



Истоки способностей и дарований детей находятся на кончиках их пальцев.

В. А. Сухомлинский

Уровень развития речи находится в прямой зависимости от степени сформированное™ тонких движений рук — движений, которые способствуют развитию внимания, мышления, памяти, зрительного и слухового восприятия. Это значит, что чем больше ребенок умеет, хочет и стремится делать руками, тем он умнее и изобретательнее.

Однако взрослые, экономя время, лишают ребенка возможности больше работать руками. Не дожидаясь, пока малыш самостоятельно зашнурует ботинки или застегнет все пуговицы на куртке или рубашке, они одевают его сами. Очень часто родители покупают ботинки на «липучках», вместо рубашки — футболку или толстовку, куртку на молнии или на тех же «липучках». А ведь именно эти простые на первый взгляд упражнения оказывают влияние на развитие руки ребенка.

Опыт работы показывает, что мелкая моторика рук у большинства детей старшего дошкольного возраста развита недостаточно. Старший дошкольный возраст — это дошкольная пора, которую необходимо эффективно использовать для подготовки руки к письму и для познавательного-речевого развития. Существует расхождение между достаточно высоким интеллектуальным развитием старших дошкольников и низким уровнем развития мелкой моторики рук. В школе на первом этапе обучения многие дети, как правило, испытывают затруднения с письмом: быстро устают руки, теряется рабочая строка, не получается правильного написания букв, нередко

встречается «зеркальное» письмо, ребенок не укладывается в общий темп письма. Эти затруднения обусловлены неразвитостью мелкой моторики пальцев руки и недостаточной сформированностью зрительно-двигательной координации. Развитие графических навыков — одно из условий подготовки руки к письму. Оно зависит не только от качества мелких движений пальцев, кистей рук, но и от уровня сформированности внимания, зрительной и двигательной памяти, от развития ориентировки в пространстве. Успехи ребенка в школе зависят от познавательно-речевого развития.

Учитывая, что современная система образования позволяет детям обучаться в школе с 6 лет, а рука ребенка к этому времени еще не сформирована, необходимо уделять вопросам подготовки ребенка к письму в дошкольном возрасте особое внимание. Детский сад стремится помочь детям, используя для этого как традиционные формы работы, так и нетрадиционные. Одной из нетрадиционных форм работы старших дошкольников в нашем саду являются занятия по ознакомлению с секретами кухни.

Ознакомление с секретами кухни

Одним из средств развития мелкой моторики и подготовки к письму являются игры-занятия по кулинарии, которые включают игровую и поисковую деятельность, творческие задания, чтение художественной литературы, практические занятия. Дошкольники в процессе игр-занятий усваивают способы труда взрослого и переносят в свою собственную деятельность. Дети проникают в мир взрослых дел, узнают секреты трудовых процессов и удивляются полученным результатам. На этих занятиях на примере деятельности повара раскрывается сущность человека труда (умелость, трудолюбие, желание приносить пользу людям). Особое внимание уделяется совместной деятельности детей и взрослых, именно такая деятельность помогает дошколятам взглянуть на маму, и бабушку как на умелых и трудолюбивых людей, сближает детей и взрослых, способствует взаимопониманию.

Игры-занятия по ознакомлению детей с секретами кухни предназначены для детей старшей и подготовительной групп; данная кружковая работа рассчитана на два года. Занятия проводятся 2—3 раза в месяц во второй половине дня. Длительность занятий 25—30 минут (с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей). Занятия проводятся воспитателем по подгруппам (7—9 человек), с обязательным участием взрослых (родители, работники кухни). Занятия проводятся в игровой форме, с привлечением сказочных героев (Домовенок Кузя, Степашка, кот Матроскин, Антошка и др.). Для каждого занятия разработан интересный сюжет.

В конкретной практической деятельности дети приобретают позицию созидателя, у них формируются практические умения и навыки (например: нарезать разными способами овощи и фрукты, замешивать и раскатывать тесто, пользоваться теркой и т.д.).

Кухня — прекрасное место для развития творческих способностей малышей.

Для первого знакомства дошкольников с серьезными науками нет места лучше, чем кухня. Мы с детьми часто выполняем простейшие опыты.

Вот, например, физический опыт с водой и яйцом. Надо приготовить 2 стакана, 2 яйца, 4 столовые ложки поваренной соли. Один стакан наполняем водой и опускаем туда яйцо — оно утонет. В другой стакан наливаем воду до половины, кладем туда соль и размешиваем ее. Ребенок опускает яйцо в этот стакан — оно будет плавать на поверхности. После таких экспериментов дети с удовольствием съедят на завтрак вареное яйцо. Я предлагаю родителям проводить с детьми «опыты» на кухне. Эксперимент со льдом и солью поможет детям узнать, как влияют на скорость таяния льда кукурузные хлопья, пшено, хлебные крошки, соль. Так дети выяснили, чем можно посыпать дорожки зимой, чтобы и лед на них таял, и птицы кормились.

Сказки могут подарить чудесные кулинарные образы: чего стоят «молочная река и кисельные берега». Предложив детям завтрак с «гусями-лебедями», даже простой кисель с молоком или каша могут оказаться сказочно вкусным блюдом.

Занятие на тему «Зеленая аптека» познакомит детей с процессом приготовления чая из лечебных трав; расскажет о том, что человек в заваривании чая вкладывает душу и любовь. А как обогатится словарь детей: зеленый чай, лечебный чай, мята, душица, чайная посуда.

Занятие «Украшения для новогодней елки» обогатит знания детей о кондитерских изделиях; даст возможность поупражняться в замешивании, раскатывании теста, в вырезании фигурок, что очень развивает мелкую моторику, ловкость пальчиков. Дети учатся быть самостоятельными и аккуратными. Обогащается и активизируется словарь: миска, миксер, противень, сито, прихватки, скалка, ножи, формочки для печенья, глазурь. А с каким увлечением дети «пекут» печенье из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин»! В подготовительной группе дети пишут печатными буквами, и лучшей практики, чем составление и написание меню, не придумаешь.

Но самое интересное — это давать названия различным блюдам. Есть в нашем меню салат «Утренняя роса», пирог «Принц Лимон», фруктовый салат «Дары солнца», десерт «Домовенок», морковный салат «Лакомство гномов» и т. д. Я помогаю малышам подобрать ассоциации и сравнения. Это непростое, но очень полезное занятие для развития образного мышления. И наконец, блюда, приготовленные с детьми, не только вкусны и полезны, но и красиво оформлены. Советую родителям украшать вместе с ребенком еду, выкладывая ее ингредиенты художественно. Стоит включить фантазию — и сосиска быстро превратится в змею, достаточно добавить «глазки», а жареный картофель — в иголки для ежа.

В сентябре начиная со старшей группы воспитатель знакомит детей с технологической картой. На первых занятиях показывает способ работы с ней, рассказывает об этапах работы. А на следующих занятиях постепенно привлекает детей (большое внимание уделяется предварительной работе).

Работая самостоятельно с картой, ребенок упражняется в составлении небольшого рассказа по предложенному плану. Технологическая карта позволяет детям планировать и организовывать свою работу, развивает самостоятельность.

В старшем дошкольном возрасте кроме технологических карт мы знакомим детей с алгоритмами (в основном в подготовительной группе). Ведь именно этот возраст благоприятен для такой работы, так как у дошколят проявляется повышенный интерес к знаковым системам и моделированию. Работа направлена на развитие познавательных и творческих способностей. Дети учатся обобщать, выявлять и устанавливать закономерности, связи и отношения, решать проблемы, выдвигать их, логически мыслить.

Несомненно, с использованием алгоритмов при ознакомлении с секретами кухни у детей развиваются умения наблюдать, анализировать, выделять характерные признаки предметов и явлений. Развивается речь, обогащается и активизируется словарь, расширяются представления о правильном питании.

К вечерним посиделкам «Самовар кипит — уходить не велит» дети готовились и в детском саду, и дома с родителями. Цель посиделок — совместная работа детей со взрослыми: обобщить и систематизировать знания детей о чае, его происхождении, истории распространения по всему миру, активизировать познавательный интерес, внимание и память, продолжать учить детей пользоваться технологической картой, закрепить умение заваривать чай, способствовать развитию ручной умелости.

Большинство занятий требует предварительной подготовки: дети рисуют, лепят, разучивают пальчиковые игры, стихи, загадки, пословицы и т.д. На занятии мы используем физминутки, пальчиковую гимнастику, игры малой подвижности, дидактические игры. Полученные на практических занятиях знания дети применяют дома (во время приготовления различных блюд вместе с родителями), в дидактических играх и упражнениях и другой самостоятельной деятельности.

Дидактические игры

- «Азбука правильного питания» — учит детей так подбирать блюда для своего рациона, чтобы еда была не только вкусной, но и полезной; дети упражняются в составлении меню для себя с учетом полезности продуктов и содержания в них витаминов.
- «Шеф-повар» — учит детей подбирать продукты для традиционных русских блюд, составлять рецепты таких блюд, как щи, уха, каша; дети упражняются в составлении рецептов различных блюд.
- «Готовим обед» — дает детям представление о продуктах, употребляемых в

вареном, жареном, консервированном и сыром видах; дети закрепляют алгоритмы приготовления салатов.

Дети с удовольствием играют в игры «Угадай на вкус», «Назови витамины», «Съедобные цепочки слов», «Угости друга», «Найди вкусное слово» и др.

Занятия по ознакомлению с секретами кухни способствуют интеллектуальному развитию ребенка, так как помогают решить следующие задачи:

- Воспитание осознанного отношения к своему здоровью, формирование культурно-гигиенических навыков, основ правильного питания.
 - Развитие и активация познавательного интереса.
- Формирование практических умений и навыков (нарезать разными способами фрукты и овощи, выкладывать на тарелку фрукты, сервировать стол, замешивать, раскатывать тесто и т.д.).
- Ознакомление с особенностями русской кухни и обогащение знаний о народных традициях и праздниках; ознакомление с произведениями малых фольклорных форм (загадками, пословицами, поговорками).
 - Развитие речи, обогащение и активизация словаря.
 - Ознакомление с профессиональными действиями повара.
 - Воспитание уважения к чужому труду
- Воспитание трудолюбия, взаимовыручки, терпеливости и аккуратности.