

Мартиросян Наталья Васильевна

Старший воспитатель, МАДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 218»

[lady.kibirewa2014@yandex.ru](mailto:lady.kibirewa2014@yandex.ru)

Детская кулинария, как средство развития познавательной сферы дошкольника и его творческих способностей

Аннотация

Данная статья посвящена теме кулинарного искусства, культуре питания как основы здорового образа жизни дошкольников.

В современном мире особенно важно правильно питаться. От правильного питания во многом зависит состояние здоровья детей и полноценное развитие их организма. В статье раскрываются следующие вопросы: «Как правильно организовать развивающую предметно-пространственную среду для организации занятий по кулинарии в детском саду?», «Что понимается под правилами столового этикета?», «Сервировка стола для приема пищи в детском саду и дома, какой она должна быть для дошкольников?» и др.

Ключевые слова: проект, дошкольник, творчество, азы кулинарии, свободное экспериментирование, художественный вкус.

Каждый день ребенка посвящен исследованию мира: он наблюдает, рассматривает, пробует, ощущает, ломает, создает. Он познает мир во всем его многообразии.

Познавательное развитие дошкольников основано на познавательной деятельности, в результате которой формируется личностный опыт ребёнка, его ценностное отношение к миру, формируются потребности в знании и познании. Через основные психические процессы: ощущение, восприятие, мышление, воображение, речь ребёнок получает и осмысливает информацию, что является непосредственным отражением действительности.

Совершенствование познавательной деятельности детей - одна из задач дошкольного образования. Если мы хотим видеть наших детей успешными в динамичном информационном обществе, умеющими находить свое место в современном мире, способными быстро адаптироваться, то необходимо создавать условия для воспитания личности, способной к саморазвитию и самосовершенствованию.

Необходимым условием становления познавательной деятельности ребенка является способность близких ему взрослых служить носителями таких ценностей: как ценность познаний, поиска истины, ценности самостоятельных действий, самореализации и самосовершенствования. К тому же, при организации совместной деятельности дети должны стать активными участниками в поисках средств и способов решений, познавательных и практических задач и испытать при этом радость от самого процесса познания и его результатов.

В современной педагогике представлено много технологий, методов, направленных на развитие познавательной деятельности детей. Изучив их, посоветовавшись коллегиально со всеми участниками образовательного

процесса (педагогами, детьми и их родителями), решили попробовать приобщить детей к азам Кулинарии.

Почему Кулинария? Готовка — процесс творческий, это фантазия, вкус-художественно-эстетическое развитие. Выбирая блюдо, мы узнаем, в какой стране этот рецепт традиционен; граммы, знакомство с меркой, сравнение количества - познавательное развитие. Дети увлеченно рассказывают о кулинарной деятельности, запоминают поговорки и пословицы - речевое развитие. Желание помочь другому, убрать за собой - социально-коммуникативное развитие. Дети заняты полезной деятельностью, а не сидят в гаджетах-физическое развитие. Вот и получается, что кулинария-это то, что надо для всестороннего развития!

Так появился долгосрочный проект для старших дошкольников «Школа юных поварят».

Занятия по кулинарии всегда имеют гибкий сценарий, который может меняться в процессе реализации, в зависимости от того, что происходит здесь и теперь, опираются на личный опыт, жизненные потребности и интересы детей, позволяют проявить инициативу, самостоятельность, творчество в процессе решения проблемных ситуаций, подвести итог своей деятельности.

Кулинария сочетает в себе и науку, и искусство, благодаря чему мы получаем возможность наслаждаться разнообразием вкусов и оформлением блюд. Приготовление пищи, это всегда творческий процесс, а также один из способов самовыражения и сохранения традиции семьи, знакомство с традициями национальной кухни.

Любой кулинарный рецепт является замечательным научным тренажером для ребенка, на котором он будет изучать свойства продуктов, закреплять математические знания, больше, меньше, счет, решение простых арифметических задач, уметь пользоваться схемами, учиться пользоваться бытовыми приборами, соблюдать технику безопасности при работе на кухне. Поэтому если ребенок пытается помочь своей маме на кухне, нужно поддержать его инициативу, увлечь его простыми заданиями.

Цель проекта была сформулирована следующим образом: формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных блюд и основ правильного и здорового питания.

Задачами проекта стали:

Обучающие: знакомство детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне; обучение детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд; расширение спектра представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.

Развивающие: развитие аналитических умений при использовании предметно-схематических моделей предстоящей деятельности; развитие ряда специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению; развитие фантазии, творческого подхода при оформлении разных блюд, сервировке стола; развитие речевых навыков: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные: воспитание интереса к процессу приготовления элементарных блюд; формирование осознанной значимости кулинарной деятельности для людей; формирование основ самосознания ребенка как субъекта специфической трудовой деятельности; воспитание терпения и усидчивости, трудолюбия; формирование коммуникативных навыков: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

Для решения поставленных задач проекта используются следующие формы и методы работы: беседы, дидактические игры, словесные игры, исследовательская деятельность, рассматривание картин, предметов, электроприборов, чтение познавательной литературы, практическая деятельность, практические занятия по приготовлению блюд, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы.

Проект «Школа юных поварят» рассчитан на 12 месяцев: с 1.02.2023 г. по 31.05.2023 г., 1.09.2023 г. по 31.05.2024 г.

Первый этап- подготовительный: постановка цели и задач, определение круга проблем (анкетирование), предварительная работа с детьми и их родителями, выбор оборудования и материалов, источников информации.

Второй этап – практический: создание предметно-развивающей среды в группе, разработка игр- занятий, выставок, досугов; практическая деятельность по формированию высокого уровня осведомлённости учащихся о традициях национальной кухни и основных правил рационального питания, способах обработки продуктов, организации труда при приготовлении пищи; технологии приготовления различных блюд; навыков работы с инструментами и технологичными приборами.

Третий этап - заключительный этап: подведение итогов, анализ проделанной работы, определение эффективности, целесообразности.

Участники проекта: педагоги, дети 5-7 лет, родители.

Формы и режим занятий: Занятия проводятся один раз в неделю, во второй половине дня по 25-30 минут и предусматривают фронтальную форму организации деятельности, занятие - игра.

Материально-техническое оснащение: занятия проводятся в групповом помещении детского сада, при оборудовании которого предусмотрено все необходимое, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям.

Структура занятий:

Объявление темы занятия;

«Это интересно» - чтение и обсуждение познавательной литературы;

«Уроки кулинара» - практическая работа;

«Давайте поиграем» - проведение различных игр.

В содержание проекта включены темы, которые разработаны исходя из возрастных возможностей детей

Тематический план  
Старшая группа (5-6 лет)

№	Месяц	Раздел		Неделя	Тема
1.	Февраль	Царство кухни		1	Профессия повар.
				2	Царство кухни.
				3	Экскурсия на пищеблок ДОО
				4	Правила безопасности на кухне.
2.	Март	Посуда		1	История возникновения столовых приборов («От старины до наших дней»).
				2	История возникновения столовых приборов (продолжение).
				3	История возникновения столовых приборов (продолжение).
				4	Посуда в Древней Руси и на Кубани.
3.	Апрель	Витамины		1	Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты.
				2	Витаминные запасы на зиму.
				3	Искусство на тарелке ( <b>«кулинарный карвинг»</b> ).
				4	Огород на окне (посадка семян).
4.	Май	Молоко и молочные продукты		1	Откуда берется молоко? Молочные продукты.
				2	Опытно – экспериментальная деятельность: опыты с молоком по выявлению его свойств.

Тематический план  
Подготовительная к школе группа (6-7 лет)

№	Месяц	Раздел	Неделя	Тема
1	Сентябрь	Столовый этикет	1	Что такое этикет? Этикет за столом.
			2	Правила поведения за столом.
			3	Сервировка стола.
2.	Октябрь	Хлеб и хлебобулочные изделия	1	Откуда хлеб пришел?
			2	Хлебобулочные изделия + (изготовление булочек из соленого теста).

			3	Коллективная аппликация на тему «Хлебное поле».
			4	Мастер-класс от мамы (бабушки)
3.	Ноябрь	Каша – здоровье наше!	1	Из чего варят каши? Какие бывают каши?
			2	Вспомни сказку...(слушание отрывков из сказок или рассказов, «героем» которых является каша.) Правила приготовления каши.
			3	Конкурс – «Лучший знаток каши!» (игры «Пословицы запутались», «Отгадай загадку», «Знатоки», «Поварята», «Печка в русских сказках» и др.)
			4	Экспериментирование - «Проращивание зерна».
4.	Декабрь	Тесто	1	Виды теста.
			2	Приготовления печенья «Елочные украшения».
5.	Январь	Такой разный чай	1	Какой бывает чай?
			2	«Конфетки, бараночки - русская чайная церемония» (посиделки)
			3	Опытно – экспериментальная деятельность: рассматривание разных сортов чая; замачивание чая; рассматриваем, какого цвета стала заварка после заваривания разных сортов чая.
6.	Февраль	Полезные и вредные продукты	1	«О вредных и полезных продуктах».
			2	«Вкусно – не всегда полезно».
			3	Приготовление овощного или фруктового салата.
			4	Посадка лука и чеснока.
7.	Март	Кондитерские изделия	1	Профессия кондитер.
			2	Выставка "Вторая жизнь сладкой упаковочки".
			3	Мастер – класс от любимой мамочки «Украшаем кексы» или «Раскрасим пряник».
			4	Персональные и коллективные выставки работ и фото-выставки: «Мы кондитеры» («Домашняя кондитерская»).
8.	Апрель		1	«Кулинарное шоу» (дети и родители).

Ожидаемый результат:

К концу первого года реализации проекта дети имеют представление: о профессии повар; об истории происхождения посуды и столовых приборов; о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях; о элементах культуры и традициях родного края; о способах получения информации о вопросах кулинарии.

Дети знают: виды, свойства овощей, фруктов и молочных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к приготовлению; назначение, правила пользования посудой и правила ухода за ними; безопасные и санитарные требования к труду;

Дети умеют: пользоваться кухонными приборами в соответствии с ТБ; называть и хранить молочные продукты, фрукты и овощи; работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету.

К концу второго года обучения дети знают: этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях; правила общения; виды, свойства хлебобулочных, кондитерских изделий, круп; о вредных и полезных продуктах; правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к приготовлению; назначение, правила пользования посудой и правила ухода за ними; безопасные и санитарные требования к труду.

Дети умеют: приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку; заваривать чай; процеживать, замешивать, измельчать, формировать изделия; приготавливать бутерброды, печенье; умеют работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать в процессе реализации проекта.

В настоящее время еще рано говорить о каких – либо качественных результатах проекта, так как с начала его реализации прошел всего один месяц. Однако, хочется отметить, что начало данного проекта дало старт еще одному проекту под названием «От старины до наших дней», к которому с удовольствием присоединился не только коллектив нашего ДОО, но и родители воспитанников.

Данный проект рекомендован для использования в детском саду, так как в процессе его реализации дети имеют возможность не только раскрыть свои творческие возможности, но и научиться делать простые блюда. В домашних условиях - становятся для родителей настоящими помощниками на кухне, и учатся ценить труд своих близких.

В совместной деятельности улучшатся детско-родительские отношения и психологический климат группы.

Список цитируемой литературы:

1. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формированию культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.
2. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.
3. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003г.
4. Дыбина О.В. Приобщение к миру взрослых. - М.: Мозаика - Синтез, 2010
- 5.Картотеки. Демонстрационный материал.
- 6.Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, энциклопедии.

