

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №73 «Алёнушка»»  
городского округа город Шарья Костромской области

## **Обобщенный опыт по теме:**

«Формирование представлений детей старшего дошкольного  
возраста о структуре трудового процесса посредством  
приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам»

Воспитатель  
МБДОУ №73 «Алёнушка» г. Шарья  
Устюжанина Ольга Александровна

2022г.

<b>Содержание.</b>		
1.	Сведения об авторе	3
	Аннотация	4
2.	Актуальность	5
3.	Цель	6
4.	Задачи	6
5	Концептуальные подходы и методические основы	7
6.	Технология опыта	9
7.	Принципы	11
8.	<b>Условия формирования представлений у детей о структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам.</b>	14
<b>Практическая часть</b>		
1	Формирование представлений детей старшего дошкольного возраста о структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам	15
2	Средства	20
3	Методы и приемы	21
4	Формы работы	23
5	Взаимодействие с родителями	24
6	Результат	25
7	Список литературы	29
8	Интернет ресурсы	29
<b>Приложения.</b>		
1	Приложение 1 Инструкция по охране труда при кулинарных работах № 1	30
2	Приложение 2. Конспект НООД Тема «Весна, весна, иди сюда»	33
3	Приложение 3. Анкета для родителей	40
4	Приложение 4. Консультация для родителей «Взаимодействия детского сада и семьи в вопросах трудового воспитания дошкольника»	41
5	Приложение 5. Пословицы и поговорки по кулинарии	45
6	Приложение 6. Схемы	47
7	Приложение 7. Картотека дидактических игр по закреплению понятий, соответствующих дошкольной кулинарии.	53

8	Приложение 8.Фотографии	56
---	-------------------------	----

### Сведения об авторе

Устюжанина Ольга Александровна 1990 года рождения

Воспитатель МБДОУ «Детский сад № 73 «Алёнушка» городского округа город Шарья Костромской области

Стаж работы –10 лет

Образование: воспитатель детей дошкольного возраста

Курсы повышения квалификации:

ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки» «Луч знаний» «Психолого-педагогическая компетентность педагога» с 14 апреля 2020 по 20 апреля 2020 г №12110 дата выдачи 20 апреля 2020 г.

АНО ДПО «Учебный центр «Педагогический Альянс» «Особенности работы организации дошкольного образования в условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановке» с 17.08.2020 г. по 31.08.2020 г. № ХХ08772 №2389 ОТ 24.11.2016 г.

АНО ДПО «Среднерусская академия современного знания» г. Калуга «Образование детей с ограниченными возможностями здоровья в условиях реализации ФГОС дошкольного образования в объеме 72 часов» с 30 июня 2020г по 15июля 2020 г. №24939 дата выдачи 16 июля 2020 г.

## Аннотация

Позиция педагога	Цель	Задачи	Содержание	Средства	Формы работы	Методы и приемы	Результат
Способность к труду не дается от природы, она воспитывается с раннего детства. Чтобы ребёнок вырос успешным, самостоятельным, получал радость от результата труда, необходимо дать ему возможность ставить цель труда, планировать, получать итоговый продукт. Всё это возможно при приготовлении кулинарных блюд.	Вызвать желание у детей научиться готовить разнообразные простейшие блюда по кулинарным рецептам и развивать творческие способности во время выпечки.	<p>1.Сформировать умение детей выполнять работу в соответствии со схемами, готовить разные блюда.</p> <p>2.Формировать потребности в приобретении навыков самообслуживания пользоваться фартуками, колпаками, нарукавниками содержать в чистоте рабочее место.</p> <p>3.Формировать умение принимать и ставить цель труда, распределять трудовой процесс между собой, объединять результат труда.</p> <p>4.Развивать чувство ответственности, взаимопомощи, воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.</p>	Совместная деятельность	Учебно-методический комплекс (УМК); интерактивные средства обучения; игровые действия; столы, стулья, разделочные доски, ножи, тарелки, тёрки, стаканчики, ложки, колпаки, фартуки, миксер, формочки.	Групповые, фронтальные, индивидуальные	Словесные, наглядные, практические. Приемы: рассматривание, наблюдение, экскурсия на кухню, игры, беседы прием повтора чтение художественной литературы; заучивание стихотворений. Рассматривание иллюстраций, фотографий и др.	<p>1.Дети выполняют работу в соответствии с предложенными схемами, умеют приготовить печенье, знают, из каких продуктов можно приготовить салат.</p> <p>2.Дети приобрели навыки самообслуживания: пользоваться фартуками, колпаками, нарукавниками и содержать в чистоте рабочее место.</p> <p>3.Дети реализуют умение принимать и ставить цель труда, распределять трудовой процесс между собой.</p> <p>4.Дети проявляют взаимопомощь, доброжелательны друг к другу.</p>

## 2.Актуальность

Программа «Формирование представлений детей старшего дошкольного возраста о структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам» Сегодня актуальна, так как она помогает детям реализовать свой творческий потенциал и развить свои способности и возможности в деятельности. Так же способствует развитию у детей мелкой моторики рук, влияет на развитие речи и мышления. Основная общеобразовательная программа ДОУ №73 «Алёнушка» (далее ООП ДОУ №73 «Алёнушка»).

Актуальность программы несомненна, так как она способствует подготовке обучающихся к самостоятельной взрослой жизни, самообслуживанию и труду, воспитывает эстетический вкус, приобщает к прекрасному, формирует условия для развития личности и её творческих способностей. Реализация данной программы способна претворить в жизнь мечту иметь хорошую семью, красивый дом и престижную работу, дает возможность на основе полученных знаний быть хорошей, грамотной, аккуратной хозяйкой и доброй женой.

Программа дает возможность девочкам сделать первый шаг в осуществлении своей мечты, неоднократно проиграть различные бытовые ситуации, представить и полюбить свой будущий дом, мужа, детей, вселяет уверенность в завтрашнем дне, в собственные силы и возможности. Актуальность данной программы определяется запросом со стороны детей и их родителей на программы художественного направления развития школьников. Актуальность программы обусловлена тем, что в современных условиях, далеко не все черты социальной жизни безусловно позитивны, и присвоение их подрастающим поколением, становится педагогической проблемой, так как дети усваивают не только положительные качества взрослых. При этом следует учитывать, что программа направлена на создание условий для развития ребенка; ознакомление с технологическими

операциями, при помощи которых можно сделать поделки из различных материалов; участие в создании коллективных композиций, сюжетно и идейно связанных с определенными событиями, темами;

-изучение этикета, этики поведения в ситуациях дарения и принятия подарка;

-развитие мотиваций к познанию и творчеству;

-приобщение детей к общечеловеческим ценностям;

-укрепление психического и физического здоровья;

-взаимодействие руководителя творческого объединения с семьей.

### **3.Цель:**

**Цель:** Вызвать желание у детей научиться готовить разнообразные простейшие блюда по кулинарным рецептам и развивать творческие способности во время выпечки.

### **4.Задачи:**

1.Сформировать умение детей выполнять работу в соответствии со схемами, готовить разные блюда.

2.Формировать потребности в приобретении навыков самообслуживания пользоваться фартуками, колпаками, нарукавниками, содержать в чистоте рабочее место.

3.Формировать умение принимать и ставить цель труда, распределять трудовой процесс между собой, объединять результат труда.

4.Развивать чувство ответственности, взаимопомощи, воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

## **5. Концептуальные подходы и методические основы**

Современное образование всё более и более ориентировано на развитие функциональной грамотности – способности вступать в отношения с внешней средой и максимально быстро адаптироваться и развиваться в ней; на формирование ключевых личностных компетентностей, то есть умений, непосредственно сопряжённых с опытом их применения в практической деятельности, которые позволяют воспитанникам достигать результатов в неопределённых, проблемных ситуациях, самостоятельно или в сотрудничестве с другими решать проблемы, направлены на совершенствование умений оперировать полученными знаниями. Этого можно достичь посредством организации с дошкольниками занятий по кулинарии.

Бесспорно, кулинария – это древнейшая отрасль материальной культуры человека, имеющая богатую многовековую историю традиций, хранящая практический опыт многих поколений. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами. М. Монтессори использовала занятия по кулинарии для развития органов чувств детей, как упражнения в практической жизни.

Современные зарубежные педагоги (А. Роговин, Дж. Чейни и др.) большое значение придают ознакомлению детей с этой сферой деятельности в достаточно раннем возрасте. Занятие кулинарией открывает для дошкольника мир вещей и мир людей, помогает войти и овладеть тем и другим, понять сложные связи между ними. Преобразование и достижение результата, контакты и взаимодействия со взрослыми и сверстниками, активность и волевые усилия самого ребёнка – всё это ведёт к приобретению и развитию «мягких навыков» (softskills), которые очень важны в современном мире: системно мыслить и решать проблемы, управлять эмоциями и задавать вопросы, находить общий язык

с людьми, быть стрессоустойчивым, самостоятельным, инициативным, умение подвести итог своей деятельности.

В основу программы положен концентрический принцип - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускает варьирование и замену отдельных тем, количества часов по темам. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

В процессе обучения должно компенсироваться недоразвитие эмоционально - волевой и речевой сферы детей. Отличительной особенностью настоящей программы по трудовому обучению является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

## 6. Технология опыта

Целью педагогической деятельности является вызвать желание у детей научиться готовить разнообразные простейшие блюда по кулинарным рецептам и развивать творческие способности во время выпечки.

Для достижения планируемых результатов предполагает решения следующих задач:

- сформировать умение детей выполнять работу в соответствии со схемами, готовить разные блюда;
- формировать потребности в приобретении навыков самообслуживания пользоваться фартуками, колпаками, нарукавниками содержать в чистоте рабочее место;
- формировать умение принимать и ставить цель труда, распределять трудовой процесс между собой, объединять результат труда;
- развивать чувство ответственности, взаимопомощи, воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

Эффективному решению поставленных задач способствовала совместная деятельность участников образовательного процесса в следующем сочетании педагог – воспитанник, воспитанники – родители.

**Схема педагог-воспитанник** включает в себя:

- Тематические занятия, сюжетно-ролевые, дидактические, сюжетно-дидактические, настольные игры. Особый интерес вызывают игры и развлечения, когда взрослые и дети решают познавательные, практические, игровые задачи;
- экскурсии позволяют знакомить детей с профессией повара, кондитера;
- беседы с целью выявления уровня усвоения детьми, представленного материала;
- чтение стихов, сказок, заучивание пословиц и поговорок воспитывает у детей лучшие нравственные качества. Многие

пословицы и поговорки в обобщенной форме содержат идеи, нравственных ценностей, отношения к труду;

– приготовления простейших блюд оживляют путь познания детей. Они сочетают в себе элементы проблемности и занимательности, доставляют радость, развивают фантазию, воображение и логику рассуждений.

***Схема воспитанники-родители*** включает в себя:

- анкетирование с целью выявления проблемы;
- проведение консультаций по ознакомлению родителей с необходимостью воспитывать у детей трудовое воспитание;
- проведение родительских собраний для выявления трудностей в усвоении детьми или родителями функциональной грамотности дошкольников посредством исследования объектов окружающего мира и экспериментирования с ними;
- проведение совместных праздников и развлечений, которые повышают интерес, доставляют радость, оживляют путь познания детей, доставляют радость.

## **7. Принципы**

Дошкольный возраст имеет свои особенности. В этот период дети любознательны, проявляют высокую познавательную активность, максимально открыты эмоциональному переживанию и сопереживанию. Развиваются предпосылки понятийного мышления: появляются элементы абстрактных рассуждений, проявляется интерес не только к тем явлениям, которые он видел непосредственно перед собой, но и к обобщенным свойствам предметов окружающей действительности. Ребенок способен определить причинно-следственные связи между явлениями, проанализировать, обобщить новый материал и сделать вполне логические выводы.

В старшем дошкольном возрасте происходит интенсивное развитие интеллектуальной, нравственно-волевой и эмоциональной сфер личности. Продолжается формирование базовых компонентов ценностных ориентаций.

Закладываются основы морального поведения, формируются моральные нормы, свой опыт поведения, отношение к людям, выстраивается моральный облик ребенка, черты которого проявляются в течение всей последующей жизни.

Переход в подготовительную группу связан с изменением психологической позиции детей: они впервые начинают ощущать себя самыми старшими среди других детей в детском саду.

Я стараюсь поддерживать в детях ощущение «взрослости» и на основе этого стимулирую стремление к решению новых, более сложных задач познания, общения, деятельности. Опираясь на характерную для старших дошкольников потребность в самоуважении и признании их возможностей со стороны взрослых, стараюсь обеспечивать условия для развития детской самостоятельности, инициативы, творчества.

Целесообразно сделать акцент на нравственные стороны, необходимые для трудового воспитания: уважение к своему и чужому труду, справедливость, бережливость, ответственность, заботливость, взаимопомощь и поддержка в противовес вседозволенности, эгоизму, стремлению к наживе любой ценой и пр.

Основополагающей идеей Программы выступает формирование здорового интереса к приготовлению различных блюд, которые по своей сути глубоко социальны и выступают неотъемлемой частью окружающей среды.

**Главным принципом** обучения является адекватность возрасту. При ознакомлении дошкольников с основными трудовыми качествами

следует принимать во внимание возрастные особенности, соблюдать осторожность.

При организации работы по дошкольникам учитываю следующие принципы:

**1. Принцип систематичности и последовательности.**

Работу по изучению материала необходимо построить так, чтобы новые знания детей опирались на раннее полученные.

**2. Принцип от простого к сложному.**

предусмотрен переход от простых занятий к сложным;

**3. Принцип наглядности.**

выражается в том, что у детей более развита наглядно-образная память, чем словесно-логическая, поэтому мышление опирается на восприятие или представление;

**4. Принцип индивидуализации.**

обеспечивает вовлечение каждого ребенка в воспитательный процесс;

**5. Принцип доступности.**

предполагает соотнесение содержания, характера и объема материала с уровнем развития, подготовленности детей.

## **8. Условия формирования представлений у детей о структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам.**

Материалы опыта реализую в практической деятельности дополнительной общеразвивающей программы «Хозяюшка» для детей старшего дошкольного возраста посредством заинтересованности и желания детей научиться готовить разнообразные простейшие блюда по кулинарным рецептам и развивать творческие способности во время выпечки.

Формирую представлений детей старшего дошкольного возраста о структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам, игровой деятельности как при проведении НООД и организации образовательного процесса, так и в самостоятельной деятельности дошкольников.

## **Практическая часть**

### **1. «Формирование представлений детей старшего дошкольного возраста о структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам»**

Работа по трудовому воспитанию дошкольника невозможна без участия родителей. Поэтому главным направлением является работа с семьей. Трудовые представления дошкольников в основном формируются на основе наглядных примеров взрослых (родителей) и носят ритуальный характер. У детей этого возраста ярко выражена потребность в общении со взрослыми и сверстниками.

Особенно важную роль приобретает взаимодействие со взрослым, который является для ребенка гарантом психологического комфорта и защищенности. В общении с ним ребенок получает интересующую его информацию, удовлетворяет свои познавательные потребности. На протяжении дошкольного возраста развивается интерес к общению со сверстниками. В играх возникают первые «творческие» объединения детей.

В игре ребенок берет на себя определенные роли и подчиняет им свое поведение. В этом проявляется интерес ребенка к миру взрослых, которые выступают для него в качестве образца поведения, обнаруживается стремление к освоению этого мира. Совместные игры детей начинают преобладать над индивидуальными играми и играми рядом. Открываются новые возможности для воспитания у детей доброжелательного отношения к окружающим, эмоциональной отзывчивости, способности к сопереживанию.

На всех этапах требуется поддержка ребенка дома, в семье. Накопленный опыт позволяет определить некоторые направления совместной деятельности

педагогов и родителей по трудовому воспитанию дошкольников. К ним относятся:

- > информирование родителей о задачах и содержании трудового воспитания детей в детском саду и дома;
- > участие родителей в работе по трудовому воспитанию детей в дошкольном учреждении (праздники, конкурсы);
- > создание обогащенной развивающей среды в домашних условиях;

Свою работу по обучению представлений детей старшего дошкольного возраста о структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам» с опроса родителей (Приложение 3).

Результат анкетирования показал, что большинство родителей 67% считают, что ещё рано внедрять в образовательный процесс трудовое воспитание, 33% - эта тема детям интересна. На самом деле многие родители не понимают насколько важно приобщать ребенка к трудовой деятельности ещё с детства, ведь это полезный и правильный путь подготовки ребенка к жизни, его приспособленности к обществу. Решить данную проблему позволила разъяснительная работа с родителями. Были проведены с родителями беседы, консультации, оформлен для них информационный уголок (Приложение 4). Это позволило родителям повысить уровень знаний об необходимости трудовой деятельности дошкольников, использовать полученные детьми знания и умения на практике, в кругу семьи. Включение в образовательный процесс работы по формированию трудовой деятельности помогло родителям понять, что взаимопомощь семьи и детского сада необходимое условие для полной реализации возможности ребенка.

Опыт показывает, что только совместная работа дошкольного учреждения и семьи дает хорошие результаты и способствует более серьезному и ответственному отношению взрослых к трудовому воспитанию детей.

В ходе данной работы с детьми подготовительной к школе группы была проведена диагностика. В результате выяснили, что у старших дошкольников трудовые знания недостаточно сформированы.

При распределении детей по уровням оказалось, что детей со сформированным уровнем 20 (60%) детей - в стадии формирования; 8 (40%) детей – несформированный уровень. Анализ результатов диагностики показал необходимость работы в направлении трудового развития детей.

В 2020-2021 учебном году велась работа по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Хозяюшка» воспитание детей старшего дошкольного возраста через формирование представлений о труде при приготовлении простых блюд, в ходе которой использовались беседы, читали сказки и играли с детьми в игры.

Проведя промежуточную диагностику в течении учебного года, и на конец учебного года обучающие показали положительный результат освоения знаний по формированию в приготовлении. Представленные результаты свидетельствуют о положительной динамике сформированности дети стали самостоятельно пользоваться ножами, терками, схемами.

<b>Группа</b>	<b>Начало года сентябрь (%)</b>	<b>Промежуточная диагностика - январь(%)</b>	<b>Конец года май (%)</b>
Старшая группа 2020-2021 уч. г.	Сформирован 23%	Сформирован (52%)	Сформирован (74%)
	В стадии формирования (77%)	В стадии формирования (48%)	В стадии формирования (26%)
	Не сформирован - (0%)	Не сформирован – 0%	Не сформирован (0%)

**Вывод:** Таким образом, по результатам данной работы можно увидеть, что вовлечение детей в кружковую деятельность способствовало развитию у них творческих способностей. У воспитанников повысился уровень

сформированности знаний в приготовлении различных простых рецептов. На начало года уровень не сформированности составлял 23 %, в стадии формирования 77%, в промежуточной диагностике в январе месяце у дошкольников уровень сформированности повысился 52% и 48% в стадии формирования, а к концу года динамика показала положительное воздействие на формирование результата деятельности детей, что составляет 74% сформировано и 26% в стадии формирования.

В 2021-2022 учебном году продолжила работу по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Хозяюшка» в подготовительной к школе группе.

Проведя диагностику в начале учебного года выяснила, что у старших дошкольников трудовые знания недостаточно сформированы.

#### Диагностика 2021-2022 учебный год

Группа	Начало года сентябрь (%)	Промежуточная диагностика – декабрь (%)	Конец года май (%)
Подготовительная к школе группа 2021-2022 уч. г.	Сформирован (63%)	Сформирован (77%)	
	В стадии формирования (37%)	В стадии формирования (23%)	
	Не сформирован - (0%)	Не сформирован – 0%	

**Вывод:** В результате освоения обучающимися дополнительной общеразвивающей программы дошкольного образования в подготовительной группе прослеживается положительная динамика. Проанализировав дополнительную общеразвивающей программы дошкольного образования

кружок по дополнительному образованию «Хозяюшка» прослеживается в старшей группе в высокий показатель 74% и уже видно, что к подготовительной группе виден планируемый результат.

Создание условий и практическая деятельность положительно воздействуют на формирование детей готовить простые салаты, печь блины, печь печенья. Эта работа позволила активизировать познавательную деятельность детей, совершенствовать коммуникативные качества. У детей появился интерес к профессии повара, они стали бережнее относиться не только к игрушкам, но и к предметам окружения, творчески подходят к решению игровых задач, улучшились взаимоотношения в детском коллективе. У дошкольников способствует развитию мышления, фантазии, кругозора ребенка, развитию речи, мелкая моторика. Дети приобретают навыки разумного ведения домашнего хозяйства.

**Вывод:** Создание условий и практическая деятельность положительно воздействуют на формирование в приготовлении блюд, а значит и основ культуры у детей-дошкольников. Эта работа позволила активизировать познавательную деятельность детей, совершенствовать коммуникативные качества. У детей появился интерес к людям профессии повара, они стали бережнее относиться не только к игрушкам, но и к предметам окружения, творчески подходят к решению проблемных задач, улучшились взаимоотношения в детском коллективе.

У дошкольников способствует развитию мышления, фантазии, кругозора ребенка, развитию речи. Дети приобретают навыки разумного ведения домашнего.

Таким образом, использование игровой деятельности на определенном этапе обучения, позволила развить интеллект, расширить кругозор ребенка.

## **2. Средства.**

Сознательному усвоению знаний, развитию познавательных интересов, способствует использование разнообразных средств обучения.

Эффективными средствами в решении наших задач являются:

### **Средства обучения.**

**1.Зрительные средства:** Фильмы, презентации, наглядные пособия, готовые изделия из теста. Тематические подборки схем приготовления (демонстрационные и раздаточные)

- наборы иллюстраций по темам
- алгоритм выполнения работы

**2.Дидактические игры по формированию представлений детей старшего дошкольного возраста о структуре трудового**

**процесса. (настольные)**

### **3. Оборудование**

- столы
- стулья
- разделочные доски
- терки
- тарелки
- ножи
- миксер
- венчик
- стаканчики
- ложки
- блинница
- электрическая печь

### **4. Аудиальные:**

- магнитофон
- ноутбук
- проектор
- телевизор
- интерактивная доска

### **3. Методы и приемы.**

Успех формирования у детей во многом зависит от того, какие методы и приемы использует педагог, чтобы донести до детей определенное содержание, сформировать у них знания, умения, навыки.

Деятельность ориентирована на совместную деятельность участников образовательного процесса в следующем сочетании: педагог-воспитанник, воспитанники-родители. В своей работе использовала следующие методы и приемы.

*Схема педагог-воспитанник* включает в себя: комплексно-тематические занятия, дидактические, настольные игры, особый интерес вызывают приготовление различных блюд. Экскурсии с целью знакомства с людьми профессии повара и кондитера. Проводятся беседы, с целью выявления насколько дети усвоили материал. Овладение содержанием осуществляется в процессе чтения художественной литературы.

Чтение стихов, сказок, заучивание пословиц и поговорок воспитывает у детей лучшие нравственные качества. Многие пословицы и поговорки в обобщенной форме содержат идеи нравственных ценностей, отношения к труду (Приложение №5, №6)

Созданные благоприятные, комфортные условия позволяют каждому ребенку найти собственный путь в «труд» через игру, рисование и т.д., обеспечивают формирование и потребности в познании, способствуют умственному и личностному развитию.

*Схема воспитанники-родители* включает в себя; анкетирование с целью выявления проблемы; проведение консультаций по ознакомлению родителей с необходимостью воспитывать у детей трудовое воспитание; проведение родительских собраний для выявления трудностей в усвоении детьми или родителями знаний; проведение совместных праздников и развлечений повышают интерес, доставляют радость, оживляют путь познания сложных экономических явлений.

### **Методы и приемы:**

- словесные (объяснение, мотивация к выполнению задания);
- наглядные (схемы, таблицы, модели);
- игровые;
- практические (рассуждение, совместное и индивидуальное творчество).

Для реализации программы с детьми я применяю разнообразные методы.

#### **1. Словесные методы.**

- объяснение,
- мотивация к выполнению задания
- рассказ
- беседа

#### **2. Наглядный метод.**

Для реализации этого метода использую карточки, плакаты, схемы, таблицы, модели. Этот метод способствует быстрому, глубокому и прочному усвоению программы, повышает интерес к деятельности.

#### **3.Игровой метод.**

Мной использовались дидактические игры по кружковой деятельности кулинария, появление героя, настольно-печатные игры. Поскольку игра является основной деятельностью дошкольника и через игру дети

приобретают опыт, учатся действовать в различных ситуациях, также в процессе игры у детей формируются познавательные навыки и развиваются познавательные способности.

#### **4. Практический метод.**

Создание предметно – пространственной развивающей среды, обеспечивающей комфортное пребывание ребёнка в ДОУ; создание условий для познавательного развития и познавательной деятельности ребенка. Данный метод реализуется непрерывно в процессе работы.

#### **5. Метод воображаемой ситуации.**

Данный метод повышает степень усвоения познавательного материала. Например, предлагаю детям представить, что нам нужно приготовить фруктовый салат и какие продукты нам необходимы для этого салата.

#### **4. Формы работы.**

В работе с детьми я использую такие формы обучения: индивидуальная, групповая, фронтальная.

##### **1. Индивидуальная.**

С каждым ребенком в группе провожу индивидуальную работу. Цель индивидуального занятия заключается в том, что она позволяет обратить внимание на качество знаний у ребенка, увидеть основные проблемы.

##### **2. Групповая.**

Эта форма работы эффективна для достижения высокой плотности занятий и обеспечивает большую активность детей.

##### **3. Фронтальная.**

Занятия проводятся со всеми детьми.

## 5. Взаимодействие с родителями.

Для обеспечения благоприятных условий жизни и воспитания ребенка, формирования основ полноценной, гармоничной личности необходимо укрепление и развитие тесной связи и взаимодействия детского сада и семьи.

Образование детей должно строиться на основе диалога, открытости, искренности, отказе от критики и оценки партнера по общению. Поэтому в своей работе использую традиционные и инновационные формы взаимодействия с семьями воспитанников для того, чтобы дети и родители чувствовали себя в дошкольном учреждении комфортно, чувствовали поддержку педагогического коллектива в воспитании и образовании дошкольников. В соответствии с этим совершенствуются формы сотрудничества дошкольного образовательного учреждения и семьи.

<b>Взаимодействие с семьями дошкольников и с социумом</b>	<b>Формы взаимодействия</b>	<b>Периодичность сотрудничества</b>
Единое образовательное пространство	Родительский клуб онлайн: проведение лекций семинаров, практикумов, бесед, тренингов, создание библиотеки, папки передвижки, проекты.	В течение года
Широкое информационное поле	Консультации, тематические памятки для родителей, информационные альбомы и тематические стенды,	Не реже 1 раза в месяц

	приготовленные блюда в месте с детьми.	
Создание Условий	Помощь в создании предметно-развивающей среды	По мере необходимости
Наблюдение и контроль	Изучение и учет интересов, мнений и запросов родителей, семейного опыта. Анкетирование, опросы, диагностика, индивидуальные беседы, родительская почта	В течение года

## **6.Результат.**

Анализ результативности работы по формированию представлений структуре трудового процесса посредством приготовления простейших блюд по кулинарным рецептам у детей дошкольного возраста позволила решить поставленные задачи. После проведенной работы прослеживается положительная динамика, у большинства детей проявляется ярко выраженный и устойчивый интерес к труду родителей, они стали бережнее относиться не только к игрушкам, но и к предметам окружения, по-новому подходят к решению поставленных задач, в лучшую сторону изменились взаимоотношения со сверстниками, подобранные игры, беседы, малый фольклорный жанр помогли детям усвоить сложные схемы работы в приготовлении, позволили не только обучить, но и воспитать дружелюбие и отзывчивость, дух взаимопомощи и сотрудничества, в значительной мере обогатили словарный запас детей.

Полученные знания и умения дети успешно применяют в повседневной жизни, правильно ведут себя в реальных жизненных ситуациях, у них развиты разумные потребности.

Подводя итог, можно сделать вывод, что главными результатами реализации в кулинарии у дошкольников является то, что дети могут:

-активно использовать в игровой деятельности основные понятия и термины, которым было уделено внимание в ходе реализации приготовления различных блюд, умение пользоваться ножами, терками, продуктами, миксером.

-дети получили знания: виды блюд, способы приготовления, пищевую ценность овощей, правила поведения за столом, правила по технике безопасности при проведении кулинарных работ, санитарно-гигиенические требования.

-дети приобрели умения:

- правильно подбирать формы нарезки вареных и свежих овощей при приготовлении блюда, украшать готовое блюдо, готовить изделия из теста, витаминизировать пищу, сервировать стол, соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования, соблюдать правила по технике безопасности, правильно вести себя за столом;

- адекватно употреблять в играх, занятиях, общении со сверстниками и взрослыми знакомые понятия;

В результате занятий у детей появился интерес к труду взрослых.

Занятия позволяют развить творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества.

Сформировались навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Вывод о перспективности дальнейшей разработки комплекса мероприятий, направленных на формирование кулинарии, познавательной активности, речи и творческих способностей детей. Проведённая работа способствовала тому, что дети не только получили определённые знания, умения, навыки а так же расширился словарный запас, они овладели схемами, инструкцией умением правильно применять их в деятельности.

Диагностика на заключительном этапе доказала успешность выбранного современного подхода для решения проблемы формирования с детьми дошкольного возраста посредством навыков умения готовить.

Эффективное использование всех приемов, средств и методов привело к положительной динамике и к освоению материалов детей дошкольного возраста, к личностному росту дошкольников, который выразился в стремлении самостоятельно готовить, трудиться и приносить пользу взрослым. Проводимая систематическая работа повысила эффективность работы по кулинарии и дала возможность добиться положительных результатов.

Таким образом, создание условий в трудовой деятельности положительно влияют на освоение кулинарного дела у дошкольников.

## **7.Список использованных источников и литературы.**

- 1.«Воспитание культуры поведения у детей дошкольного возраста»- Петерина М.И.
- 2.«Дошкольник и рукотворный мир». – М.В. Крулехт.
- 3.Игры и упражнения для развития навыков общения у дошкольников.- Снегирева Л.А.-2009 г.
4. «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» О.В. Дыбина «Сфера», М.2003 г.
- 5.«Ребенок в детском саду». №4-2004г.
- 6.«Сладкая книжка» из серии журнала «Мастерилка», Т.С. Мудрак.
- 7.Журнал «Обруч»-№2-2008г.
- 8.Журнал «Обруч»- №4-2005г.

## **8.Интернет-ресурсы**

- 1.[Рабочая программа по кулинарии для дошкольников. Воспитателям детских садов, школьным учителям и педагогам - Маам.ру \(maam.ru\)](http://maam.ru)
- 2.[Педразвитие | Кружок "Маленький поваренок" \(pedrazvitie.ru\)](http://pedrazvitie.ru)
- 3.[МОЯ ПЕСОЧНИЦА: Кулинария с детьми \(bernudarzniece.blogspot.com\)](http://bernudarzniece.blogspot.com)

# Приложения

**Инструкция по охране труда при кулинарных работах № 1**

**Инструкция.**

Согласовано  
Пред. перв. профорган.

Утверждено

\_\_\_\_\_ Павлова.Е.А.

Заведующий МБДОУ №73  
\_\_\_\_\_ Игнашова Е.П.

**Инструкция по охране труда при кулинарных работах №**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним ;
- травмирование пальцев рук при работе с теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электрическими приборами..

1.3.К выполнению кулинарных работ под руководством воспитателя допускаются воспитанники детского сада, прошедшие инструктаж и не имеющие на сегодняшний день медицинского отвода по болезни.

1.4. Воспитанники должны соблюдать правила поведения, установленные перерывы, соблюдая режим дня.

1.5 При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда; халат или фартук и косынка или (колпак).

1.6 В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец немедленно сообщают администрации. При неисправности оборудования прекратить. Работу.

1.8. Соблюдать правила личной гигиены, содержать рабочее место в чистоте.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность оборудования и наличие инвентаря и его маркировки.

2.3. Проверить целостность посуды, отсутствие сколов, трещин.

2.4. Убедиться в надежности электрических приборов и если , работа у электрической плиты, то наличие электрических ковриков.

### Конспект непосредственно организованной образовательной деятельности

ФИО педагога, должность Устюжанина Ольга Александровна воспитатель

Возрастная группа воспитанников средняя группа «Ягодка»

Наименование образовательной организации МБДОУ №73 «Аленушка»

Тема непосредственно организованной образовательной деятельности «Весна, весна, иди сюда»

Цель: Ознакомление детей со старинными обычаями встречи весны, праздником Сороки.

Задачи:

1.Расширять представления о фольклоре русского народа (закличка).

2. Формировать первичные представления о родной стране, малой родине.

Закрепить основные признаки времени года, знания о птицах.

3.Обогащать словарный запас детей: закличка, праздник Сороки, кликали весну, жаворонки.

4.Развивать связную речь детей фонематический слух, мыслительную деятельность, внимание.

5. Воспитывать патриотические чувства у детей. Прививать любовь к родной природе, к родной стране.

6 Воспитывать умение слушать ответы других детей, не перебивать.

Интегрируемые образовательные области «Речевое развитие», «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие».

Вид детской деятельности, лежащей в основе организации образовательной ситуации: познавательно-исследовательская, коммуникативная

Форма организации детей: групповая

Материал и оборудование (раздаточный и демонстрационный) Фартуки, колпаки, противни, тесто, электропечь, доски разделочные, лопатки, масло растительное, тарелочки, стеки, 7 столов, изба, 3 скамейки, стол, скатерть, половик или кружки, вазы с веточками, колокольчик., подставка для противня, баранки

Планируемый результат: Расширить и закрепить знания детей о старинных обычаях, встрече весны, празднике Сороки

<b>Части НООД</b>	<b>Деятельность воспитателя</b>  (подробно прописываются методы и приемы по организации образовательной деятельности(например: <i>задает вопросы к детям; организует показ способов действий; демонстрирует образец; читает детям; осуществляет совместные игровые действия и т.п.</i> )	<b>Деятельность детей</b>  (прописывает деятельность детей по осуществлению образовательной деятельности (например: <i>отбирают необходимый материал из предложенного; высказывают свои предположения; определяют последовательность выполнения задания и т.п.</i> )	<b>Способы поддержки детской инициативы</b>
<b>1 часть – вводная</b>	<i>Цель: Создать эмоциональный настрой дать точные и четкие установки на представленную работу.</i>		
<i>Создание образовательной ситуации</i>	<p>У каждого человека есть своя Родина. - А вы знаете, как ваша Родина называется? Мы живем в России. Мы - русские. - Ребята, какое сейчас время года? Правильно, а как вы догадались? А что у нас происходит с приходом весны в природе?</p> <p>-Скажите какие весенние праздники народные вы знаете? А русские люди очень любят весну и всегда с радостью её встречают.</p>	<p>Да знаем Россия</p> <p>Весна. Тает снег, звенят ручьи, солнце светит ярче, прилетают перелётные птицы, дует теплый ветер, появляются проталины, люди сменили тёплую зимнюю одежду на лёгкую весеннюю. Ярче светит солнце, тают холодные снега. На деревьях набухают почки.</p>	

	<p>«Весенний праздник Сороки (православное название – Сорока мучеников)..Поскольку в марте начинали возвращаться из тёплых краёв перелётные птицы, считалось, что именно они на своих крыльях и приносят весну</p> <p>А русские люди очень любят весну и всегда с радостью её встречают</p> <p>Желая их поторопить, в каждом доме лепили из теста птичек - жаворонков, в место глаз вставляли изюм и пекли их. У кого не было теста, лепили их из глины, мастерили из тряпок и бумаги. Их раздавали всем членам семьи. Дети ходили по селу, подбрасывали птичек вверх и кликали весну</p> <p>Жаворонки прилетите, Весну-красну принесите.</p>	<p>Прорастают первые цветы (подснежники). От зимней спячки просыпаются звери (медведи, ежи). масленица, праздник Земли или Сороки, Пасха, вербное воскресенье</p>	
<p><i>Мотивация детей на предстоящую деятельность</i></p>	<p>А вы хотите испечь такое печенье которые называются «Жаворонками»?</p> <p>-Дети как вы думаете А из чего мы с вами их сделаем? (из пластилина, глины, из теста). Правильно мы сделаем из теста. Вот сегодня мы с вами будем учиться печь такие булочки из теста, которые называются «жаворонками». И угостим наших гостей.</p>	<p>(Хотим)</p> <p>из пластилина, глины, из теста</p>	
<p><b>2 часть – основная</b></p>	<p>Цель: Упражнять детей в умении печь печенье Жаворонки поговорить о поговорках, пословицах, закличках.</p>		
<p><i>Формулирование цели предстоящей деятельности и</i></p>	<p>Сейчас мы с вами превратимся в поваров. Однем все фартуки, колпачки, вымоем</p>	<p>противни, тесто, Электропечь, доски разделочные, лопатки, тарелочки,</p>	

<p><i>принятие ее детьми</i></p>	<p>руки и приступим к работе., Скажите, что нам потребуется для того чтобы их испечь? Начинаем печь. Показываю и выполняю в месте с детьми жаворонков. Пока делаем я рассказываю -Что вы знаете о таком старинном весеннем празднике – Масленице? Что делают в этот день и с чем он связан? Масленица проходит в конце зимы начало весны. В этот день обязательно жгли костры, сжигали чучела зимы, пели песни, танцевали, водили хороводы, пили чай, ели блины. Есть традиция Прощеного воскресенья – когда все просили друг у друга прощения. Жаворонки у нас готовые нам нужно их положить на противень и поставить в печь. Поставили в печь. Пока наши жаворонки пекутся. Мы с вами отправимся в избу.</p>	<p>столы, стеки, масло растительное.</p>	
<p><i>Уточнение знаний детей в процессе деятельности, осуществляемой в тесном контакте со взрослым</i></p>	<p>Садитесь на скамейки. Ребята как вы думаете, чем русский народ любил заниматься в свободное время?  - Дети, а какие вы знаете поговорки и пословицы о весне?</p>	<p>Он любил петь, танцевать, стихи читать, хороводы водить, в русские народные игры играть, заклички кричать, сказки любили сочинять русские народные, загадки загадывать.  Зима весну пугает, да все равно тает. Весна красна, на все пошла. Весна цветы рассыпает, зима снег простилает. Весна красна цветами, а осень пирогами. увидел грача – весну встречай;</p>	

		Весна днем красна, да и то не сполна.	
<i>Этап осуществления самостоятельной работы детьми</i>	<p>Молодцы знаете поговорки и пословицы. Отгадайте загадки о весне? Снег и лед на солнце тают, С юга птицы прилетают, И медведю не до сна. Значит, к нам пришла... Весна</p> <p>На лесной проталинке Вырос цветик маленький. Прячется в валежник Беленький... (подснежник)</p> <p>Синяя сосулька плачет, Но от солнца нос не прячет. И весь день под птичью трель Кап-кап-кап — звенит... (капель)</p> <p>Какие сказки вы знаете русские народные о приметах весны?</p> <p>Правильно. Эта сказка вам уже знакома. Давай те о ней немного поговорим? - Где жили лисичка и заяц? - Почему лиса выгнала зайчика? - Какие звери пришли на помощь - Кто был первым, вторым, третьим? - А кто по-настоящему помог зайцу? - Как лиса всех пугала? Молодцы, ребята, правильно ответили на мои вопросы. - Вам понравилась сказка?, Да, Чему учит сказка? сказка учит быть добрыми, помогать близким в трудную минуту.</p>	<p>Отгадаем</p> <p>Весна Подснежник Капель</p> <p>Лисичка – сестричка и волк Лисичка со скалочкой <b>«Заюшкина избушка»</b></p> <p>У лисы была избушка ледяная, у зайца -любяная. Пришла весна красна - у лисы избушка растаяла, а у зайца стоит по-старому. Вот лиса и попросилась у него переночевать, да его из избушки и выгнала. собака, медведь, бык, петух 1 была собака, 2 м был медведь, 3м был бык, 4 м петух. Петух</p>	

	<p>Хотите поиграть?  Давайте мы с вами поиграем в  игру «<i>Жаворонок</i>»  По считалке выбирается «жаворонок». В  руке у него колокольчик. Он входит в  круг, который образуют играющие, и  бегает в нем. Все говорят:  В небе жаворонок пел,  Колокольчиком звенел.  Порезвился в тишине,  Спрятал песенку в траве.  Тот, кто песенку найдет,  Будет весел целый год.  Потом играющие закрывают глаза.  «Жаворонок» выбегает за круг и звенит в  колокольчик. Затем осторожно кладет его  за чьей-либо спиной. Тот, кто догадается, у  кого за спиной лежит колокольчик,  становится «жаворонком».  Впоследствии колокольчик прячется в  любом месте.</p> <p>Чтоб весна скорее к нам пришла мы весну  покличим.  Как весну будем кликать? (закличкой)  Сначала я. Послушайте.  Весна! Весна красна!  Тепло солнышко!  Приди скорей,  Согрей детей!  Приди к нам с радостью!  С великой милостью!  -О чем эта закличка?( О весне)</p>	<p>сказка учит быть добрыми, помогать  близким в трудную минуту  Как выскочу, как выпрыгну, пойдут  клочки по закоулочкам)  Да  Да</p> <p>Слушают</p> <p>О весне  Произносят закличку</p>	
--	--	---	--

	<p>Правильно. Еще раз читаю сама. А теперь все в месте.</p>		
<b>3 часть – заключительная</b>	<i>Цель: Проанализировать и оценить деятельность детей.</i>		
<i>Подведение итогов, деятельности. Педагогическая оценка результатов деятельности детей</i>	<p>Ребята за игрались мы с вами, нам пора посмотреть, готовы ли наши жаворонки. Пойдем смотреть. Да гостей угощать. Весну встречать. С закличкой.</p> <p>Жаворонки, прилетите! Студену зиму прогоните! Теплу весну принесите!</p>	<p>Пойдем Угощают гостей жаворонками и читают закличку</p>	
<i>Плавный вывод детей из непосредственно образовательной деятельности в самостоятельную деятельность</i>	<i>А мы будем пить чай с жаворонками и кликать весну.</i>		

**Анкета для родителей**

1. Нужно ли детям рассказывать о труде?

Да

Нет

2. Нужно ли детей знакомить с трудовым воспитанием?

Да

Нет

3. Как вы считаете, нужно ли ребёнка учить готовить в дошкольном возрасте?

Да

Нет

4. Замечаете ли вы у ребенка интерес к приготовлению различных блюд?

Да

Нет

6. Как ребенок относится к труду?

Охотно принимается за дело

Неохотно берется за дело

7. Даете ли вы ребенку самостоятельно пользоваться ножом?

Да

Нет

8. Участвует ли ребенок в процессе приготовления блюд дома?

Да

Нет

9. Знают ли дети профессии родителей?

Да

Нет

**Консультация для родителей**  
**«Взаимодействие детского сада и семьи в вопросах**  
**трудового воспитания дошкольников»**

Семья и дошкольное учреждение - два важных института социализации детей. Их воспитательные функции различны, но для всестороннего развития ребёнка необходимо их тесное взаимодействие.

Большую роль в социализации дошкольников играет трудовое воспитание.

Сущность трудового воспитания детей заключается в приобщении к доступной трудовой деятельности и формирования у них положительного отношения к труду взрослых. Но для того, чтобы ребёнок активно включался в трудовую деятельность, важно привить ему трудовые навыки и умения, желание и стремление трудиться самостоятельно. При решении этих задач требуется обеспечение условий для труда детей, правильная организация трудовой деятельности дошкольников, объединение воспитательных воздействий детского сада и семьи.

Воспитатели организуют различные виды детского труда с учётом возраста детей.

Прочно вошли в жизнь детского сада основные формы трудовой деятельности: самообслуживание, дежурства, поручения, коллективный труд. Наряду с формированием трудовых навыков необходимо воспитывать у детей положительное отношение к труду окружающих людей.

Эффективность трудового воспитания не может отвечать должному уровню без тесного взаимодействия с родителями. Анализ трудовых умений и навыков детей разных групп показали, что в ДОУ необходимы многочисленные беседы с родителями о состоянии трудового воспитания детей в семье и отношения самих родителей к этому вопросу.

Практика показывает, что любое начинание в педагогической деятельности будет эффективным, если в нём принимают участие родители. Для этого необходимо использовать разнообразные формы и методы.

На протяжении учебного года воспитатели постоянно оказывают практическую повседневную помощь родителям в трудовом воспитании детей. Советуют, как оборудовать уголок для игры ребёнка, исходя из условий данной семьи, как вовлекать дошкольника в трудовую деятельность, подготавливают краткие методические рекомендации - памятки. В информационные уголки для родителей систематически помещают информацию о проблеме трудового воспитания. В семье ребёнок более или менее регулярно наблюдает приготовление пищи, стирку и починку белья, пошив одежды, он видит, как поддерживается чистота и порядок в помещении, т.е. ребёнок видит сам процесс труда. В детском саду дошкольник наблюдает, как работают взрослые в детском саду.

Широко практикуется совместный труд детей и родителей: периодически организуются субботник по благоустройству участков детского сада, изготовление и ремонт скворечников и кормушек для птиц, шитьё кукольной одежды и др. Родители не остаются в стороне и при подготовке материала для развития игровой деятельности детей, проявляют большой интерес при изготовлении атрибутов к сюжетно-ролевым играм.

Коллективный труд на общую пользу, который видят дети, о значимости которого слышат от взрослых, содействует их нравственно-трудовому воспитанию. У них появляется чувство радости, когда папа или мама помогают детскому саду, желание активно трудиться.

Совместный труд детей и родителей практикуется и при подготовке массовых праздников, выставках творческих поделок:

Совместно родители и дети трудятся при изготовлении поделок на конкурсы например:

- " Щедрая осень "

- " Мастерская Деда Мороза"

- " Бабочки"

Родители привлекаются к сооружению зимних построек на прогулочных участках.

Чтобы ближе показать родителям жизнь детского сада, его содержательную и многогранную работу, практикуются дни открытых дверей.

Труду ребёнок может научиться только при непосредственном участии в труде, и чем раньше ребёнок будет приобщён к труду, тем успешнее будет проходить его трудовое воспитание.

Каждый человек получает от рождения определённую склонность к деятельности вообще. Эта склонность может не развиться, если ребёнок с детства не привык заниматься нужным и полезным делом. С возрастом не только расширяется круг трудовых обязанностей, но и усложняется, возрастает ответственность перед взрослыми за своевременность и качество выполняемых трудовых обязанностей.

Радость победы и удовлетворение от работы не приходят сами собой, начало всегда является трудным, так как ребёнок испытывает робость, нерешительность, боязнь ("А вдруг не получится?"). Чтобы побороть нерешительность ребёнка в труде, начинать обучение труду надо с показа, выполнения той или иной трудовой операции. Когда же умение сформировано и ребёнок может выполнить порученную работу самостоятельно, взрослым остаётся лишь неназойливый контроль за качеством выполняемой работы и одобрение старательности и аккуратности в работе.

Такая позиция родителей, при которой они не могут обойтись без труда детей, укрепляет веру ребёнка и свои силы, учит его работать добросовестно. Родителям можно посоветовать давать следующие постоянные трудовые поручения детям: поливать и ухаживать за цветами; вытирать пыль на подоконниках, мебели; накрывать на стол и убирать со стола; следить за

солонками, отвечать за книжную полку или за книжный шкаф и держать их в порядке; кормить котёнка или щенка; производить уборку в отдельной комнате; если дома есть огород или цветник, выполнять определённые виды работы (поливать, пропалывать, собирать урожай и др.)

Выполняя поручения в повседневном быту, ребёнок учится практически заботиться о людях, учится действенной любви и дружбе. Труд должен сменяться отдыхом, так как любой труд вызывает утомление.

В заключение хочется отметить, что от родителей в значительной мере зависит, будет ли трудолюбив ребёнок, научится ли он ответственно относиться к любому, даже не очень привлекательному, но нужному делу, будет ли сопереживать, и содействовать тому, кто трудится рядом.

**Пословицы и поговорки**

Нужно иметь талант, чтобы испортить хороший продукт.

Заварил кашу, так и масла не жалей.

Кто кашу заварил, тот пусть и расхлебывает.

Сажает в печь хлебы, как пышки, а вынимает, как крышки.

Когда грибовно, тогда и хлебовно.

Без хлеба не работать, без вина не плясать.

Повар с голода не умрёт.

Первый блин комом.

Не боги и горшки обжигают

Нечего про то и говорить, чего в горшке не варить!

Пекла, кажись, пирожки, а вышли покрышки на горшки.

Плохой суп долго не кончается.

И лучшие кушанья приедаются.

Хороша мучка, да не хороши ручки.

Рыба – вода, ягода – трава, а хлеб – всему голова.

Недосол на столе – пересол на спине.

Не у рук стряпня – пачкотня.

Обед живота не ищет.

Хороший аппетит в бою не повредит.

Мельница сильна водой, а человек едой.

На чужой обед надейся, а свой припасай.

Не красна изба углами, а красна пирогами.

Не шуба греет, а хлеб.

Обжегся на молоке, дует и на воду.

Дешева рыба на чужом блюде.

Завтраки не споры, пообедать бы впору.

Посади свинью на стол – она и ноги на стол.

Ушёл несолоно хлебавши.  
На всякую рыбину едок есть.  
Хороша кашка, да мала чашка.  
Не красен обед пирогами, красен едоками.  
Много есть – не велика честь.  
Скатерти трясут, а хлеба несут.  
Натошак не поётся.  
Каков гость, таково и угощение.  
Маковой росинки во рту не бывало.  
Мал горшок, да мясо варит.  
Когда в печи жарко, тогда и варко.  
Нечего плакать над разлитым молоком.  
Лакомый кусочек на закрепку.  
Голод не тётка, пирожка не поднесёт.  
Стоя больше входит.  
Голодный, как волк.  
Один бульон, поедим и опять дольём.  
Остатки сладки.  
От доброго обеда и к ужину останется.  
От чая лиха не бывает.

Схемы

Схема «Фруктового салат»

<p>5 Результат труда</p>					
<p>4 Трудовые действия</p>					
<p>3 Оборудование</p>					
<p>2 Продукты</p>					
<p>1 Цель</p>					

«Схема приготовления печенья для мамы»



## Схема приготовления блинов

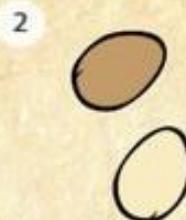
### ТЕБЕ ПОНАДОБИТСЯ:

100 г муки  
250 мл молока  
50 мл воды  
1-2 яйца  
1-2 ст. л. сахара  
щепотка соли  
1 ст. л. растительного масла  
сливочное масло

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



Муку просей в миску, сделай углубление по центру



Вбей туда яйца



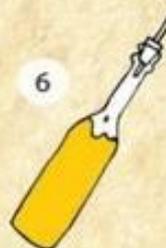
Молоко подогрей, разбавь водой, влей немного в миску с мукой и яйцами и начинай взбивать венчиком, постепенно добавляя жидкость



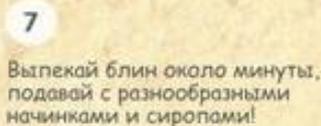
Добавь сахар и соль



Взбей тесто миксером

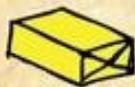


На сковороду налей масло, разогрей, излишки влей в тесто и еще раз перемешай



Выпекай блин около минуты, подавай с разнообразными начинками и сиропами!

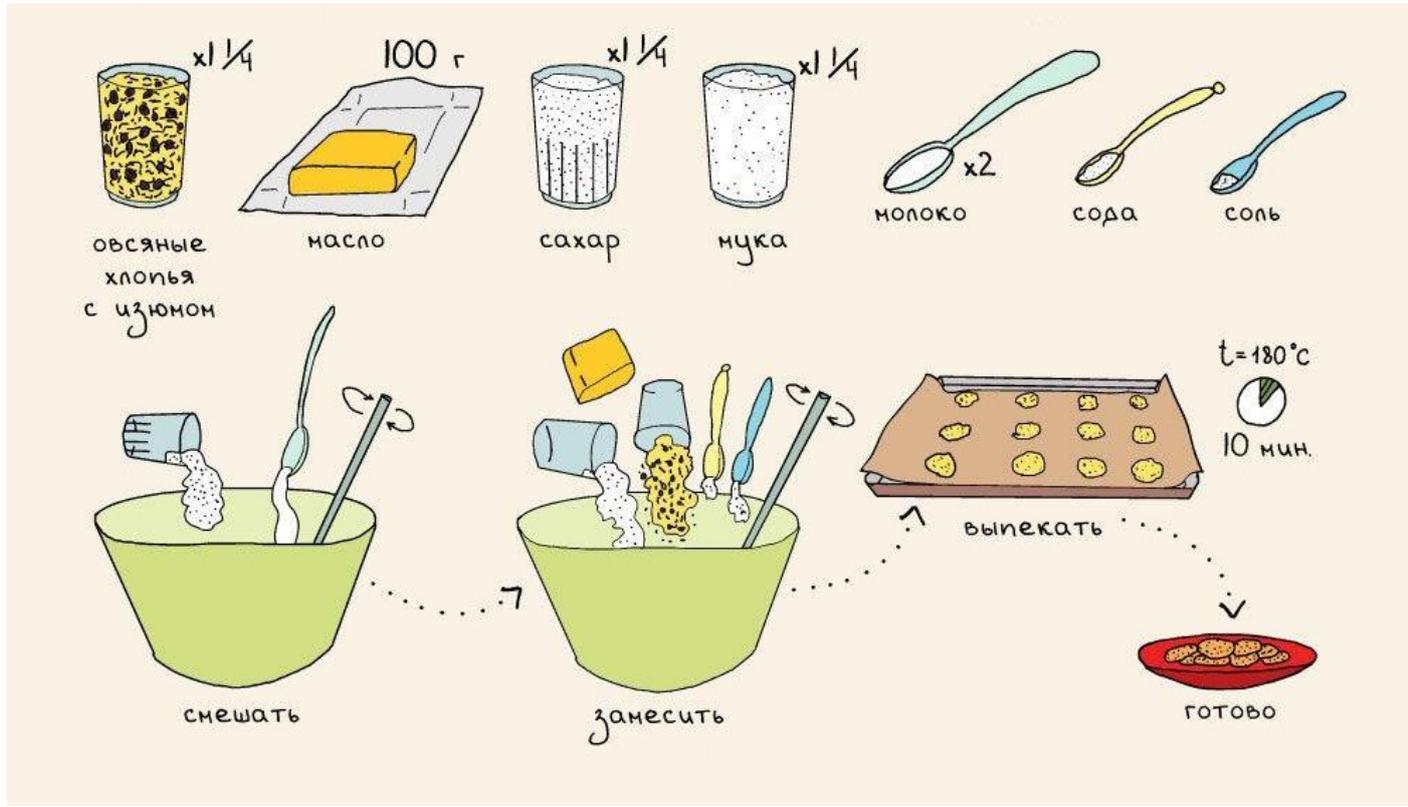
### СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



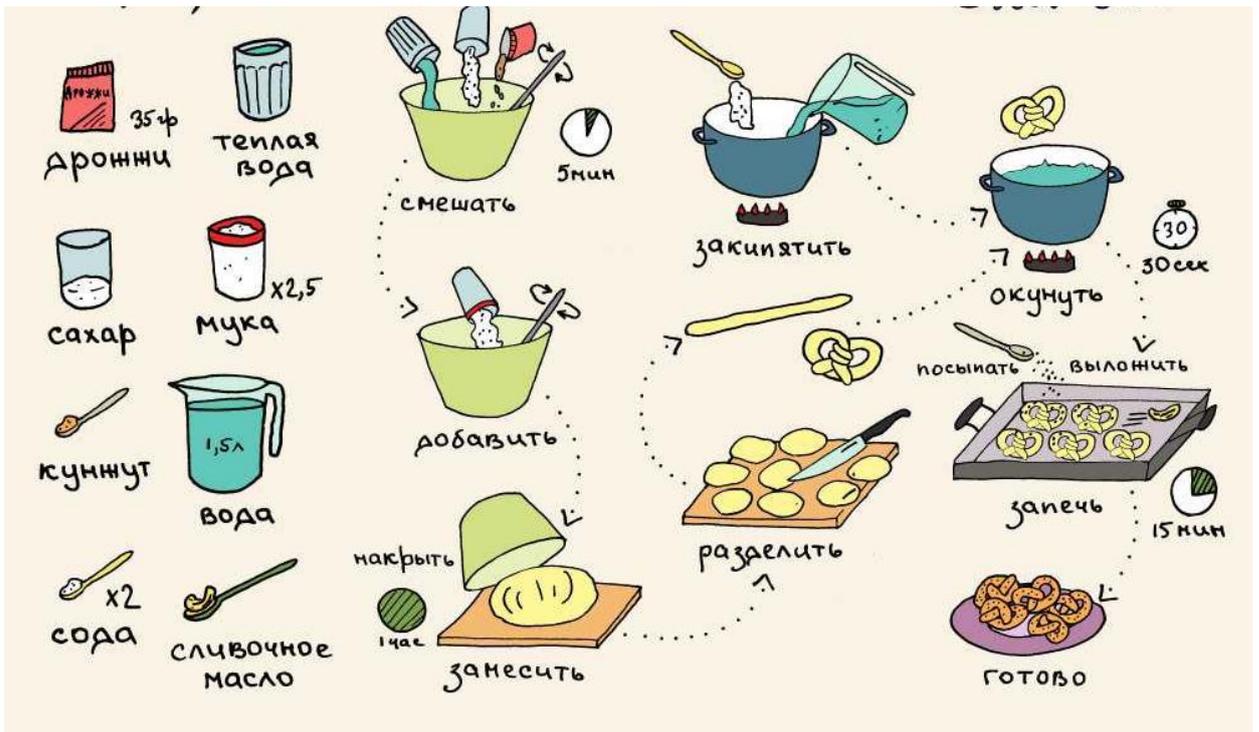
Наливай тесто под углом на разогретую сковороду, постоянно ее вращая  
Количество яиц зависит от их величины  
Между блинами клади небольшой кусочек сливочного масла



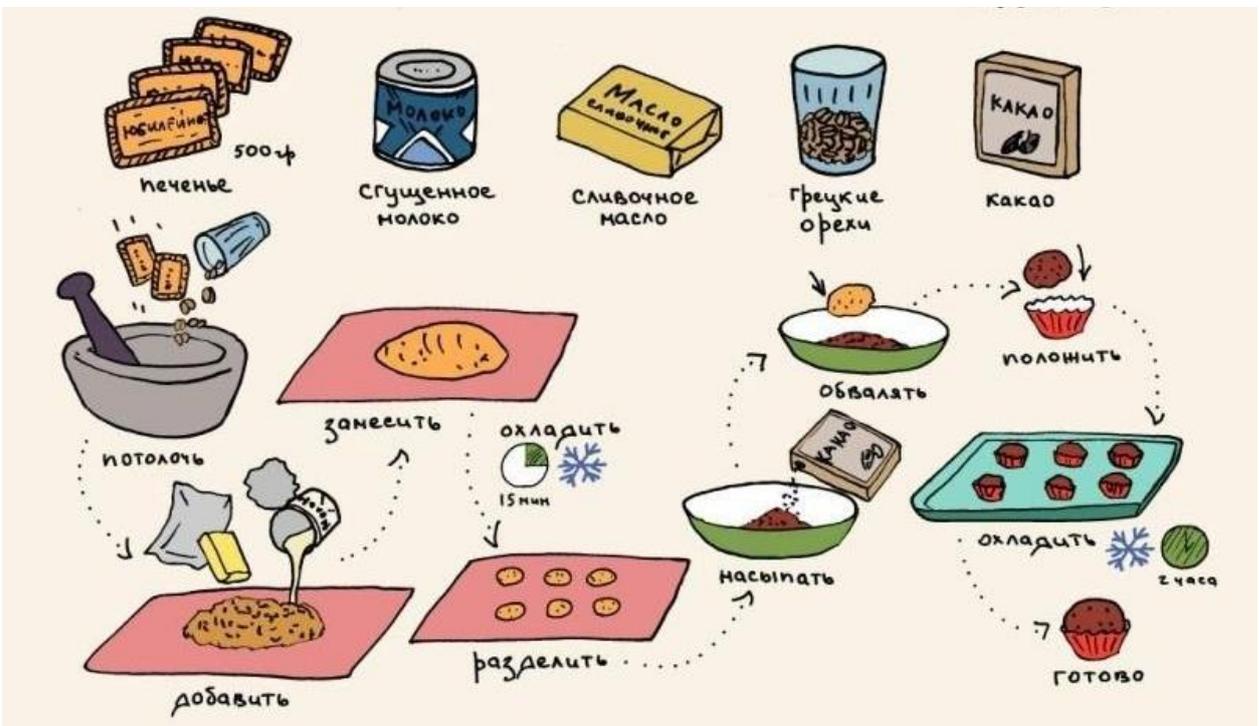
## Схема «Овсяное печенье»



## Схема печенья «Крендельки»



## Схема пирожное «Картошка»



**Картотека дидактических игр по закреплению понятий,  
соответствующих дошкольной кулинарии.**

**Дидактическая игра «Наши помощники»**

**Цель:** Упражнять детей в словообразовании, обогащать словарь, закреплять название приборов бытовой техники.

Картофель чистит – картофелечистка

Овощи чистит – овощечистка

Хлеб режет – хлеборезка

Хлеб печет – хлебопечка

Кофе мелет – кофемолка

Сок варит – соковарка

Сок выжимает – соковыжималка

Мясо рубит – мясорубка

**Дидактическая игра «Что лишнее»**

**Цель:** Развивать умение обобщать, классифицировать.

помидор, лук, яблоко, огурец, баклажаны

чеснок, петрушка, груша, лук, огурец

огурец, баклажан, кабачок, помидор

(овальные, круглый)

лук, чеснок, петрушка, укроп, смородина

морковь, свекла, картофель, перец

(растет в земле, на земле)

**Дидактическая игра «Закончи слово»**

**Цель:** Развивать сообразительность, быстроту мышления, уточнять названия продуктов.

Дети располагаются по кругу. Ведущий бросает кому-либо мяч и говорит первый слог какого-нибудь слова, ребенок ловит мяч и добавляет окончания.

Ка..... (картофель)

По..... (помидор)

Ма..... (мандарин)

Огу..... (огурец)

**Дидактическая игра «Вершки-корешки»**

**Цель:** Упражнять детей в классификации овощей (по принципу: что у них съедобное – корень или плоды)

Воспитатель называет какой-нибудь овощ, а дети быстро отвечают, что в нем съедобное: вершки или корешки.

#### **Дидактическая игра «Назови ласково»**

**Цель:** Обогащать словарь детей, развивать быстроту мышления

Нож – ножичек

Терка – терочка

Доска – дощечка

Миска – мисочка

Ложка – ложечка

Стол – столик

Салфетка – салфеточка

#### **Дидактическая игра «Мы знаем...»**

**Цель:** Развивать мыслительные процессы, умение классифицировать предметы, имеющие отношение к кухне.

Ведущий бросает кому-либо мяч и просит назвать предметы чайной посуды (столовой, столовые приборы, бытовую технику)

#### **Дидактическая игра «Азбука правильного питания»**

**Цель:** Упражнять детей в подборе блюд для своего рациона, чтобы еда была не только вкусной, но и полезной.

#### **Дидактическая игра «Шеф-повар»**

**Цель:** Упражнять в составлении рецептов различных блюд.

#### **Дидактическая игра «Готовим обед»**

**Цель:** Закрепить знания о продуктах, употребляемых в вареном, жареном, сыром, консервированном видах.

#### **Дидактическая игра «Волшебный мешочек»**

**Цель:** Определить продукт, используя тактильные ощущения, совершенствовать сенсорный опыт.

#### **Дидактическая игра «Отгадай по запаху»**

**Цель:** Упражнять детей в определении фрукта, овоща, ягод по запаху, опираясь на обонятельную память.

#### **Дидактическая игра «Отгадай по вкусу»**

**Цель:** Определить фрукт, овощ, ягоду по вкусовым ощущениям, совершенствуя вкусовые рецепторы.

#### **Дидактическая игра «Что для чего?»**

**Цель:** Закрепить название и назначение кухонной утвари и предметов, бытовой техники.

**Дидактическая игра «Что такое этикет?»**

**Цель:** Обобщить и закрепить знание этикета во время еды за столом и учить их соблюдать этикет.

**Дидактическая игра «Задача для хозяйки»**

**Цель:** Закрепить знания детей о сервировке стола.

**Дидактическая игра «Похож – не похожа»**

**Цель:** Формировать детей сравнивать овощи (фрукты), находить в них признаки сходства и различия, узнавать их по описанию.

**Дидактическая игра «Отгадай, что это?»**

**Цель:** Совершенствовать детей отгадывать овощ (фрукт) по сенсорным эталонам, развивать связную речь.

Ребенок говорит: Это фрукт, он круглый, твердый, разноцветный, из него можно приготовить компот, сок, пюре, варенье, можно есть сырым. Что это? (яблоко) и т.д.

**Дидактическая . игра «Придумай предложение»**

**Цель:** Развивать мыслительную деятельность детей, связную речь, быстроту мышления.

Воспитатель предлагает составить предложения с данными словами (нож, терка, ложка, капуста, лук, морковь, бананы...)

Например, морковь очень полезная, потому что в ней

**Фотографии**















