**Кулінарний гурток в закладі дошкільної освіти**

*Вихователь КЗ «ДНЗ №1 ВМР» Т. Гончарук*

В Базовому компоненті дошкільної освіти в Україні( нова редакція 2021 року) акцентується увага на тому, що «варіативний складник Стандарту може бути доповнений додатковими освітніми напрямами та змістом через збагачення досвіду дитини іншими видами діяльності відповідно пріоритетного спрямування закладу дошкільної освіти, індивідуальних інтересів і потреб дітей, запитів і побажань батьків, відповідних умов розвивального середовища».

Тому гурткова робота для моїх вихованців є однією з ефективних форм організації освітнього процесу в умовах закладу дошкільної освіти. Вона забезпечує реалізацію потенційних можливостей особистості і розвитку творчих здібностей дитини- дошкільника.

Моє завдання як педагога – долучити дитину до світу дорослих, їхньої діяльності, до почуттів і переживань, навчити тому, що стане в нагоді їм у житті. Тому що саме участь дітей у житті дорослих дає їм можливість долучатися до світу людей, почувати себе потрібними. Соціальний досвід дитини збагачується завдяки формуванню трудових умінь і навичок.

 *Мета гуртка «Маленькі кухарі»:* розвивати естетичні смаки у дітей, практичні вміння, кулінарні здібності, комунікативні навички, які сприяють розвитку вміння працювати колективно.

 *Завдання гуртка*:

- Розвивати бажання самостійно готувати страви, забезпечувати їх естетичний вигляд; пізнавальний інтерес; творчу уяву; уміння долати труднощі; доводити почату справу до кінця; зацікавленість, допитливість, мислення, удосконалювати мовлення.

- Виховувати інтерес до виконання трудових дій; прагнення самостійно досягати результату; зосередженість, витримку; повагу до людей праці; дружні стосунки в колективі. Виховувати культуру праці: вміння ставити мету, планувати й організовувати хід роботи (визначати, що і в якій послідовності робити, відбирати потрібний матеріал та обладнання, раціонально розташовувати їх на робочому місці); уміння користуватись обладнанням, здійснювати трудові дії у певній послідовності, дотримуватись безпеки праці та особистої гігієни, прибирати робоче місце.

- Ознайомити дітей з професією кухаря; виробами кулінарії; різновидами посуду. Вчити дітей техніці приготування різних кулінарних страв.

 Тематика занять гуртка дуже різноманітна. Починаю із знайомства з правилами гігієни праці, первинної обробки продуктів та їх нарізування, безпечного поводження з гострими предметами (ножами). Згодом діти переходять до приготування страв, враховуючи принцип послідовного переходу від простого до складного. Особливу увагу приділяю якісному виконанню гуртківцями кожної операції.

Обов’язкова умова занять – дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Одне із правил гігієни приготування їжі – наявність спецодягу: фартуха і ковпака. Як керівник гуртка, я суворо стежу за дотриманням дітьми правил гігієни, пояснюю дошкільнятам, що тільки при дотриманні правил особистої гігієни, гігієни приміщення, робочих місць, посуду та продуктів можна приготувати доброякісну, корисну, смачну їжу.

В залежності від поставлених завдань я на заняттях використовую різноманітні методи навчання (інформаційно – рецептивний, евристичний, дослідницький, репродуктивний), частіше всього, поєднуючи їх. Методи навчання, методичні прийоми вибираю з урахуванням знань, практичних вмінь і навичок, які одержують діти на заняттях гуртка, тому методика навчання на початку навчального року відрізняється від тієї, яку застосовую наприкінці року.

Кожне заняття, як правило, включає теоретичну частину (яка проводиться в цікавій ігровій формі) і практичне виконання завдання. Основне місце на заняттях відводжу практичній роботі, яка включає приготування страв.

Для проведення занять використовую наочні посібники: таблиці, плакати, малюнки, дидактичні ігри, схеми приготування салату та бутерброду, натуральні зразки продуктів, альбоми з кольоровими фотографіями оформлення страв і кондитерських виробів.

Постійно розвиваючи інтерес дітей до занять гуртка, я вибираю таку форму їх проведення, щоб надати дітям можливість самостійно визначити послідовність приготування страв, надаю дітям як можна більше самостійності разом з тим спрямовую творчу діяльність гуртківців.

Кулінарія в дитячому садку – цікава форма діяльності дошкільнят, яка потребує ретельної підготовки педагога до кожного заняття Слід звернути увагу на наступні моменти:

 **НА СТАРТ** - Підготуйте зручне робоче місце, щоб було достатньо місця для продуктів, інвентаря і виконання роботи.

- Ретельно вибирайте рецепти. Дотримуйтеся легких рецептів, доступних дітям. Хоча майже будь-який рецепт можна адаптувати для дітей, почніть з простих страв з 3-5 кроків і просувайтеся до більш складним.

- Якщо ви використовуєте кулінарну книгу, відкрийте рецепт, за яким ви готуватимете. Діти вчаться бачачи, що дорослі використовують кулінарні книги. Поясніть, що якщо ви не знаєте як щось зробити, ви шукаєте інструкцій в кулінарній книзі. Таким чином діти зрозуміють, що книги - це одні з наших помічників, які допомагають у житті.

 **УВАГА! -** Підготуйте всі інгредієнти перед тим, як почати готувати, щоб далі не відволікатися на сторонні справи.

- Разом з дітьми помийте руки перед тим, як ви почнете готувати, щоб вони зрозуміли, що страви готуються лише в чистоті.

 **МАРШ! -** Вказівки залежатимуть від рецепту, за яким ви готуєте. Ось кілька основних порад, які відносяться до багатьох рецептів.

 - Називайте кожен інгредієнт, який ви використовуєте, щоб діти запам’ятали назву інгредієнта. Не влаштовуйте з цього іспит, якщо вони не запам'ятали відразу, нагадайте самі.

 - Дайте дітям відчути на дотик і понюхати інгредієнти, які ви використовуєте. Познайомте їх з різними текстурами (наприклад, рис і борошно), попросіть їх порівняти. Дошкільнят можна запитувати: "Який з них приємніше на дотик?", "Який приємніше пахне?". Пам'ятайте, що правильної відповіді немає, ви даєте дітям шанс подумати, що вони робить.

 - Дайте дітям спробувати різні інгредієнти. Звичайно, всі інгредієнти не спробуєш. Оберіть один-два. пропонуємо спробувати продукти, що відносяться до різних груп: цукор, лимон, сіль, трохи перцю. Запитуйте: "Що вам подобається більше?". Більш старші діти можуть визначати різні групи смаку: солодкий, кислий, гіркий, солоний. Покажіть дітям схожі продукти, наприклад, сіль і цукор. Запропонуйте спробувати те й інше. Здогадалися що з них що?

* Дайте дітям покласти якомога більше інгредієнтів. Ви можете робити виміри й передавати їм чашку з потрібною кількістю продукту. Якщо необхідно, допоможіть дітям пересипати інгредієнт, щоб нічого не виявилося на підлозі. Деякі інгредієнти не підходять для маленьких дітей. Скажіть, що тепер черга дорослого покласти той чи інший інгредієнт. Іноді можна адаптувати інгредієнти. Трирічна дитина не може розбити яйце, але дорослий може розбити яйце в чашку і дати дітям додати його в тісто.
* Дайте дітям перемішати інгредієнти. Більшість інгредієнтів їм не осилити. Але ви можете дати їм почати, а закінчити процес самі. Робіть це по черзі: спочатку діти, потім ви, потім знову діти. Покажіть їм як змішувати швидко і повільно.
1. **ЗАВЕРШАЛЬНИЙ ЕТАП** - творчість. Виберіть відповідний посуд (таріль, ваза тощо). Обговоріть як прикрашатимете страву (зеленню, кумедними персонажами виготовленими власноруч тощо), придумайте влучну назву своїй страві.
* Прибирання. Якщо можливо, приберіть якомога швидше. Дайте дітям зрозуміти, що правило "прибери, коли закінчив" відноситься і до дорослих і до дітей. Дайте дітям допомогти вам.
1. - Пожинайте плоди своїх праць. Скуштуйте разом з дітьми страву, емоційно смакуючи її. Поки ви їсте, обговоріть, що ви зробили. Які інгредієнти ви використовували? Пограйте, скільки інгредієнтів діти зможуть згадати. Спробуйте згадати що було першим, що було другим. Поговоріть про те, як це було весело, запитаєте, що їм сподобалося, а що ні.

 Таким чином, з власного досвіду я можу сказати, що кулінарна педагогіка розширює границі пізнання та розвитку дитиною навколишнього світу, а головне сприяє формування життєвих компетенцій дітей уже починаючи з молодшої групи