

## Публикация

«Расскажи мне, и я забуду, покажи мне, и я запомню, вовлеки меня, и я научусь».

гласит китайская пословица:

В нашем Детском саду № 67 «Подснежник» на базе 9 логопедической группы 3-й год успешно реализуется проект «Кулинары».

А начиналось с того, что дети охотно участвовали в процессе режимных моментов в плане сервировке стола, уборка после приема пищи, дежурство. Интерес в экспериментах. Игры в зоне «Детской кухни», «Магазин».

И так как мое первое образование специалист по социальной работе.

Мне пришла такая идея, а почему бы не социализировать маленьких деток (6 лет) к настоящей жизни. И не научить готовить элементарные блюда, пользоваться кухонными электроприборами, знать правила безопасности. Ведь не все дети в домашних условиях имеют возможность лично участвовать в кулинарных процессах.

Почему бы не связать логопедию и кулинарию.

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

Так как наши детки являются подготовительной группой. И совсем скоро им придется столкнуться с жизнью за пределами детского сада. И не для кого не секрет, что многие дети после школы дома остаются одни. Мама и папа не всегда могут быть рядом.

На фоне всего этого был разработан проект «Кулинары».

Администрация детского сада поддержали наш проект. Закупили для нас новую, самую настоящую кухню и кухонный инвентарь. Родителям детей так же понравилась наша идея. Они с охотой несут нам продукты для новых кулинарных шедевров, а иногда и участвуют в мастер классах.

И так, что такое кулинария в детском саду:

КУЛИНАРИЯ – это интересно детям.

Для детей важно, когда первые попытки самостоятельности заканчиваются успехом и вкусным результатом. Совместным чаепитием.

КУЛИНАРИЯ – Волшебство

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

КУЛИНАРИЯ – это традиции, духовно-нравственные ценности.

Ведь народы России всегда были хлебосольными и гостеприимными. Это знакомство с национальными блюдами.

КУЛИНАРИЯ – Это семейные ценности.

Домашние рецепты, передаваемые из поколения в поколение

КУЛИНАРИЯ – это общение.

Общение взрослого с детьми, общение детей друг с другом.

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, перекладывать и убирать после готовки

КУЛИНАРИЯ – это настоящее.

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

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. Позаботиться 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.

Творчество начинается, когда бесформенный кусок теста превращается в красивую булочку или печенье, когда аромат 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.

Какое бывает печенье, виды теста, апельсин круглый, а лимон кислый.

для чего нужен блендер или скалка и т.д.

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.

Деление пополам и поровну, раскатка теста до определенного размера, измерение нужного количества продуктов.

КУЛИНАРИЯ – это география и история. Химия и физика.

КУЛИНАРИЯ - это правильное и здоровое питание.

КУЛИНАРИЯ- это каждый раз – это новый опыт, открытия и впечатления.