

## ЮНЫЙ КУЛИНАР

**О**риентиром в жизни детей выступают взрослые — организаторы жизни, объекты познания, носители средств и способов внешних и внутренних действий. Особенно важно, что взрослые — образец, модель в приобретении ребёнком собственного опыта. Приобщение ребёнка к миру взрослых — одна из сложных и значимых проблем современной жизни. Существуют разные подходы к её решению: через ознакомление с трудом взрослых, овладение детьми трудовыми навыками и операциями, интерес к личности взрослого человека и отношение к нему. В силу возрастных психологических особенностей (образности мышления, подражательности, внушаемости, эмоциональности, непосредственности и т.д.), дошкольник «проникает» в мир взрослых дел, узнаёт секреты трудовых процессов и удивляется получаемым результатам. Цель нашей работы — раскрыть на примере деятельности кулинара сущностные характеристики человека труда (умелость, способность творить и использовать знания в творчестве, желание приносить пользу и радость людям), отражающиеся в продуктах его труда; помочь детям освоить способы труда взрослого и перенести их на собственную деятельность. Все занятия и игры по теме для детей старшего и подготовительного возраста органически входят в педагогический процесс дошкольного образовательного учреждения. Их содержание направлено на решение задач социально-нравственного, трудового и умственного воспитания.

### Компоненты трудовой деятельности

Трудовая деятельность — широкое понятие, обобщающее разные виды труда, состоящие из разных трудовых процессов. Трудовой процесс — своеобразная единица трудовой деятельности, в структуре которого отчётливо представлены все её компоненты: цель труда, материал и трудовое оборудование (инструменты), набор трудовых действий человека по преобразованию материалов с помощью

инструментов, достигнутый результат труда, удовлетворяющий потребности человека как реализация цели, мотивы труда. Овладеть трудовой деятельностью — это прежде всего овладеть трудовым процессом, его компонентами в единстве.

**Постановка цели.** Предпосылкой для возникновения данного элемента являются целенаправленные действия, появляющиеся в предметной деятельности ребёнка ещё в раннем возрасте. Условия возникновения и развития цели в труде — доступность к пониманию ребёнка, наглядность предполагаемого результата (рисунок, конструкция), близость результата во времени, посильность его достижения. Способность понимать, а затем самостоятельно ставить цель лучше развивается в том случае, если ребёнок получает значимый для него и близких результат.

**Результат** — главный компонент трудовой деятельности. Он выступает как овеществлённая цель труда, наглядная мера затраты трудовых усилий. Осознанию детьми результата труда способствуют, во-первых, установление воспитателем связи результата с целью и деятельностью, значимой для детей. В этом случае результат ожидается детьми, а его получение осознаётся как завершение труда, как его главнейший компонент. Во-вторых, использование результата труда в деятельности детей, что позволяет увидеть и понять практическую необходимость результата, его значимость для всех детей, стремление получить его в собственной трудовой деятельности. Необходимость же достичь определённого результата побуждает ребёнка к овладению трудовыми умениями.

**Овладение трудовыми умениями и навыками** — один из значимых компонентов трудового процесса и факторов становления трудовой деятельности дошкольника. Как бы ни был ребёнок заинтересован целью труда, как бы ни привлекал его результат труда, но если он не владеет трудовыми действиями, то никогда не достигнет результата. При этом уровень овладения детьми умениями и навыками влияет на формирование такого личностного качества, как самостоятельность, которая проявляется и в большей независимости от взрослых, и в стремлении помочь младшим и сверстникам, что, в свою очередь, обеспечивает ребёнку новое положение в детском обществе, меняет его социальные связи. Однако овладение отдельными приёмами, отдельными трудовыми действиями ещё не обеспечивает быстрого достижения результата. Любой трудовой процесс включает ряд последовательных трудовых действий, использование разнообразных материалов, инструментов в определённой последовательности. Отсюда важно, чтобы ребёнок освоил набор трудовых действий с материалом и инструментами, составляющий тот или иной процесс труда. Последовательное его осуществление требует умения планировать трудовую деятельность.

Становление умения **планировать трудовой процесс** (определять цель, в соответствии с ней подбирать материал, организовывать оборудование, определять порядок трудовых действий и т.д.) зависит от того, насколько отчётливы и дифференцированы у детей знания о структуре конкретного трудового процесса и организации его взрослым. Наличие таких знаний позволяет ребёнку представлять ход трудового процесса, планировать его последовательность, и наоборот, их отсутствие приводит к тому, что ребёнок не справляется с предварительным планированием труда, не достигает результата. Вначале предварительное планирование трудовой деятельности детей полностью осуществляется воспитателем: он объясняет цель труда, отбирает необходимые материалы, инструменты, располагает их около каждого ребёнка в определённом порядке, показывает или напоминает последовательность трудовых действий. По мере овладения трудовыми действиями и процессом труда в целом дети сами переходят к элементарному планированию. Оно проходит ряд этапов. Сначала дети, выяснив цель труда, сразу стремятся её выполнить, не планируя предварительно свою деятельность, её последовательность, не готовят необходимые материалы и трудовое оборудование. Поэтому деятельность их хаотична, не экономна по затрате сил и времени. Не умея организовать свой труд, дети часто теряют цель, не достигают результата. В этих случаях задача воспитателя заключается в том, чтобы организовать планирование деятельности в соответствии с целью труда: отобрать необходимые материалы, представить последовательность операций, договориться о взаимодействии, если труд коллективный. Затем формируется умение самостоятельно планировать и организовывать труд: прежде чем приступить к работе, ребёнок отбирает материалы, инструменты, готовит рабочее место и решает, что и в какой последовательности будет делать. Овладение планированием способствует значительному улучшению качества результата труда ребёнка.

Участие в труде, достижение результата и его использование изменяют отношение детей к труду, **мотивы труда**. Результативность труда у детей дошкольного возраста зависит от того, какие мотивы, сформулированные взрослыми, направляют их деятельность. Общественные мотивы труда, как наиболее ценные, возникают уже в дошкольном возрасте. Однако ведущими они становятся не сразу. Общественные мотивы трудовой деятельности складываются под влиянием следующих условий:

- 1) знаний о результатах труда, их общественной значимости и необходимости людям, а затем знаний об общественной значимости труда в жизни людей;

- 2) общественного использования в детском саду и семье результатов труда, достигнутых детьми;

3) организации практической деятельности детей, направленной на оказание помощи взрослым, сверстникам, младшим детям;

4) оценки результатов труда взрослым, значимости их для других людей.

Старшие дети чаще объясняют свои побуждения трудиться — сделать что-то нужное для других. Постепенно под руководством взрослых значимые общественные мотивы становятся внутренней мотивацией самого ребёнка. Таким образом, овладение трудовыми процессами, их компонентами в единстве — начало становления трудовой деятельности детей.

### **Трудовое обучение как средство трудового воспитания в детском саду**

Трудовое воспитание направлено на формирование у детей всей совокупности умений, необходимых для целостного осуществления трудовых процессов как основных единиц трудовой деятельности. Оно призвано научить детей в конкретных трудовых процессах и видах труда, посильных дошкольникам, ставить и мотивировать цель труда, правильно выбирать предмет труда и трудовое оборудование, рационально организовывать рабочее место, правильно осуществлять трудовые действия и добиваться нужного результата. Трудовое обучение позволяет детям в минимальные сроки освоить трудовые процессы, так как взрослый целенаправленно формирует рациональные способы их осуществления, избавляющие детей от длительных проб и ошибок. Трудовое обучение оказывает существенное воздействие на характер знаний детей о труде. В процессе трудового обучения уточняются знания о структуре трудового процесса, становятся более осознанными, дифференцированными, а затем и более обобщёнными благодаря тому, что выделяется общая структура трудового процесса. Это позволяет детям качественнее осуществлять и контролировать собственную деятельность. Трудовое обучение осуществляется в повседневной жизни и на занятиях, оно может быть индивидуальным и групповым. Наиболее эффективно фронтальное обучение на занятиях. Совместную с детьми деятельность целесообразно проводить во второй половине дня, в часы, предназначенные для трудовой деятельности.

### **Основные дидактические условия, обеспечивающие эффективность трудового обучения**

1. Тесная связь занятий по трудовому обучению с занятиями по формированию системных знаний о труде.

2. Комплексное использование воспитателем разнообразных приёмов обучения (показ и объяснение способа выполнения дей-

ствий, показ способов самоконтроля и пр.) с целью формирования умений.

3. Дифференцированное обучение каждому компоненту трудового процесса осуществляется способом показа и объяснения воспитателя. Показ и объяснение включают: постановку цели, мотивацию труда, подготовительный и основной этапы работы, оценку конечного результата труда.

4. Самостоятельное выполнение детьми осваиваемого трудового процесса по этапам:

*1-й этап* — организация рабочего места (отбор материала, предметов труда и оборудования);

*2-й этап* — выполнение самого трудового процесса;

*3-й этап* — оценка качества результатов труда детей (их соответствие цели и возможность использовать по назначению).

5. Формирование основ культуры труда (бережное и экономное использование материалов и предметов труда, поддержание порядка на рабочем месте).

6. Закрепление знаний и умений, полученных на занятиях по трудовому обучению, в игровых упражнениях и повседневном труде детей.

### **Организация работы с детьми по теме «Юный кулинар» (приобщение ребёнка к миру взрослых через овладение трудовыми навыками в процессе ознакомления с секретами кухни)**

**Цель** — создание системы работы, направленной на овладение детьми трудовыми навыками, на обучение детей приготовлению разнообразных блюд совместно со взрослыми и самостоятельно в дальнейшем.

Мы поставили перед собой следующие задачи:

1. Последовательное формирование у детей умений осуществлять трудовые процессы: ставить цель, отбирать в соответствии с ней материалы и инструменты, выполнять последовательно ряд трудовых действий; достигать результата, соответствующего цели.

2. С учётом обстановки планировать реализацию цели: предусматривать определённые трудовые процессы, определять последовательность их выполнения и осуществлять их, распределять трудовые процессы между участками труда.

3. Воспитание самостоятельности у детей, желания быть полезным другим людям, повышение собственной самооценки, подготовка детей к школьной жизни.

4. Воспитание поведения и положительных взаимоотношений между детьми: умение работать дружно и согласованно, доводить труд до нужного результата, доброжелательно оценивать труд товарищей, проявлять заботу о других, оказывать им помощь.

Свою работу мы начали с диагностики. Результаты диагностики заносились в таблицу, которая позволила проследить динамику развития у детей трудовых навыков. При диагностике использовались: наблюдения за выполнением трудовых поручений, дежурств и коллективного труда. Данные обследования показали, что дети трудятся с удовольствием, их привлекает результат труда. Но в большинстве случаев они не умеют самостоятельно организовать свой труд, не владеют трудовыми действиями и, поэтому результат труда не достигается или он низкого качества. По результатам диагностики мы выделили четыре уровня развития трудовой деятельности детей. В основу этой классификации легло умение детей самостоятельно выполнять трудовой процесс: самостоятельность целеполагания, отбора материала и оборудования для труда, выполнение трудовых действий, получение промежуточных и итоговых результатов в соответствии с целью; самостоятельность оценки труда.

### Уровни развития трудовой деятельности детей старшего дошкольного возраста

*1-й уровень* — полное отсутствие умений организовать и выполнить трудовой процесс. Отказ выполнять задание.

*2-й уровень* — отсутствие целеполагания и подготовительного этапа работы. Ребёнок стремится выполнить действия с отдельными предметами оборудования. Последовательность трудовых действий нарушается. Промежуточный и итоговый результаты труда не осознаются и не достигаются.

*3-й уровень* — ребёнок с помощью взрослого ставит цель трудового процесса, понимает важность достижения результата. Правильно готовится к работе (засучивает рукава, надевает передник и пр.), заранее отбирает 50–75% оборудования. Стремится выполнять трудовые действия в их последовательности. Возникает направленность на получение промежуточных результатов, но их качество не осознаётся и контролируется недостаточно, что ведёт к низкому качеству итогового результата.

*4-й уровень* — ребёнок самостоятельно ставит цель трудового процесса, заранее отбирает материал и оборудование, стремится рационально организовать рабочее место. Правильно выполняет трудовые действия, осознаёт промежуточные результаты, контролирует их качество.

Диагностика показала, насколько эффективно была продумана система работы, подобраны методы и приёмы для формирования трудовых навыков у детей. Дети стали самостоятельно готовиться к работе, отбирать необходимое оборудование, появилось стремление выполнять трудовые действия в определённой последовательности, дети научились самостоятельно распределять работу между участками трудового процесса.

При составлении перспективного плана работы с детьми по данной теме (см. табл. 1–2) мы старались учитывать взаимосвязь логопедической коррекционной работы с воспитательной, планируя работу по месяцам в соответствии с лексической темой, сезонностью, праздниками.

Таблица 1

**Перспективный план совместной деятельности с детьми старшей группы по теме «Юный кулинар»**

Непосредственно образовательная деятельность	Совместная деятельность при проведении режимных моментов	Самостоятельная деятельность детей
<i>Октябрь</i>		
<p><b>Формирование понятий «фрукты», «ягоды»</b> Задачи: расширять и закреплять знания детей о месте и способе произрастания фруктов и ягод, об их разнообразии. Учить различать фрукты и ягоды не только по внешнему виду, но и на ощупь</p>	<p><b>1. Дидактическая игра «Узнай по вкусу и запаху»</b> <b>2. Экскурсия на кухню</b> Цель: уточнить знания детей о работе повара. Обратить внимание на оборудование кухни и посуду. <b>3. Трудовая деятельность: приготовление фруктового салата «Сладкоежка»</b> Цель: научить детей готовить десерт, состоящий из нескольких фруктовых компонентов (бананы, яблоки, киви, ягоды, виноград). Заправлять десерт смесью йогурта и сгущённого молока. Учить пользоваться ножом при нарезании мягких фруктов (бананы, киви), соблюдая правила техники безопасности. Работать в определённой последовательности, используя модели</p>	<p>1. Дидактическая игра «Бывает — не бывает». 2. Сюжетно-ролевая игра «Столовая». 3. Дидактическая игра «Узнай по вкусу и запаху». 4. Штриховки и обводки по темам «Фрукты» и «Ягоды»</p>
<i>Ноябрь</i>		
<p><b>Знакомство с электроприборами бытовой техники (кухонный комбайн)</b> Задачи: дать детям знания о том, что людям в процессе приготовления пищи помогают различные электроприборы. Рассказать о назначении и принципе работы кухонного комбайна. Познакомить с правилами техники безопасности при эксплуатации электроприборов, используя модели</p>	<p><b>1. Дидактическая игра «Вершки и корешки»</b> <b>2. Экспериментирование: «Выращиваем морковь из верхушек»</b> Цель: дать детям знания о том, что можно вырастить растения из кухонных отходов, например, верхушек моркови. Объяснить, что в морковке накапливаются питательные вещества, необходимые для роста растений, так же, как и в луковице. И, если поместить верхушку моркови в блюде с водой и оставить в тёплом, ярко освещённом месте, то через 2–3 недели на ней вырастут листья. <b>3. Трудовая деятельность: приготовление морковного салата</b> Цель: научить детей готовить салат с использованием кухонного комбайна (тёрки) из двух компонентов: моркови и сахарного песка. Продолжать учить детей соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности. Использовать модели</p>	<p>1. Дидактическая игра «Вершки и корешки». 2. Сюжетно-ролевая игра «Семья». 3. Лабиринты: «Помоги зайчику пройти к морковке» и т.п. 4. Обводки, трафареты и штриховки по теме «Овощи»</p>

<i>Декабрь</i>		
<p><b>Формирование понятия «Посуда»</b> Задачи: формировать у детей обобщающее понятие «Посуда». Развивать умение разделять посуду по видам: столовая, кухонная, чайная. Учить детей правильно сервировать стол к завтраку, обеду, ужину с учётом предполагаемой пищи. Расширять словарный запас у детей</p>	<p><b>1. Вечер досуга: «День рождения кота Леопольда» (посуда, история посуды)</b> Цель: в игровой, доступной детям форме дать знания о «прошлом» посуды. Развивать ретроспективный взгляд на вещи, в частности, предметы посуды. Уточнить знания детей о назначении разных видов посуды и правильном их использовании.</p> <p><b>2. Дидактическая игра «Подбери продукты»</b> Цель: развивать умение детей подбирать нужные продукты для определённой посуды (например, скворода — яйцо, картофель, рыба; чашка — молоко, кофе, сок и т.д.).</p> <p><b>3. Трудовая деятельность: приготовление закуски «Парусник»</b> Цель: научить детей готовить простое и интересное блюдо из яйца, ломтиков сыра и листьев зелёного салата, соединяя их между собой деревянной или пластмассовой палочкой. Закреплять умение пользоваться ножом при разрезании яйца пополам. Готовить закуску с использованием приёмов моделирования</p>	<p>1. Дежурство по столовой.</p> <p>2. Развивающая игра «Четвёртый лишний».</p> <p>3. Дидактическая игра «Чудесный мешочек» (предметы посуды)</p>
<i>Январь</i>		
<p><b>Беседа с детьми на тему «Что такое Рождество»</b> Задачи: дать детям знания об одном из наиболее почитаемых и известных праздников на Руси. Рассказать о традиционных рождественских угощениях. Приобщать детей к истокам русской народной культуры</p>	<p><b>1. Экспериментирование: «Вода — растворитель»</b> Цель: с помощью практических опытов выяснить, что вода не имеет вкуса, запаха, цвета, но приобретает вкус и цвет того, что в ней растворили (сахар, соль, лимон и т.п.). Развивать умение детей отмерять нужное количество сыпучих веществ и жидкостей условными мерками (чайными ложками, стаканами и т.п.). Развивать познавательные навыки и умения детей.</p> <p><b>2. Дидактическая игра «Маленькая хозяйюшка»</b></p> <p><b>3. Трудовая деятельность: приготовление «Рождественского крутона»</b> Цель: научить детей готовить один из видов сладких напитков — крушон. Упражнять в работе по технологическим картам. Воспитывать аккуратность и взаимовыручку</p>	<p>1. Дидактическая игра «Съедобное — несъедобное».</p> <p>2. Дежурство по столовой.</p> <p>3. Штриховки, обводки, раскраски (продукты)</p>
<i>Февраль</i>		
<p><b>Формирование понятия «Молочные продукты»</b> Задачи: дать детям знания о молоке и продуктах из молока. Рассказать о витаминах и полезных веществах, которые содержатся в молочных продуктах, их пользе для организма человека. Расширять словарный запас у детей</p>	<p><b>1. Вечер досуга «Дождик или солнышко?» (полезное молоко)</b> Цель: в игровой, доступной детям форме дать детям знания о пользе молока и молочных продуктов.</p> <p><b>2. Дидактическая игра «Составь рассказ по коллажу»</b></p> <p><b>3. Трудовая деятельность: приготовление коктейля «Снегурочка»</b> Цель: продолжать знакомить детей с разнообразием напитков. Развивать понимание роли бытовых приборов в приготовлении коктейлей. Знакомить с работой бытовых электроприборов (миксер). Закрепить знания о молочных продуктах</p>	<p>1. Обогащение сюжетно-ролевой игры «Магазин» (отдел «Молочный»).</p> <p>2. Дежурство по столовой: закреплять умение самостоятельно и быстро накрывать на столы.</p> <p>3. Самостоятельное составление коллажей по теме</p>



Таблица 1 (окончание)

<i>Март</i>		
<p><b>Беседа «Хлеб — всему голова»</b> Задачи: дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом питания. Познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий. Закрепить знания о долгом пути хлеба от поля до стола. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу</p>	<p><b>1. Вечер досуга «Хлеб — всему голова»</b> Цель: через театрализованную деятельность дать детям знания о том, как достаётся людям хлеб, о бережном отношении к нему. <b>2. Дидактическая игра «Украсть бутерброд»</b> <b>3. Трудовая деятельность: приготовление цветного бутерброда</b> Цель: научить детей готовить «укропное» масло для цветного бутерброда, путём смешивания мелко нарубленного укропа с размягчённым сливочным маслом. Продолжать учить детей пользоваться ножом при намазывании масла на хлеб или булку</p>	<p>1. Дидактическая игра «Маленькая хозяйшкa». 2. Дидактическая игра «Украсть бутерброд». 3. Лепка бутербродов из пластилина. Придумывание украшений для них</p>
<i>Апрель</i>		
<p><b>Знакомство с профессией «Повар»</b> Задачи: расширить и углубить знания детей о работе повара. Воспитывать уважение к труду взрослых. Учить детей составлять рассказы о работе повара по опорным картинкам</p>	<p><b>1. Дидактическая игра «Кому что нужно для работы»</b> <b>2. Трудовая деятельность: коктейль «Буратино»</b> Цель: продолжать знакомить детей с разнообразием напитков и коктейлей. Закрепить правила техники безопасности при использовании миксера. Учить готовить коктейль путём смешивания трёх компонентов</p>	<p>1. Дидактическая игра «Кому что нужно для работы». 2. Дидактическая игра «Придумай рецепт коктейля и отбери нужные картинки».</p>

Таблица 2

**Перспективный план совместной деятельности с детьми  
подготовительной группы по теме «Юный кулинар»**

<b>Непосредственно образовательная деятельность</b>	<b>Совместная деятельность при проведении режимных моментов</b>	<b>Самостоят. деят. детей</b>
<i>Октябрь</i>		
<p><b>Формирование понятия «Овощи»</b> Задачи: расширить и уточнить знания детей об овощах. Закреплять умение узнавать овощи на вкус и по описанию. Закреплять знания о том, что можно приготовить из овощей</p>	<p><b>1. Дидактическая игра «Чудесный мешочек»</b> <b>2. Трудовая деятельность: приготовление картофельного салата «Кубик»</b> Цель: познакомить детей с процессом приготовления салата из картофеля. Продолжать учить пользоваться ножом; соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности. Закреплять обобщающее понятие «Овощи»</p>	<p>1. Дидактическая игра «Чудесный мешочек». 2. Сюжетно-ролевая игра «Магазин» (овощной отдел)</p>
<i>Ноябрь</i>		
<p><b>Посещение кафе «Дары природы»</b> Задачи: систематизировать представление детей о фруктах и овощах. Упражнять в составлении рассказов об овощах и фруктах. Познакомить с технологией приготовления блюд из овощей и фруктов (компот, варенье, салат, пирожки с капустой)</p>	<p><b>1. Экспериментирование: «Невидимые чернила» (сок лимона)</b> Цель: экспериментальным путём дать детям знания о том, что картинка, нарисованная на белой бумаге лимонным соком, не видна, но стоит прогладить эту невидимую картинку горячим утюгом, как изображение почти сразу появляется, потому что под действием тепла от горячего утюга сок становится коричневым. <b>2. Дидактическая игра «Какой сок приготовили?»</b> <b>3. Трудовая деятельность: приготовление фруктового торта-желе</b> Цель: продолжать развивать умение детей работать по моделям и технологическим картам. Закреплять правила пользования ножом. Развивать фантазию и творчество. Обогащать представления детей о фруктах</p>	<p>1. Обогащение сюжетно-ролевой игры «Кафе». 2. Дидактическая игра «Какой сок?». 3. Дидактическая игра «Четвёртый лишний» (классификация овощей и фруктов)</p>

<i>Декабрь</i>		
<p><b>Конструирование «красивые салфетки» (оригами)</b> Задачи: продолжать учить детей складывать квадратную салфетку в разных направлениях. Дать знания о том, что при сервировке стола эстетичный вид салфеток на столе играет важную роль</p>	<p><b>1. Дидактическая игра «Накрой стол для чаепития»</b> <b>2. Трудовая деятельность: приготовление праздничного десерта «Остров-клумба»</b> Цель: продолжать развивать умение детей смешивать компоненты блюда между собой, придавать ему нужную форму. Украшать готовое изделие, проявляя фантазию и творчество. Продолжать учить трудиться в коллективе, не мешая друг другу</p>	<p>1. Дидактическая игра «Накрой стол для чаепития». 2. Лабиринты (дифференциация столовой и чайной посуды). 3. Самостоятельное складывание салфеток способом «оригами»</p>
<i>Январь</i>		
<p><b>Работа с загадками: посуда, кухонные принадлежности</b> Задачи: продолжать развивать умение детей составлять загадки-описания, пользуясь алгоритмом; отражать в загадке внешние признаки предмета, его назначение. Закрепить понятия: «кухонная, чайная, столовая посуда», «столовые приборы».</p>	<p><b>1. Вечер досуга с родителями «Я умею готовить»</b> Цель: в соревновательной форме предложить детям и их родителям приготовить угощения для чаепития (из предложенных продуктов) Предложить детям вспомнить всё то, что они уже научились готовить, и придумать вместе с родителями любое оригинальное блюдо. <b>2. Дидактическая игра «Этикет»</b> <b>3. Трудовая деятельность: приготовление крема для пирожных</b> Цель: научить детей готовить крем из сливочного масла и сгущённого молока. Предложить самостоятельно решить, для чего его можно использовать (торт, пирожные). Научить делать «быстрые пирожные», намазав готовый крем на кусок булки (можно использовать маленькие тарталетки)</p>	<p>1. Дидактическая игра «Лабиринты» (блюда и столовые приборы). 2. Дидактическая игра «Этикет»</p>
<i>Февраль</i>		
<p><b>Беседа «Что такое «Масленица»?»</b> Задачи: дать детям представление о народном празднике, одном из самых любимых в народе. Рассказать о сроках Масленицы, о том, что каждый день носит своё название; о масленичных гуляниях и проводах зимы. Приобщать детей к истокам русской народной культуры</p>	<p><b>1. Дидактическая игра «Что перепутал художник?»</b> <b>2. Экспериментирование: «Удивительные яйца»</b> Цель: научить детей экспериментальным путём отличать сырые яйца от сваренных вкрутую, не разбивая их. Доказать, что яичная скорлупа очень прочная и сырое яйцо невозможно раздавить руками. <b>3. Трудовая деятельность: дом из хлебных палочек</b> Цель: развивать фантазию, творчество и мелкую моторику рук детей. Научить готовить блюда и украшать его</p>	<p>1. Разрезные картинки «Праздничные блюда», «Посуда». 2. Дежурство по столовой</p>
<i>Март</i>		
<p><b>Работа с загадками: приборы бытовой техники</b> Задачи: продолжать знакомить детей с электроприборами, используемыми в процессе приготовления пищи. Учить отгадывать и самостоятельно составлять загадки-описания</p>	<p><b>1. Дидактическая игра «Узнай блюдо»</b> <b>2. Трудовая деятельность: торт- безе «Сахарная горка» для мамы</b> Цель: продолжать формировать навык работы с продуктами по заданному алгоритму. Развивать умение трудиться вместе, не мешая друг другу. Учить договариваться между собой</p>	<p>1. Дидактическая игра «Узнай блюдо». 2. Дидактическая игра «Украсть торт». 3. Сюжетно-ролевая игра «Семья»</p>

Таблица 2 (окончание)

<i>Апрель</i>		
<p><b>Беседа «Здоровое и полезное питание»</b> Задачи: познакомить детей с особенностями пищеварительной системы человека. Дать знания о четырёх зонах вкуса языка, понятие о здоровой и полезной пище. Рассказать о витаминах и минеральных веществах, необходимых для человеческого организма, на примере овощей и фруктов</p>	<p><b>1. Экспериментирование: «Пробуем на вкус»</b> Цель: убедиться, что язык помогает ощущать вкус еды. Он подсказывает, какая еда сладкая (например, сахар, мёд) или горькая (например, кофе). Дать понять, что разные части языка чувствуют сладкий вкус и горький вкус.</p> <p><b>2. Трудовая деятельность: приготовление салата «Здоровье»</b> Цель: научить детей готовить новый салат. Дать знания о том, что в сырых овощах сохраняется намного больше витаминов, чем в термически обработанных. Закреплять соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом и тёркой</p>	<p>1. Штриховки и обводки по теме «Овощи» и «Фрукты».</p> <p>2. Разрезные картинки «Овощи» и «Фрукты»</p>

## Рецепты блюд

### «Остров-клумба»

Молотые печенье и орехи растереть с варёным сгущённым молоком и смешать до густой массы. Слепить из массы «остров». Полплитки шоколада растопить с двумя ложками воды. Обсыпать орехами и облить шоколадом. Украсить цветным мармеладом (орехами, изюмом). Поставить на время в холодильник.

### Коктейль «Буратино»

Положить в миксер фруктовое мороженое, варенье и налить кефир (полстакана на одну порцию). Всё хорошо взбить, процедить и сразу подавать к столу.

### Салат «Здоровье»

Морковь, капусту, яблоко натереть на тёрке. Нарезать зелёный лук и зелень. Добавить растительное масло, соль, сахар и 1 ст. л. уксуса. Всё перемешать.

### Десерт «Сладкоежка»

Ананас, бананы, яблоки нарезать кубиками. Добавить виноград. Залить смесью йогурта и сгущённого молока.

### «Сахарная горка» (торт-бизе)

Взбить полбанки сгущённого молока с пачкой сливочного масла. Бизе разложить слоями, промазывая кремом. Посыпать молотыми орехами (изюмом).

### Закуска «Парусник»

Варёные яйца разрезать вдоль пополам, уложить на лист зелёного салата. Кусочек сыра сверху и снизу проткнуть деревянной палочкой, которую, в свою очередь, воткнуть в половинку яйца.

### **Коктейль «Снегурочка»**

Мороженое взбить в миксере с молоком (1 литр молока + 500 гр. ванильного мороженого). Подавать в бокалах с трубочкой.

### **Картофельный салат «Кубик»**

Отварной картофель нарезать кубиками, мелко порезать укроп, петрушку, зелёный лук. Посолить, перемешать, заправить растительным маслом.

### **Морковный салат**

Натереть сырую морковь на тёрке или использовать для этого кухонный комбайн. Добавить сахарный песок, перемешать.

### **Рождественский крешон**

Размять полстакана клюквы со стаканом сахара. Апельсины и яблоки очистить, нарезать дольками. Положить всё в глубокое блюдо — крешонницу. Залить минеральной водой.

### **Цветной бутерброд**

Пачку сливочного масла размять вилкой. Мелко нарезать укроп, добавить в масло. Посолить, хорошо перемешать. Намазать на хлеб или булку.

### **Фруктовый торт-желе**

Приготовить жидкий желатин. По два банана, киви, апельсина, яблока, груши очистить и нарезать дольками или кружочками. Положить их в форму узорами так, чтобы на дне оказались те фрукты, которые потом будут находиться наверху (киви, апельсины). Залить желатин в форму с фруктами. Поставить в холодильник на четыре часа.

### **Крем для пирожных**

Пачку размягчённого сливочного масла взбить миксером со сгущённым молоком. Намазать крем на булку («быстрые пирожные») или использовать маленькие тарталетки. Украсить кусочками мармелада.

### **Дом из хлебных палочек**

Печенье прямоугольной формы выложить на подносе, смазать сверху варёным сгущённым молоком. Выстроить стены домика из хлебных палочек, соединяя их варёной сгущёнкой, сделать крышу. Использовать изюм для окон; кокосовую стружку, сахарную пудру для крыши (снег). Можно украсить цветной конфетной стружкой.

## **Дидактические игры**

### **«Узнай по вкусу и запаху»**

Цель: закреплять понятия «фрукты» и «ягоды»; развивать умение детей различать, используя тактильные и вкусовые ощущения.

Детям предлагается на ощупь определить, какой фрукт находится в «чудесном мешочке», описать его (форма, размер и т.д.). Далее дети определяют фрукт на вкус и по запаху (с закрытыми глазами).

### «Вершки и корешки»

Цель: уточнить и закрепить знания детей о том, как растут овощи, их внешнем виде.

Детям предлагается подобрать к «вершкам» «корешки» (разрезные картинки). В процессе игры дети закрепляют знания о том, что у некоторых овощей пригодны для еды и «вершки», и «корешки». Предварительно читается сказка «Мужик и медведь».

### «Подбери продукты»

Цель: развивать умение детей подбирать нужные продукты для определённой посуды (например, сковорода — яйцо, картофель, рыба; чашка — молоко, кофе сок и т.д.).

Детям предлагаются наборы посуды и продуктов (плоскостные). Дети находят соответствие между ними, рассказывают, какие блюда можно приготовить, вспоминают процесс приготовления того или иного блюда.

### «Украсть бутерброд»

Цель: развивать умение детей придумывать разные виды украшений из овощей, фруктов, зелени для бутербродов; развивать творческую фантазию детей.

Используя плоскостные изображения украшений, дети придумывают свои оригинальные бутерброды, а также названия к ним; описывают их, перечисляют вкусовые качества.

### «Составь рассказ по коллажу»

Цель: развивать умение детей с помощью коллажа рассказывать о продуктах и о том, что из них можно приготовить (например, молоко — творог, сметана, мороженое, йогурт, кефир и т.д.).

Используя коллажи с изображением продуктов и изделий, приготовленных из них, дети составляют рассказы: «Это молоко, из него можно приготовить творог, сметану, йогурт, кефир... Эти продукты называются «молочные». Мой любимый молочный продукт — это...».

### «Чудесный мешочек»

Цель: закреплять знания детей о предметах посуды; рассказывать о посуде и её предназначении; развивать тактильные ощущения.

Используя «чудесный мешочек», дети определяют на ощупь предметы посуды (игрушки); составляют рассказы о посуде, о том, где и как её можно использовать.

### **«Четвёртый лишний»**

Цель: развивать умение детей выделять лишний предмет (на примере овощей и фруктов); давать объяснение.

Используя картинки и натуральные овощи и фрукты, дети находят лишний предмет, объясняют свой выбор (отличия могут быть по цвету, размеру, форме, обобщающему понятию).

### **«Маленькая хозяйшка»**

Цель: знакомить детей с основами кулинарии; развивать логическое мышление, тренировать память и остроту реакции.

Дети учатся составлять меню, подбирать необходимые продукты, закрепляют полученные ранее знания о секретах кухни; учатся быть самостоятельными.

### **«Кому что нужно для работы»**

Цель: закрепить знания детей о кухонных принадлежностях, необходимых повару при работе.

Детям предлагаются картинки с изображением орудий труда людей разных профессий. Они отбирают принадлежности, которыми пользуется повар в своей работе, объясняют свой выбор, составляют рассказ о труде повара.

### **«Чудесный мешочек»**

Цель: развивать умение детей определять на ощупь овощи и называть их; рассказывать, по каким отличительным признакам узнали.

В игре используется «чудесный мешочек», или овощи накрываются большим полотенцем. Детям предлагается нащупать овощ и описать его, не называя. Остальные дети отгадывают «загадку».

### **«Какой сок приготовили?»**

Цель: развивать умение детей образовывать прилагательные от существительных (лимон — лимонный, апельсин — апельсиновый...), согласовывать их в падеже; закреплять знания детей о фруктах, их вкусовых качествах.

С помощью пособия дети называют соки, приготовленные из разных овощей и фруктов; рассказывают, как правильно приготовить эти соки, какие они получатся по цвету и на вкус.

### **«Накрой стол для чаепития»**

Цель: продолжать знакомить детей с правилами сервировки стола для определённых случаев (например, для чаепития); учить основам этикета.

В игре используются наборы посуды (игрушечной и настоящей). Дети сначала с помощью взрослого, а потом и самостоятельно сервируют стол, объясняют свои действия и выбор.

**«Придумай рецепт коктейля и отбери нужные картинки»**

Цель: развивать умение детей с помощью картинок составлять рецепты разнообразных коктейлей, давать объяснение своим действиям; развивать фантазию при придумывании названий коктейлей.

Детям предлагается набор картинок с изображением ингредиентов, при помощи которых можно составить рецепт коктейля. Дети учатся фантазировать, понимая, что не все компоненты могут сочетаться между собой.

**«Бывает — не бывает»**

Цель: развивать слуховое внимание детей и умение давать логическое объяснение своему решению.

Детям озвучиваются или предлагаются в картинках ситуации, в которых есть неточности (например, повар мешает суп в кастрюле вилкой).

**«Съедобное — несъедобное»**

Цель: развивать слуховое внимание детей, умение быстро реагировать.

Игра проводится с мячом. Если называется что-то съедобное — дети ловят мяч, если несъедобное — прячут руки за спину. Можно называть не только отдельные продукты, но и нелепые сочетания их (например: клубника с горчицей).

**Работа с родителями**

Воспитание дошкольников осуществляется в семье и детских дошкольных учреждениях. Цель и задачи, стоящие перед семьёй и детским садом, едины: воспитать здоровых и всесторонне развитых людей, подготовленных к взрослой жизни.

Отношения детей и родителей — это один из важнейших аспектов нашей работы, так как каждый человек в той или иной роли вовлечён в детско-родительские отношения. Семья для ребёнка — первый и важнейший социально-педагогический институт. Семья закладывает систему взаимодействий ребёнка с близкими взрослыми, особенности общения, способы формы совместной деятельности, семейные ценности и ориентиры. В семье, несмотря на постоянно возрастающий культурный уровень, взрослые не всегда имеют достаточные педагогические знания, не умеют устанавливать правильные отношения между собой и ребёнком, не проявляют достаточно заботы о гармоничном развитии его личности.

Работа с семьёй должна учитывать современные подходы к этой проблеме. Главная тенденция — обучать родителей самостоятельно-

му решению жизненных задач. Обычно самые большие трудности родители связывают с первым годом жизни ребёнка. Бессмысленно было бы спорить с тем, что это очень важное время и для здоровья и развития ребёнка, и для развития отношений в семье в целом.

Зачастую родителям элементарно просто некогда уделить своим детям внимание, а у некоторых даже нет и желания посвятить лишних полчаса своему ребёнку на кухне. «Мне нужно поскорее приготовить ужин для семьи, а ребёнок только мешает под ногами», — часто так рассуждают мамы, отправляя своё чадо смотреть телевизор. А ведь насколько правильной было бы сказать: «Без тебя мне никак не управиться! Ты мой помощник!». И поручить ребёнку какую-то элементарную работу на кухне. Работая по своей теме, мы поставили перед собой задачу не только детей научить готовить, но и убедить их родителей в том, что у детей обязательно должны быть определённые постоянные обязанности в семье, будь то готовка или же какие-то другие трудовые поручения. Для этого нами запланированы консультации и беседы. Они помогут родителям понять необходимость совместной работы с детским садом по трудовому воспитанию детей и придерживаться тех же требований при организации труда, что и в дошкольном учреждении.