



якнайкраще, бо це вплине на загальний результат. Теплі емоції, які щоразу закріплюються за приготуванням їжі, згодом надихнуть малят на глибше дослідження продуктів харчування, їхньої цінності для організму і здоров'я загалом.

Наші кулінарні заняття для дітей (у групах із шесті осіб віком від 3 до 7 років) проходять раз на тиждень.*

Пропонуємо зразок плану на місяць і приклад одного заняття.

ПЛАН КУЛІНАРНИХ ЗАНЯТЬ НА ТРАВЕНЬ

Тиж-день	Тема	Мета	Методи та прийоми
1	Печиво "Квіти для мами"	Підсилувати інтерес дітей до процесу приготування їжі. Сприяти вдосконаленню навичок розкочування тіста потрібної товщини. Продовжувати вдосконалювати вміння працювати вирубками для печива, вирізаючи більшу кількість "квітів" за один раз (вчити витискати печиво, починаючи від краю тіста). Навчати наносити помадку на печиво. Продовжувати вправляти в декоруванні випічки елементами з мастики. Розвивати навички самоконтролю та самоорганізації, вміння домовлятися і співпрацювати з іншими. Продовжувати формувати в дітей культурно-гігієнічні навички. Збагачувати словниковий запас малят. Виховувати охайність, чуйність, бажання радувати близьких	<ul style="list-style-type: none"> Гра на металофоні; пальчикова гра "Доброго дня, сонечко ясне"; вірш С. Кузьменко "Мамин день"; лічилка М. Пономаренко "Раз ромашка..."; практична діяльність; дидактична гра "Порівняй"; пісенька-закличка "Дінь-дінь, прибираємо наш дім"; пальчикова гра "Замок"; вірш-подяка "Готувати ми старались"
2	Банановий хліб	Забезпечувати позитивну взаємодію в командах по троє. Сприяти усвідомленню важливості дій кожного та їх впливу на результат. Удосконалювати навички правильного очищення банана, розмивання його в пюре за допомогою виделки. Навчати дотримуватись рецепту. Продовжувати навчати дітей самостійно відмірювати інгредієнти, користуючись мірними ложками, замішувати тісто, працюючи в команді. Удосконалювати навички наповнення тістом форм для випікання за допомогою столової й чайної ложок. Розкрити функцію горіхів не лише як смакового інгредієнта, а й як елемента декорування виробу. Навчати акуратно посипати тісто горіховими крихтами. Сприяти закріпленню позитивних емоцій за процесом кулінарної творчості. Розвивати комунікативні здібності, дрібну моторику	<ul style="list-style-type: none"> Гра на металофоні; пальчикова гра "Доброго дня, сонечко ясне"; загадка про банан; мінібесіда на тему "Користь бананів"; практична діяльність у мінікомандах; пісенька-закличка "Дінь-дінь, прибираємо наш дім"; гра-фантазія "У Країні Солодоців"; пальчикова гра "Замок"; вірш-подяка "Готувати ми старались"
3	Рогалики з мармеладом	Сприяти позитивній взаємодії між дітьми. Продовжувати формувати бажання творити, насолоджуватись процесом і результатом своєї праці. Ознайомити з алгоритмом приготування рогаликів як різновиду випічки. Вправляти в навичках просіювання борошна. Продовжувати вчити відмірювати інгредієнти за допомогою столової та чайної ложок, а також склянки. Розвивати координацію рухів у процесі наповнення склянки борошном/цукром за допомогою ложки. Удосконалювати навички розкочування тіста до потрібної товщини. Вчити дітей використовувати спеціальний ніж-колесо для розрізання тіста на частини. Навчати викладати шматочок мармеладу на основу трикутника і акуратно закручувати в рогалик. Тренувати окомір, викладаючи рогалики на певній відстані один від одного. Продовжувати навчати змащувати тісто яйцем, користуючись силіконовим пензликом. На практиці ознайомлювати дітей з поняттями: <i>ціле, половина, четверта частина</i> . Збагачувати словниковий запас малят. Сприяти естетичному розвитку	<ul style="list-style-type: none"> Гра на металофоні; пальчикова гра "Доброго дня, сонечко ясне"; мінібесіда на тему "Рогалики — це смачно"; практична діяльність; вправа "Розділи на 4"; дидактична гра "Пригости друзів"; загадка про рогалик; пісенька-закличка "Дінь-дінь, прибираємо наш дім"; пальчикова гра "Замок"; вірш-подяка "Готувати ми старались"
4	Заварні тістечка "Лебеді"	Сприяти розвитку емоційного інтелекту дітей. Розкрити технологію приготування заварного тіста і роботи з ним. Навчати акуратно розбивати яйця і додавати їх згідно з рецептом. Формувати навички використання кондитерського мішка. Вчити дітей "малювати" тістом шию і тіло лебедя, "складати" лебедя за допомогою заварного крему. Розвивати навички самоконтролю і вміння самостійно діяти згідно з інструкцією. Збагачувати словниковий запас дітей характерними для кулінарії словами і поняттями. Продовжувати формувати вміння працювати в команді. Розвивати творчі здібності, фантазію, мислення, мовлення. Сприяти усвідомленню цінності людської праці, зокрема праці кондитера	<ul style="list-style-type: none"> Гра на металофоні; пальчикова гра "Доброго дня, сонечко ясне"; мінібесіда "Заварне тісто і заварний крем"; практична діяльність; дидактична вправа "Малюю лебедя"; пісенька-закличка "Дінь-дінь, прибираємо наш дім"; пальчикова гра "Замок"; вірш-подяка "Готувати ми старались"

*Детальніше про організацію кулінарних занять читайте у статті авторки "Кулінарія як педагогічний інструмент" у журналі "Дошкільне виховання", 2018, № 9.

Як не заплутатися в розмаїтті освітніх технологій?

Обирайте журнали
"Дошкільне виховання",
"Палітра педагога" та "Джміль"

- Щономера – нова актуальна тема
- Ефективні освітні технології
- Методичні рекомендації фахівців
- Цікаві заняття, сценарії, ігри, посібники
- Додаткові е-матеріали передплатникам



Читайте
та надихайтесь!



Передплатіть журнали
на II півріччя онлайн:
jmil.com.ua/peredplata

**Комплект
зі знижкою!**



- Швидко
- Зручно
- Вигідно