

**Хрулева Юлия Владимировна,  
воспитатель МАДОУ № 60 «Дюймовочка»,  
высшая квалификационная категория**

## **Совместные кулинарные практики в ДОО.**

### **Детская кулинария, как нетрадиционная форма работы с детьми при формировании трудовых навыков.**

**«Если человек с ранних лет усвоил привычку к труду, труд ему приятен.  
Если же у него этой привычки нет, то лень делает труд ненавистным»**

**Клод Адриан Гельвеций.**

Труд является одним из универсальных средств приобщения к человеческой культуре, социализации и формирования личности ребенка. Сегодня в обществе утрачено уважительное отношение к труду. Трудовая деятельность необходима человеку для удовлетворения его жизненных потребностей и не только физических. Она является важнейшим источником нравственного, эстетического, сенсорного и других видов воспитания. Естественно, что воспитание у дошкольников тех или иных трудовых умений и навыков еще не решает задачи нравственного развития. Однако оно имеет немаловажное значение для формирования личности ребенка, так как процесс овладения любым навыком или умением всегда сопряжен для него с проявлением воли, настойчивости, целеустремленности.

В детском саду трудовое воспитание заключается в ознакомлении детей с трудом взрослых, в приобщении детей к доступной им трудовой деятельности. Задача формирования привычки к трудовому усилию (привычки к доступному ребенку дошкольного возраста напряжению физических, умственных и нравственных сил, необходимых для умения решать трудовые задачи) впервые ставится программой в средней группе детского сада.

В старшем возрасте в трудовом воспитании важной задачей является воспитание навыков организации своей и общей работы умение готовить заранее все необходимое, убирать использованные инструменты по окончании работы, приводить в порядок рабочее место. В старших группах решается задача формирования элементарных навыков планирования умения намечать последовательность работы, распределять обязанности между участниками, договариваться о совместной уборке после труда и т.д.

Трудовое воспитание в программе является обязательным компонентом развития базовых и творческих способностей ребенка, важнейшим средством формирования культуры межличностных отношений.

Ставится задача постепенного развития у детей (с учетом возрастных возможностей и половых особенностей) интереса к труду взрослых, воспитания желания трудиться, умений элементарной трудовой деятельности, трудолюбия.

Постепенно от группы к группе задачи трудового воспитания усложняются и расширяются.

Мы живем в замечательное время разных возможностей, огромного выбора, технологических открытий, постоянного развития и бесконечного обучения.

Сегодня важно обеспечить каждому ребенку внимание и заботу о его психическом и физическом здоровье и поэтому важно сформировать у малышей чувство эмоционального благополучия и психологического комфорта, чтобы он смог радостно и полноценно прожить самый пожалуй трудный и ответственный период своей жизни – детство. Именно ЗДЕСЬ и СЕЙЧАС закладываются основы ЧЕЛОВЕКА будущего.

Думая о будущем необходимо сохранять и укреплять российские традиционные духовно-нравственные ценности.

Народы России всегда были хлебосольными и гостеприимными. Замесить тесто, сварить суп раньше могли уже дети для всей многодетной семьи.

Для решения всех задач современного воспитателя я открыла для себя одну из эффективных нетрадиционных форм обучения и воспитания детей, как ПРАКТИЧЕСКАЯ ДЕТСКАЯ КУЛИНАРИЯ, она дает безграничные возможности педагогу развивать детей интересно, легко и результативно. Такие занятия приближают обучение к жизни, реальной действительности. Дети охотно включаются в такие занятия, ибо нужно проявить не только свои знания, но и смекалку, творчество. Но, к сожалению, не все дети в домашних условиях имеют возможность лично участвовать в кулинарных процессах.

Да, современный мир, дает выбор: готовить самим или заказывать еду, но уверена, что помочь ребенку стать участником процесса, расширить его картину мира – наша задача.



### **Кулинария развивает ребенка всесторонне.**

КУЛИНАРИЯ – это волшебство.

Дети воспринимают мир как нечто потрясающее и волшебное.

А что может отражать волшебство, как ни кулинария: берутся разные продукты, смешиваются, варятся-парятся и получается нечто новое – красивое и вкусное блюдо.



**КУЛИНАРИЯ** – это интересно детям.

Для многих взрослых готовить – это труд и иногда не приносит радость. Для детей важно, когда первые попытки самостоятельности заканчиваются успехом и вкусным результатом.



**КУЛИНАРИЯ** – это настоящее, это здесь и сейчас. Когда ребенок не просто слушает рассказ, смотрит картинку или трогает пластмассовые муляжи, а может откусить, понюхать или помесить – это и есть настоящее.





**КУЛИНАРИЯ – это общение.**

Общение взрослого с детьми, общение детей друг с другом, общение ребенка с самим собой: что он больше хочет печенье или пряник, сок или простую воду.



**КУЛИНАРИЯ – это уверенность.**

Ребенок, которому доверяют «взрослую» работу обретает уверенность, и чувствует себя полноценным членом команды.

**КУЛИНАРИЯ – это действия.**

Это решимость ребенка начать готовить, это и насыпать, перемешивать, разбивать, взбивать, переключать и убирать после готовки.



**КУЛИНАРИЯ – развивает эмоциональный интеллект**

Процесс приготовления еды – один из самых эмоционально насыщенных.

Кулинария - сплочение и счастье. Разве не счастье, когда у ребенка горят глаза, когда он смеется от того, что у него получается?

Учит ребенка заботиться: приготовить для друзей, угостить взрослых. По-заботиться об угощении для домашних питомцев.



КУЛИНАРИЯ – это работа в группе.

Умение работать и быть в группе помогает достигать больших целей, конкурировать и договариваться кто чем будет заниматься, просить о помощи и приходить на помощь другу.



КУЛИНАРИЯ – это шаг к самостоятельности.

Иногда взрослому гораздо проще «все сделать самому». Но намного эффективнее научить ребенка. Именно поэтому практика кулинарии в детском саду позволяет детям попробовать себя в новой роли и сделать шаг к самостоятельности.

КУЛИНАРИЯ – это развитие лидерских качеств.

Это уверенность в себе и своих силах. Стать организатором процесса, предложить свой рецепт.

КУЛИНАРИЯ – это радость творчества.

Магия начинается, когда бесформенный кусок теста превращается в красивый пирог, когда аромат пирога чувствуешь от двери в группу.

КУЛИНАРИЯ – это креатив и оригинальность мышления.

Часто дети придумывают что-то новое, смотрят на привычные предметы с непривычных сторон.

КУЛИНАРИЯ – это новые знания. Откуда берется мед, как делают муку, как сушат изюм. Апельсин круглый, тесто упругое, а изюм сладкий.

Для ребенка очень важно чувственное познание мира. И чем больше каналов задействовано, тем лучше.



КУЛИНАРИЯ – это развитие тактильного восприятия: дети перебирают крупу, ощущают разную температуру пластмассовых и металлических материалов.

КУЛИНАРИЯ – развитие сенсорики. Знакомим с разнообразием вкусов, запахов. Каждый продукт можно попробовать на ощупь, понять разницу между сахаром и солью, корицей и ванилином.

КУЛИНАРИЯ – это развитие моторики. В процессе готовки дети учатся держать и передавать различные предметы: ложку, сито, венчик, закрепляют умение держать кухонную утварь, выполняют задачи, требующие скоординированной работы глаз и рук. А еще – это резать, отрывать, смешивать, раскатывать.

КУЛИНАРИЯ – это обогащение словаря и развитие речи. Названия кухонных приборов, столовой и кухонной посуды, придумывание названия блюду.



**КУЛИНАРИЯ** – это интересная математика.

Простой счет до 10, деление пополам и поровну, раскатка теста до определенного размера, решение простых задач. Сериация и классификация предметов.

**КУЛИНАРИЯ** – это функциональная грамотность.

Для любого рецепта важно соблюдать пропорции ингредиентов. Тут математика перестает быть абстрактной и становится наглядной наукой. Три яйца и пять столовых ложек сахара – надежный фундамент развития математических способностей.



**КУЛИНАРИЯ** – учит думать.

Меняется ли форма яйца, если его сварить. Помогает формировать понятие обратимости: что будет, если перельем кефир из высокой бутылки в широкую миску?

**КУЛИНАРИЯ** – это тайм-менеджмент.

Подумать, что сделать сначала: замесить тесто или приготовить начинку. Скорее одеться на прогулку, чтобы успеть вовремя достать пирог из мультиварки. Это первые уроки по планированию и организации процесса.

**КУЛИНАРИЯ** – это процесс и результат, работа с технологиями.

Ребенок усвоит понятие рецепта, важность последовательных и упорядоченных действий для получения нужного результата.

Каждый рецепт – это определенный алгоритм действий. Хочешь получить результат? Следуй по рецепту.





КУЛИНАРИЯ не имеет границ: с ее помощью можно изучать географию и языки.

Узнавая о хлебе, дети могут попробовать и армянский лаваш, и французский багет. Легко запомнят, что печенье макарун родом из Франции, маленькие кексы в других странах называют капкейками, а всем знакомая яблочная шарлотка названа в честь принцессы Шарлотты.

КУЛИНАРИЯ – расширяет представления вариативности и многообразии. Оказывается, что из яблок можно приготовить и сок, и пюре, и варенье, и джем.

А мука может быть разного вида, цвета и назначения.

КУЛИНАРИЯ – это физика и химия. Ребенок видит жидкие и твердые продукты, понимает, что их можно смешать. В процессе приготовления можно ставить настоящие научные эксперименты. «Откуда в хлебе, булочках и пирожках появляются поры?»

КУЛИНАРИЯ – это безопасность.

Мы предлагаем детям безопасные инструменты и объясняем, как правильно обращаться с кухонными принадлежностями, повторяем технику безопасности, напоминаем, чем может быть опасен горячий чайник или взрослый нож.

КУЛИНАРИЯ – это формирование здорового образа жизни.

Когда вкусное может быть полезным.

Это не только приготовление полезных блюд, но и выбор полезных продуктов, правильное хранение и потребление.

КУЛИНАРИЯ – это ранняя профориентация. Ведь это может стать их будущей профессией, поскольку этот процесс увлекательный и познавательный.

КУЛИНАРИЯ – развитие сюжетно-ролевой игры. Дети с удовольствием готовят пироги, украшают торты и придумывают меню ресторанов.

КУЛИНАРИЯ – это формирование финансовой грамотности.

Когда ребенок увидит, сколько продуктов необходимо для приготовления любимого блюда, то начнет понимать и ценить, что родители тратят деньги, время и силы на приготовление вкусной и полезной пищи.

КУЛИНАРИЯ – это отличный способ работы с родителями.

Рассказать о полезном завтраке в своей семье, поделиться рецептом, просто приготовить вместе с ребенком.

А возможно и самим первый раз приготовить новое полезное блюдо по мастер – классу воспитателя.

Семейное кулинарное творчество сплачивает. У детей повышается уровень доверия к взрослым: ему доверили готовить еду, значит я тоже взрослый.

КУЛИНАРИЯ – это повышение интереса к художественной литературе.

Дети делятся новыми книгами, в которых идет речь о вкусах, с интересом рассматривают иллюстрации, на которых есть кулинарные блюда.



Когда человек готовит, задействованы все пять чувств и добавляется шестое – любовь.

Дарите детям любовь – готовьте вместе.

Дети видят результат, понимают свою причастность и вдохновляются на новые кулинарные свершения.

Детская кулинария идет на пользу как детям, так и взрослым. Каждый раз – это новый опыт, открытия и впечатления.

P.S: мультфильмы для просмотра:

- ✚ «Колобок»
- ✚ «Горшочек каши»
- ✚ «Смешарики» - «Исправительное питание»
- ✚ «Фиксики» - «Витаминны»
- ✚ «Жила – была царевна» - «Про еду»
- ✚ «Синий трактор» - «Овощи»
- ✚ «Маша и медведь» - «Что –нибудь вкусенькое»
- ✚ «Оранжевая корова» - «Витаминны»
- ✚ «Свинка Пепа» - «Обед»
- ✚ «Лунтик» - «Секрет победы»
- ✚ «Зайчонок и муха»
- ✚ «Богатырская каша»