «Это бабушка Арина. Она прядет пряжу долгими зимними вечерами, чтобы связать внуку Ване теплые носки».
4. Переход к следующему экспонату.
5. Примеры пантомим для других предметов:
Ухват и чугунок: Изобразить тяжесть, как ставят чугунок в печь, как достают его, обжегшись паром.
Рубель и скалка: Показать процесс катания белья («катать»), а затем энергичное выбивание влаги рубелем.
Самовар: Изобразить, как его начищают до блеска, с гордостью ставят на стол, «наливают» чай, угощая гостей.
Сундук: Изобразить, как бережно складывают в него приданое (погладить воображаемую вышитую сорочку), как прячут самое ценное, с каким секретом закрывают крышку.

III. Финальная часть «Ожившие истории» (7-10 минут)

1. Снятие обета молчания. Экскурсовод звенит в колокольчик и говорит: Спасибо вам, дорогие гости! Вы так внимательно смотрели и так чудесно рассказывали, что мои предметы ожили! Теперь я могу говорить. Давайте проверим ваши догадки!

2. Диалог и уточнение. Экскурсовод кратко и увлекательно рассказывает настоящие истории 2-3 предметов, которые показывал, подтверждая или мягко поправляя версии детей. Делает акцент на ценности труда, семейном уюте, мастерстве.
3. Рефлексия. Воспитатель спрашивает:
«Что было самым интересным?»
«Что было труднее всего - понять без слов или придумать историю?»
«Какой предмет вам запомнился больше всего?»
4. Прощание. Экскурсовод дарит детям на память «сувениры» - раскраски с предметами быта.
5. Такая «немая экскурсия» превращает пассивное слушание в активный диалог с культурой. Она развивает эмпатию (дети учатся «входить в положение» другого человека), критическое мышление и дарит уникальный опыт сотворчества в музейном пространстве.

Методическая разработка «Щи да каша - пища наша»

Занятие для детей 6 – 7 лет: «Тайны русского стола»

Цель: Познакомить детей с основами традиционного русского питания в увлекательной, интерактивной форме.

Часть 1. Введение.

Педагог: Ребята, представьте, что вы живёте сто или двести лет назад в русской деревне. Нет холодильников, магазинов, доставки еды. Еда - это не просто удовольствие, а топливо для тяжелой работы и залог выживания, особенно в долгую зиму.

Давайте вместе выведем главные правила такой «кухни выживания»:

1. Сытная - чтобы можно было пахать землю, рубить дрова, строить избу.
2. Доступная - всё своё, с огорода, из леса, с реки.
3. Долгохранящаяся - как сохранить урожай? (Подводим к идее сушки, соления, квашения).

4. Простая в приготовлении - ведь готовили в русской печи. Она и грела дом, и кормила семью. Блюда в ней не жарили, а томили - долго-долго прогревали. От этого каша и щи получались особенно вкусными!

Часть 2. Исследуем «столпы» русского стола

Столп №1: Волшебные щи

Педагог: Щи - это не просто суп! Это целое обеденное чудо в одном горшочке.

Их можно было есть и как первое, и как второе блюдо.

Как вы думаете, что было главным овощем в щах, который спасал от голода и болезней зимой? (Ответы детей). Правильно, капуста! А зимой – квашеная капуста. Это был главный витамин!

- Давайте «сварим» щи. Что ещё клали в горшок, кроме капусты?

1. Мясо (если есть) - говядина.
2. Сытая заправка - морковь, репка, лучок.
3. Волшебные травы для запаха - лавровый лист, укроп.
4. Кислинка от самой капусты или ложка сметаны.

- Давайте вспомним виды щей-братьев:

Богатые - с мясом.

Постные - с грибами или рыбкой.

Зелёные (весенние) - со щавелем или крапивой, чтобы взбодриться после зимы.

Ели щи из глиняного горшка деревянной ложкой и обязательно заедали... (даём детям догадаться) чёрным ржаным хлебом!

Столп №2: Каша-матушка

Педагог: Каша - это символ дружбы и праздника. Отсюда и

слово «однокашник» - это друг, с которым вместе ел из одного горшка!

Каша делается из зерна. Какое зерно вы знаете?» (Перечисляем, показываем крупы).

Гречневая («чёрная») - праздничная, самая сытная.

Пшённая - солнечная, из проса.

Овсяная (толокно) - северная, сила богатырская.

Перловая - из ячменя, «солдатская».

Игра «Сдобри кашу»: Что можно добавить в кашу, чтобы она стала ещё вкуснее? В постные дни - лук, грибы, ягоды, мёд. В скоромные (праздничные) - масло, молоко, сало.

- Каша была на всех важных событиях: свадьбе (специальная «княжья» каша), рождении ребёнка («бабкина» каша), поминках (кутья с мёдом).

Часть 3. Три кита русского стола

Педагог: Но кроме щей и каши, держались на трёх «китах»:

1. Ржаной хлеб - «батюшка».

О нём говорили: «Хлеб - всему голова». Его берегли, крошки со стола собирали. Без хлеба не было сытости. Его пекли из ржаной муки раз в неделю, и это было целым ритуалом!

2. Репа - забытая царица.

- Давайте вспомним сказку «Репка»! До картошки именно репа была главным овощем. Её варили, варили, сушили, ели сырой. Была и гарниром, и десертом, и даже лекарством!

3. Рыба - постная сила.

- Кто жил у реки или озера, тот ловил рыбу. Её варили, жарили, солили и вялили. В пост, когда нельзя было мясо и молоко, рыба помогала не остаться без сил.

Часть 4. Закрепление и творчество

Вариант 1: Игра «Собери обед».

Детям раздаются карточки с изображениями продуктов (картофель, апельсин, капуста, гречка, репа, банан, рыба, ржаной хлеб, кукуруза). Нужно выбрать только те, которые могли быть на столе у крестьянской семьи в старину.

Вариант 2: Рисуем «Сказочный обед».

Предложить детям нарисовать обед в древнерусском стиле: глиняный горшок с дымящимися щами, деревянная миска с кашей, краюха ржаного хлеба и печёная репка.

Рефлексия.

- Что с древнерусского стола мы едим до сих пор? (Щи, каши, ржаной хлеб, солёные огурцы). Чем наша еда сейчас отличается? (Больше разнообразия,

специй, заморских фруктов, сладостей). Что, на ваш взгляд, было самым вкусным и полезным у наших предков?

Итог: Мы узнали, что традиционная русская еда была простой и очень сытной. Она помогала людям выживать, трудиться и отмечать праздники. Многие её секреты - квашение, томление, уважение к хлебу - актуальны и сегодня!

Дополнительные материалы для педагога

1. Главный принцип питания:

Рациональность и выживание. Еда должна быть:

Сытной - для тяжелого физического труда.

Доступной - из продуктов своего хозяйства.

Долгохранящейся - чтобы пережить зиму.

Простой в приготовлении - в русской печи.

2. «Столпы» русского стола:

ЩИ

Не просто суп, а «полноценное блюдо». Густые, наваристые, часто ели как основное и первое, и второе.

Основа: Капуста (свежая или квашеная). Квашеная капуста - главный источник витаминов зимой.

Другие обязательные компоненты:

Мясо (если позволял достаток) - обычно говядина или свинина.

«Сытая заправка» - корни (морковь, репа), лук, иногда редька.

Пряности - лавровый лист, черный перец горошком, укроп, чеснок.

Кислота - от квашеной капусты, иногда добавляли щавель, кислые яблоки, «капустный рассол» или «сметану».

Разновидности:

Богатые - с мясом.

Постные - с грибами, сметками (маленькой рыбой) или просто овощные.

Серые (краснощекие) - на основе квашеной капусты.

Зеленые - со щавелем или крапивой (весной).

Подача: В глиняном горшке или миске. Заедали ржаным хлебом.

КАША

Символ достатка, мира, общности. Отсюда слово «однокашник» (друг, с которым вместе ели из одного горшка).

Основа: Зерно - то, что выращивали в регионе.

Главные виды круп:

Гречневая («черная») - самая почитаемая, сытная, для праздников.

Пшенная (из проса) - очень распространенная.

Овсяная/Толокно (из овса) - на севере.

Перловая и ячневая (из ячменя) - «солдатская» каша.

Полбяная (из полбы) - древний сорт пшеницы.

Приготовление: В печи, долго томились, получались рассыпчатыми или размазней.

Добавки:

Скормные (непостные): сало, масло, молоко, яйца, мясо.

Постные: грибы, лук, тыква, ягоды (в сладких вариантах), мак, мед.

Роль в обрядах: Обязательное блюдо на свадьбе («княжья» каша), на поминках (кутья из зерна с медом), на рождение ребенка («бабкина» каша).

3. Русская печь - «сердце» кухни:

Готовили методом томления: блюдо долго прогревалось в остывающей печи, что придавало особый вкус и консистенцию.

Посуда: чугуны, глиняные горшки, которые ставили в печь ухватом.

Ели деревянными ложками из мисок.

4. Три основы рациона (помимо щей и каши):

1. Ржаной хлеб («батюшка»). Главный священный продукт. «Хлеб - всему голова». Без него не было сытости.
2. Репа. Главный овощ до распространения картофеля (с XVIII в.). Ели пареной, вареной, печеной, вяленой, добавляли в щи и каши.
3. Рыба (в местностях у рек и озер). В пост - основной источник белка. Ели вареной, жареной, соленой, вяленой.

5. Постный и скромный стол:

Скормное - пища животного происхождения (мясо, молоко, яйца, масло).

Постное - растительная пища + иногда рыба и грибы.

Посты занимали до 200 дней в году, что сильно влияло на кухню:

расцвет грибных и рыбных блюд, овощных заготовок (квашение, мочение).

6. Напитки:

Квас - главный повседневный напиток (хлебный, свекольный, ягодный).

Сбитень - горячий напиток из воды, меда и пряностей (зимний уличный фаст-фуд).

Взвары/взварцы - компоты из сухофруктов и ягод.

Чай - появился позже, в XIX веке, и стал популярен.

Травяные настои (иван-чай, душица и др.).

7. Выводы (культурный смысл):

Рацион был цикличным, зависел от сельскохозяйственного календаря и церковных постов.

Еда - не просто утоление голода, а часть обрядов, символизма (каша - мир, хлеб - благополучие).

Щи и каша идеально соответствовали условиям жизни: они энергоемки, используют доступные консервированные продукты (квашеную капусту, крупы) и идеально готовятся в русской печи.

Эта система питания демонстрирует приспособляемость, мудрость и выносливость русского народа.

Что можно показать в музее:

- Интерьер русской избы с печью, ухватом, кочергой.
- Посуда: глиняные горшки, чугуны, миски, деревянные ложки, берестяные туеса.
- Реконструкции: уголок с имитацией приготовления щей в печи, выставка разных видов круп.
- Предметы: сечка для рубки капусты, ступа для обдирки зерна, кринки для молока, квасники.
- Макеты или образцы: каравай ржаного хлеба, кочан капусты, репа, мешочки с крупой.