

Гаркушенко Светлана Николаевна
Воспитатель,
МКДОУ "Воробьевский детский сад№2"

Здравствуйте коллеги, Здравствуйте дорогие гости!

Мы живем в замечательное время разных возможностей, огромного выбора, технологических открытий, постоянного развития и бесконечного обучения.

Сегодня важно обеспечить каждому ребенку внимание и заботу о его психическом и физическом здоровье и поэтому важно сформировать у малышей чувство эмоционального благополучия и психологического комфорта, чтобы он смог радостно и полноценно прожить самый пожалуй трудный и ответственный период своей жизни – детство. Именно ЗДЕСЬ и СЕЙЧАС закладываются основы ЧЕЛОВЕКА будущего.

А человек будущего-человек Функционально грамотный.

Функциональная грамотность связана с готовностью:

- добывать знания;
- применять знания и умения;
- оценивать знания и умения;
- осуществлять саморазвитие.

В своей работе, функциональную грамотность я внедряю с помощью кулинарии, ведь это огромные возможности, одновременно всегда доступно.

Работу я начала в прошлом году экспериментально, вводя по немногу кулинарию, в этом году это уже студия поваренок и является доп.программой вариативной части нашего детского сада.

КУЛИНАРИЯ – это волшебство.

Дети воспринимают мир как нечто потрясающее и волшебное.

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

КУЛИНАРИЯ – это интересно детям.

Для многих взрослых готовить – это труд и иногда не приносит радость. Для детей важно, когда первые попытки самостоятельности заканчиваются успехом и вкусным результатом.

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

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 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 креатив и оригинальность мышления.

Часто дети придумывают что-то новое, смотрят на привычные предметы с непривычных сторон.

КУЛИНАРИЯ – это новые знания.

Откуда берется мед, как делают муку, как сушат изюм.

Апельсин круглый, тесто упругое, а изюм сладкий.

Для ребенка очень важно чувственное познание мира. И чем больше каналов задействовано, тем лучше..

КУЛИНАРИЯ – это интересная математика.

Простой счет до 10, деление пополам и поровну, раскатка теста до определенного размера, решение простых задач. Сериация и классификация предметов.

КУЛИНАРИЯ – это отличный способ работы с родителями.

Рассказать о полезном завтраке в своей семье, поделиться рецептом, просто приготовить вместе с ребенком.

А возможно и самим первый раз приготовить новое полезное блюдо по мастер – классу воспитателя.

Семейное кулинарное творчество сплачивает. У детей повышается уровень доверия к взрослым: ему доверили готовить еду, значит я тоже взрослый.

КУЛИНАРИЯ – это повышение интереса к художественной литературе.

Дети делятся новыми книгами, в которых идет речь о вкусах, с интересом рассматривают иллюстрации, на которых есть кулинарные блюда.

Когда человек готовит, задействованы все пять чувств и добавляется шестое – любовь.

Дети видят результат, понимают свою причастность и вдохновляются на новые кулинарные свершения.

Детская кулинария идет на пользу как детям, так и взрослым. Каждый раз – это новый опыт, открытия и впечатления.

Я хочу сегодня в форме сказки показать вам некоторые виды экспериментирования с пищевыми продуктами, как один из видов работы в нашей студии Поваренок.

Сегодня мы с Малышом и Карлсоном отправляемся на кухню.

Малыш и Карлсон проснулись от того, что по дому разносился какой-то приятный аромат. Они быстро встали и побежали на кухню.

- Бабушка, чем это так вкусно пахнет,- спросил Малыш.

- Да вот решила я к завтраку испечь пирог,- ответила бабушка.

- Бабушка, а как пирог испечь?- спросил Карлсон.

- Нужно замесить тесто , выложить в форму и поставить запекаться в духовку.

- Бабушка, а из чего ты сделала пирог?- в один голос спросили Малыш и Карлсон.

- Ну что ж, пока пирог печётся, я вам расскажу и покажу, какие волшебные продукты я в него положила.

Основной продукт – это мука.

Опыт № 1

Чудесные зарисовки

Прежде всего, надо просеять муку на поднос. Посмотрите, какая она белая, прямо как лист бумаги. Потрогайте муку пальчиком, попробуйте нарисовать пальчиком интересную картинку.

На подносе с мукой можно рисовать несколько раз, каждый раз слегка встряхивая поднос, чтобы исчез предыдущий рисунок.

- В муку нужно добавить сахар, чтобы тесто было сладким- продолжала объяснять бабушка.

Опыт № 2

Цветная радуга в стакане

Проведём эксперимент. Добавим в первый стакан 1 ст. ложку сахара, во второй стакан 2 ложки сахара, в третий- 3 ложки сахара, а в четвёртый - 4 ложки сахара.

Теперь добавим в каждый стакан по три столовые ложки воды. Аккуратно перемешиваем содержимое. В первый стакан добавляем несколько капель красной краски, несколько капель жёлтой краски во второй стакан, зелёную- в третий, а синюю- в четвёртый стакан. Снова перемешаем. В

первых двух стаканах сахар растворится полностью, а в третьем и четвёртом стакане не полностью.

Вывод: для растворения большего количества сахара требуется больше жидкости.

Продолжаем эксперимент. Берём чистый стакан и аккуратно столовой ложкой вливаем окрашенную воду. Первый слой будет синего цвета, второй слой- зелёного цвета, затем –жёлтого и красного. Если вливать новую порцию окрашенной воды поверх предыдущей очень аккуратно, то вода не смешается, а разделится на слои из-за разного содержания сахара в воде, то есть из-за разной плотности воды.

Вывод: концентрация сахара в каждой раскрашенной жидкости была разной. Чем больше сахара, тем выше плотность воды и тем ниже этот слой будет в стакане.

- Ещё в тесто для пирога нужно добавить желтки яиц. Я вам покажу как просто можно отделить желтки от белков с помощью следующего эксперимента- сказала бабушка.

Опыт № 3

Хитрое яичко

Разбиваем яйца в миску, аккуратно сдавливая стенки бутылки выталкиваем из неё воздух. Приставляем горлышко бутылки к желтку яйца и, аккуратно отпуская стенки бутылки втягиваем желток внутрь бутылки. Затем аккуратно вытряхнем желток в пустую миску.

Вывод: когда мы сжимаем бутылку, то выдавливаем часть воздуха. Отпустив бутылку желток занимает место воздуха и втягивается в бутылку.

- Ещё для пирога, чтобы он был пышным, мягким, нужна сода.

Опыт № 4

Разноцветная пена

Развести в стаканчиках немного лимонной кислоты и пищевого красителя тёплой водой. Подождать пока растворится кислота, чтобы не было осадка. На тарелку рассыпаем ровным слоем соду. Аккуратно капаем из стаканчиков по очереди разноцветную жидкость на соду и наблюдаем за разноцветным фейерверком над тарелкой.

Вывод: цветная вода с лимонной кислотой попадая в соду вызывает химическую реакцию- выделение углекислого газа и воды. Эту реакцию в данном опыте мы наблюдаем в виде цветной пены.

- Очень вкусным пирог получится, если добавить в него изюм,- сказала бабушка Только и с изюмом можно немного поэкспериментировать.

Опыт № 5

Танцы изюма

В бутылку наливаем газировку, опускаем изюм. Изюм двигается вверх и вниз вместе с пузырьками газированной воды. Но достигнув поверхности, пузырьки лопаются и изюм падает на дно.

Вывод: пузырьки газировки -это пузырьки воздуха, которые всегда стремятся к поверхности, увлекая за собой изюм.

- Вот я вам и рассказала о том, что нужно добавить в тесто для пирога. Понравились вам мои эксперименты? Но вы знаете, мне вчера пришло волшебное письмо, а прочитать я его не смогла. Я хочу попросить наших гостей помочь мне. И сделать вместе со мной волшебный фокус.

Опыт № 6

Волшебное письмо

Предварительная работа: заварить крахмал, когда он остынет, кисточкой нанести на бумагу слова небольшого стихотворения.

Предлагаем гостям рассмотреть волшебное письмо и прочитать его. Сложно? На помощь к нам приходит занимательная химия и игра с цветом. В стакан с водой добавляем 4-5 капель йода. Раствор выливаем в большую тарелку с бортиками. Затем опускаем в раствор волшебное письмо надписью вниз. Вместе считаем до 5, поднимаем листок и читаем надпись.

Вывод: так как надпись сделана крахмальным отваром, она окрашивается раствором йода в синий цвет и её легко можно прочитать.

Малышу и Карлсону очень понравилось у бабушки на кухне, они узнали много нового и интересного. А тем временем бабушка пригласила всех попробовать вкусный, ароматный пирог.

Любой вид деятельности, в том числе и экспериментирование, будет осуществляться, пока у детей есть интерес. Спасибо за внимание!