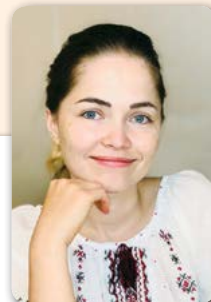




Кулінарія як педагогічний інструмент

Наталія КОВАЛЕНКО,

викладач образотворчості і кулінарії,
Центр раннього розвитку “Квітка знань”, м. Київ



Розмірковуєте над тим, як оновити і збагатити освітній процес? Радимо звернути увагу на нестандартну, але надзвичайно цікаву форму роботи — кулінарію. По-перше, вона дає малятам змогу набути корисні практичні навички. По-друге, сприяє розширенню кола їхніх знань і формуванню ключових компетентностей. По-третє, надихає дітей на спільну творчість і спонукає до конструктивного спілкування.

І СМАЧНО, Й ЦІКАВО

Кулінарія — це не лише приготування смаколиків, захопливий процес змішування інгредієнтів у різних пропорціях. Це дещо більше — повноцінний педагогічний інструмент, який можна успішно використовувати в освітньому процесі дитсадка, зокрема у гуртковій роботі. У цьому мене переконав власний чотирирічний досвід.

Ми з вихованцями готуємо різноманітні ласощі, але кулінарні навички, вміння і знання не є самоціллю наших занять — на те існують спеціальні професійні школи. Я не кулінар, не кухар, не кондитер. Я — педагог, тож у заняттях з кулінарії бачу насамперед виховний і розвивальний потенціал.

Завдання, реалізації яких сприяє кулінарія

- ♦ Розвиток емоційного інтелекту дітей.
- ♦ Розкриття творчого потенціалу особистості.
- ♦ Підвищення рівня екологічної свідомості.
- ♦ Формування мовленнєвої, логіко-математичної компетентностей.
- ♦ Ознайомлення з економічними поняттями та законами.

Заняття мають сталу структуру, що допомагає дитині стверджуватись у “я можу”, “я вмію”, орієнтуватись у ході заняття і забезпечує певний його ритм.

Структура кулінарного заняття

1. Миття рук і одягання фартуха.
2. Гра на металофоні й пальчикова гра-привітання.
3. Творчий процес.
4. Прибирання.
5. Пальчикова гра-подяка.
6. Отримання рецепта і смаколиків.

Місце творчого процесу в структурі заняття незмінне, але змінюються види діяльності (замішування тіста, розкачування, вирізання формочками чи ліплення, випікання й оздоблення, декорування готових виробів та ін.), що, у свою чергу, забезпечує постійний розвиток та інтерес до процесу приготування їжі.

Я переконана, що процес пізнання нового і творче опрацювання вже засвоєного можливі лише в умовах, комфортних і для дітей, і для дорослого. Тому найбільшою цінністю наших занять я вважаю атмосферу, яку ми створюємо і намагаємося зберегти. Саме про неї й розповім.

ЯК ПРОХОДИТЬ КУЛІНАРНЕ ЗАНЯТТЯ

Заняття починається з миття рук та вдягання фартухів і продовжується за столиком, де ми по черзі “зачаровуємо” свої рученята **звуками металофону**. Цей інструмент пентатонічний, тому приємною є будь-яка послідовність доторків молоточка. Такий ритуал допомагає дітям без зайвих слів внутрішньо налаштуватися на “тут і зараз”, заспокоїтись.

Кілька хвилин срібних передзвонів, і ось ми вже вітаємося за допомогою нашої **пальчикової гри “Доброго ранку, сонечко ясне”**. І, звісно, кожен почує тут своє ім'я, кожному я радо всміхнусь і зазирну в оченята — так до кожного протягнеться ниточка добра й любові, без яких жоден тандем несправжній...

Потім ми будемо “чаклувати” — **замішувати тісто**. Уявіть тільки, як різні за кольором, формою, запахом, температурою, консистенцією інгредієнти — сенсорні еталони — зливаються в танці під умілий рахунок маленьких розумничків: 10, 9,

ЧАС ОФОРМИТИ ПЕРЕДПЛАТУ НА 2019 РІК!

Обирайте зручний для вас спосіб

НА ПОШТІ

або

ONLINE

ІНДЕКСИ

“Дошкільне виховання” **74140**

“Палітра педагога” **40296**

“Джміль” **40295**

Комплект **95989**



НА САЙТІ **JMIL.COM.UA**

Сформуйте
персональний комплект



БОНУС

Е-МАТЕРІАЛИ ДО КОЖНОГО ВИПУСКУ!

Шукайте на сторінках  і завантажуйте з сайту

Щономера
актуальна
тема



А в “Джмелі”
ще й наліпки!

І ціни не
кусаються!