Як кулінарна педагогіка розвиває дітей

*Керівник МО вихователів молодших груп, вихователь-методист КЗ «ДНЗ №47 ВМР» Г.Іщенко*

Приготування їжі зближує дорослих та дітей, дозволяє малечі опановувати необхідні навички та позитивно впливає на всебічний розвиток. Діти можуть долучатися до процесу приготування їжі змалечку, як тільки перестануть куштувати все «на зуб». Тобто, теоретично, дворічний малюк вже може допомагати мамі на кухні. Проте, це не означає, що треба давати йому в руки ніж та відправляти чистити картоплю, а ось вирізати формочками печиво, помити чи дістати овочі з кошика — залюбки.

Ви невпевнені в тому, що вам потрібно цим займатись, у садочку? Тоді проаналізуйте 11 причин, щоб навчити дитину готувати.

***1 - Дитина опанує побутові навички***

Вміння готувати їжу, сервірувати стіл, прибирати за собою — це ті навички, якими має володіти кожен. Проте, іноді діти не мають навичок самообслуговування, адже їм у дитинстві не допомогли їх опанувати. Чим раніше ви почнете готувати дитину до самостійного життя, тим простіше буде їй у майбутньому.

***2 - Готування їжі — це гарний привід привчити дитину до правильного харчування****.*

Навіть малюки люблять розповіді про корисні вітаміни, необхідні для здорового розвитку, а коли про це розповідати, як не під час готування смачної та корисної їжі? Під час готування можна розглянути інгредієнти, розібрати склад продуктів, з'ясувати їх користь та шкоду. З'ясувати чим можна їх замінити.

#### *3 - Кулінарію - сміливо можна використовувати у пошуково – дослідницькій діяльності з дітьми.*

Якщо змішати соду та оцет відбудеться хімічна реакція. Вода — рідка, але якщо її нагріти, вона перетвориться на пар. А якщо поставити в морозильник — стане твердою. Як впливає на продукти зниження та збільшення температури? Як на різні продукти впливає термообробка? Є безліч процесів, про які можна поговорити, готуючи їжу.

***4 - Моделі з продуктів прекрасно демонструють навколишній світ***

Брокколі схоже на дерево, а з шоколадного пудингу, печива та желейних хробаків можна зробити модель грунту. Чому капуста має сто одежин? Фантазуйте разом та вивчайте світ.

***5 - Кулінарія - може стати веселим заняттям з математики****.*

Готуючи, можна навчитися рахувати, додавати, віднімати, ділити, зважувати та вимірювати, визначати ціле, половину, четвертину. Діти залюбки навчаться порівнювати кольори, величини, розрізняти форму, кількість. Але слід пам’ятати, що діти рівняються на дорослих, і саме ви є провідником у певну діяльність.

#### *6 - Приготування їжі розвиває дрібну моторику.*

Навіщо використовувати пластилін, коли можна спекти здобу та вправлятись з тістом. І не страшно, якщо малюк скуштує шматочок, адже тісто безпечніше, ніж всі маси для ліплення, навіть найбільш екологічні.

А ще можна різати, подрібнювати, перемішувати, намазувати, перебирати, терти, сортувати, та безліч інших веселих і корисних занять.

#### *7 - Готуючи, діти отримують мультисенсорний досвід*

Ви зможете зі зав’язаними очима відрізнити різні види круп? А наосліп розпізнати овочі та фрукти на смак та дотик?

Діти залюбки пограють у такі ігри . Саме ці ігри дозволяють працювати усім аналізаторам та посилати імпульси у мозок дитини. Тим самим розвиваючи його.

#### *8 - Діти зможуть тренувати логіку та критичне мислення.*

Готувати за рецептом, прибрати зайве серед запропонованих продуктів, порівнювати різні рецепти та процес приготування, виявляти закономірності та робити висновки — і всьому цьому можна навчитися просто готуючи їжу.

#### *9 - У процесі приготування їжі діти розвивають комунікативні навички*

Спільне приготування їжі створює ідеальні умови для спілкування. А якщо ще й організувати цю діяльність у садочку, у колективі можна розвинути комунікативні навички між дітьми. Діти вчаться правильно називати кухонний інвентар, звертатись до однолітків, розповідати про страву.

***10 - Діти вчаться доводити справу до кінця.***

Важливий та необхідний досвід, який мають отримати діти — це доводити справу (або ж в нашому випадку страву) до кінця. А ще тренувати терплячість, адже від початку приготування кексів, до можливості їх скуштувати пройде певний час, тож треба зачекати.

#### *11 - Старші діти розвивають навички читання*

Читати рецепти вголос, поповнювати словниковий запас новими словами, розвивати мовлення — все це, і навіть більше, діти зможуть робити під час процесу приготуванням їжі.

Як ви бачите, приготування їжі — неймовірно корисне заняття, тож не зволікайте, а беріть дітей, необхідні продукти та починайте готувати разом.

Конец формы