



КУЛІНАРНІ ЗАНЯТТА РОЗВИВАЮТЬ МИСЛЕННЯ



Наталія КОВАЛЕНКО, викладач кулінарної творчості,
Центр раннього розвитку дітей “Квітка знань”, м. Київ

Розвивати мислення малят можна і в повсякденній діяльності, наприклад під час приготування їжі. Вдома кухня легко стане простором для гри, дослідження і спілкування, якщо мама, бабуся чи тато куховаритимуть разом з малюком, даючи йому різні завдання на аналіз, синтез, серіацію тощо. У дитсадку також може знайтися час для кулінарії. Випікатимуть, звісно, кухарі, а от діти залюбки долучаться до замішування, нарізання і дегустування. Для втілення цієї ідеї скористайтеся порадами практика.

КУЛІНАРІЯ — ПРОСТІР ДЛЯ ДОСЛІДЖЕННЯ

Дитина пізнає світ за допомогою органів чуття через безпосередній контакт із навколишнім середовищем. Подразнення аналізаторів стимулює активність мислення. Що різноманітніше середовище, що більш насичене сенсорними еталонами, то більше імпульсів для роботи мозку воно дає. Тож ми маємо постійно оновлювати й збагачувати простір навколо маляти, як у дитсадку, так і вдома. Багато цікавих можливостей для цього пропонує кулінарія.

Кухонний інвентар — мисочки, сито, склянки, качалки, ложки, форми для печива, плунжери для роботи з мастикою, — все це **прикладі сенсорних еталонів**:

- **форми** (круг, овал, квадрат, прямокутник, трикутник, зірка тощо);
- **кольору** (кольори та їхні відтінки);
- **величини** (більший, ніж..., менший, ніж...);
- **матеріалу** (метал, дерево, пластмаса, силікон тощо).

Продукти — **матеріал для дослідження** (зорового, на дотик, запах, смак).

Приклади завдань:

- дослідити запах кориці, ванілі, какао, зелені, фруктів, овочів;
- дослідити смак цукру, солі, меду, фруктів та овочів, зелені;

- обстежити на дотик фрукти й овочі (різні за формою, текстурою поверхні), борошно, манку, цукор, насіння (гарбуза, льону, кунжуту);
- вчити відчувати відмінність між сипкими й рідкими інгредієнтами, температуру готового печива чи тіста (тепле — дріжджове і щойно з холодильника — пісочне);
- вчити за кольором визначати походження борошна (кукурудзяне — жовте, гречане — коричневе, з гарбузового насіння — зеленкувате тощо); розрізняти воду і молоко — за кольором, смаком; овочі та фрукти — за різними ознаками;
- вчити визначати “на око” величину предметів/інгредієнтів (більший — менший, ширший — вузчий, вищий — нижчий, товщий — тонший, довший — коротший тощо);
- визначати масу продукту.

МОЖЛИВОСТІ КУЛІНАРНОГО ЗАНЯТТЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ РОЗУМОВИХ ДІЙ

Аналіз

Аналіз — розчленування предметів і явищ у свідомості, виокремлення в них частин, аспектів, елементів, ознак і властивостей*.

Об’єктами аналізу можуть бути будь-які предмети та їхні властивості. У нашому “кулінарному” випадку

* Визначення понять взято з підручника: Варій М. Й. Загальна психологія. — Навч. пос. — К.: Центр учбової літератури, 2007. — 967 с.



це розмаїття продуктів-інгредієнтів, а також кухонний інвентар.

Аналіз здійснюється за певною ознакою, наприклад:

- *смак* (солодкий, солоний, кислий, гіркий);
- *форма* (круглий, овальний, прямокутний, квадратний);
- *колір* (білий, коричневий, червоний);
- *консистенція* (рідка, тягуча, густа);
- *запах* (приємний, різкий, без запаху).

Діти **досліджують інгредієнти**, перевіряючи наявність чи відсутність певної ознаки, виокремлюють їх і об'єднують у групи.



Наприклад, готуючи **яблучний пиріг**, спочатку поєднуємо **сипкі** речовини — борошно, манку, цукор, корицю, сіль. В іншій посудині змішуємо **рідкі** — кефір з олією, а тоді вливаємо їх у суху суміш, аналізуючи консистенцію. Додаємо гашену соду і подрібнені яблука.

Також можна розвивати у дітей здатність до візуального аналізу, запропонувавши **знайти зайвий продукт**, спираючись на досвід, зафіксований у пам'яті.



Серед інгредієнтів для **шоколадних кексів** можна покласти зубчики часнику. Діти мають здогадатися, що саме цей продукт, а отже, і смак, тут зайвий.

Синтез

Синтез — мисленнева операція об'єднання окремих частин, аспектів, елементів, ознак і властивостей об'єктів у єдине якісно нове ціле.

Готуючи з дітьми певну страву, можна не просто додавати інгредієнти відповідно до рецепта, а пограти в "синтез", загадуючи малятам **загадки на зразок**: "А зараз ми додамо щось біле, але не борошно", або "Додамо щось солодке, але не цукор", або "Змішаємо всі рідкі інгредієнти" тощо.

Розвитку синтезу сприяє також **конструювання**.



Готуючи **печиво "Овечка"** (з ванільного та шоколадного тіста), спочатку діти качають невеличкі кульки з тіста, а потім викладають із них овечку (маленькі шоколадні кульки стають ніжками, головою і хвостиком, а білі — хутром тварини; за допомогою зубочистки роблять ротик і копита).

Порівняння

Порівняння — встановлення подібності й відмінності між предметами та явищами.

На кулінарному занятті можна звернути увагу на величину, наприклад, ложок — чайної й столової (обидві є ложками, але їхня величина впливає на спосіб використання). Нарізаючи овочі або фрукти для пирога, діти порівнюють величину своїх шматочків з бажаною; порівнюють величину печива, форм для випікання тощо.

Гра "Дегустатор" (для дітей 4–7 років)

Матеріал: яблука різних сортів; тарілочка відповідно до кількості сортів; пластмасові зубочистки; паперові ярлики з написами "солодкий", "кислий", "кисло-солодкий" або умовні позначення цих смаків.

Попередня робота

Яблука помити, порізати на маленькі шматочки, не змішуючи сорти між собою, розкласти на окремі тарілочки. Для наочності залишити по одному цілому яблуку біля тарілки відповідно до сорту. За бажанням прикріпити назву сорту (так діти дізнаються, що яблука бувають різних сортів, а не тільки відрізняються за смаком, кольором, величиною).

Хід гри

I варіант

Діти по черзі наколюють шматочок яблука з однієї тарілки. Дорослий озвучує назву сорту і просить малят описати смак яблука: кислий, солодкий, кисло-солодкий — та присвоїти йому

відповідний ярлик. У випадку різного сприйняття смаків потрібно поговорити з дітьми про те, що наші рецептори унікальні й часом те, що одному здається солодким, інший сприймає як кисло-солодке тощо.

II варіант (під час приготування яблучного пирога)

Дорослий розрізає яблуко одного сорту на великі шматки, роздає їх дітям. Малята під наглядом розрізають їх на менші шматочки — один з'їдають, аналізуючи смак, а інші складають у мисочку для приготування пирога. Дорослий озвучує назву сорту і роздає шматочки наступного яблука.

Таким чином діти беруть участь у процесі подрібнення яблук, ознайомлюються з поняттям "сорт", збагачують організм вітамінами, аналізують та ідентифікують смаки.



Оформіть передплату на 2019 рік
НА САЙТІ JMIL.COM.UA

Палітра Педагога

Дешевше,
ніж
на пошті

Тематичні випуски 2019 року

ЛІТО З
КОРИСТЮ

ОСІННІЙ
КАЛЕЙДОСКОП

БЕЗПЕКА
ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ЕМОЦІЙНИЙ
ІНТЕЛЕКТ

ЦІКАВИНКИ
ВЕСНИ

ДОСЛІДЖУЄМО
ЗИМУ

JMIL.COM.UA

Щономера:

- ✓ методичні рекомендації
- ✓ планування
- ✓ співпраця з батьками
- ✓ практичні розробки
(заняття, добірки ігор і вправ, сценарії)

192
грн*

А також інші корисні матеріали для роботи з дітьми, родинами і колегами впродовж року!

*Вартість річної передплати на журнал "Палітра педагога" на сайті jmil.com.ua