Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 5 города Славянска-на–Кубани МО Славянский район

Методическая разработка

Тема: «Кулинарное экспериментирование - как средство развития познавательной деятельности детей»

Подготовила: воспитатель

Порунова М.А.

Оглавление

1. Пояснительная записка	2
2. Введение	3
3. Актуальность	6
4. Основная часть	7
5. Заключение	9
6. Список методической литературы	10
Приложение	
Конспект № 1. «Молочные реки, кисельные берега»	
Конспект № 2. «Эксперименты с мукой»	
Конспект № 3. «Игры и эксперименты на кухне»	
Конспект № 4. «Кубанские каши»	

Пояснительная записка

В соответствии с Федеральным Государственным Стандартом, основная цель дошкольного образования - научить ребенка самостоятельности: самостоятельно мыслить и действовать, принимать решения, самостоятельно получать необходимые знания, которые пригодятся ему в жизни.

Методическая разработка содержит развернутые конспекты мероприятий с детьми для старшей и подготовительной к школе групп. Данная разработка помогает педагогам в решении задачи воспитания творческой личности с активной жизненной позицией.

Конспекты по познавательно—исследовательской деятельности построены таким образом, что позволяет помочь дошкольникам упорядочить и систематизировать знания об окружающем, постичь связи между явлениями окружающего мира. В содержании конспектов указаны цели, задачи, оборудование и ход занятий.

В представленных конспектах можно проследить, как дети обнаруживают качества предметов, устанавливают связи между ними и с помощью педагога осуществляют многосторонний анализ.

В ходе экспериментирования дошкольники получают самые ценные и прочные знания, так как получают их в ходе собственного творческого поиска.

Таким образом, все это позволяет научить детей не просто получать готовые знания, но и наблюдать, сравнивать, высказывать собственные идеи и предложения.

Представленные конспекты занятий имеют в своей основе идеи проблемного обучения, так как содержат элементы исследовательского поиска. Именно такие занятия позволяют воспитывать современных детей с собственным творческим мышлением.

Разработки конспектов, представленные мною, помогут коллегам в создании собственного планирования познавательно —исследовательской деятельности дошкольников старших и подготовительных к школе групп.

Введение

В условиях модернизации дошкольного образования особое значение приобретают создание благоприятных условий развития детей в соответствии с их возрастными и индивидуальными особенностями и склонностями, развитие способностей и творческого потенциала каждого ребенка как субъекта отношений с самим собой, другими детьми, взрослыми и миром (п.1.6 Федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования).

А экспериментирование понимается как способ практического освоения действительности, направленный на создание условий, в которых предметы наиболее ярко обнаруживают свою сущность, скрытую в обычных ситуациях. И как раз экспериментирование служит тем методом обучения, который помогает ребенку моделировать в своем сознании картину мира, основанную на собственных наблюдениях, опытах, закономерностей.

научного вообще, единого строгого определения существует. экспериментирования Считается, термин не что «экспериментирование» ввел Ж.Пиаже.по его мнению, дошкольники, находящиеся на дооперациональной стадии развития интеллекта, могут исследовать ситуации только непосредственно наблюдаемого взаимодействия не более двух факторов.

Для обозначения исследовательской деятельности в дошкольном возрасте используется введенное Н.Н. Поддьяковым понятие «детское экспериментирование», под которым понимается «практическое выполнение ребенком действий с объектами в целях познания их свойств, связей и зависимостей».

По мнению Е.О. Смирновой, детское экспериментирование — тип мышления, который представляет собой единство наглядно — действенного и и наглядно — образного мышления и направлено на выявление скрытых от наблюдателя свойств и связей предметов.

В настоящее время все большую популярность среди педагогов приобретает термин «игра — экспериментирование ».под ним понимается детское экспериментирование, побуждаемое объектом на основе его новизны и имеющее цель в самом этом объекте.

По словам Льва Семёновича Выготского, чем больше ребёнок видел, слышал и переживал, тем больше он знает, и усвоил, тем большим количеством элементов действительности он располагает в своём опыте, тем значительнее и продуктивнее при других равных условиях будет его творческая, исследовательская деятельность. Познавательное развитие предполагает развитие интересов детей, любознательности и познавательной мотивации; формирование познавательных действий, становления сознания; развитие воображения и творческой активности.

Необходимым условием становления познавательной деятельности ребенка является способность близких ему взрослых служить носителями

таких ценностей: как ценность познаний, поиска истины, ценности самостоятельных действий, самореализации и самосовершенствования. К тому же, при организации совместной деятельности дети должны стать активными участниками в поисках средств и способов решений, познавательных и практических задач и испытать при этом радость от самого процесса познания и его результатов.

В современной педагогике представлено много технологий, методов, направленных на развитие познавательной деятельности детей. Рассмотрев их, я решила рассмотреть детское экспериментирование в кулинарии.

Как писали О.В. Дыбина, Г.А. Ильюшенко, Л.М. Никерина, приобщение ребенка к миру взрослых- одна из сложных и значимых проблем современной жизни.

В силу возрастных психологических особенностей (образа мышления, эмоциональности), ребенок дошкольного возраста «проникает» в мир дел взрослых, узнает секреты трудового процесса и удивляется полученным результатам.

На примере труда кулинара, легко раскрыть такие характеристики как: умение, способность творить и использовать ранее полученные знания, желание приносить пользу и радость людям. А также помочь детям освоить способы кулинарного труда взрослого и перенести их на собственную деятельность.

Каждый день ребенок исследует мир: он рассматривает, наблюдает, строит, ломает, ощущает. Он познает мир во всем его многообразии.

Кулинария- это не только искусство приготовления пищи. Во время ее приготовления ребёнок отрабатывает множество упражнений: переливание, пересыпание, счёт, если необходимо отсчитать определенное количество ложек муки, сахара и т.д. перемешивание, откручивание — все эти упражнения активно развивают крупную и мелкую моторику, способствуют развитию концентрации внимания, памяти, зрительномоторной координации и органов чувств.

На кухне дети могут познакомиться с новыми для них цветами, предметами сравнить белизну муки и молока, отличить ее от немного желтоватого сахара, насладиться запахом ванили или корицы, и, что еще приятнее, они могут все это попробовать: и муку, и яйца, взбитые с сахаром.

Дети очень любят экспериментировать. Это объясняется тем, что им присуще наглядно — действенное и наглядно — образное мышление, и экспериментирование, как никакой другой метод, соответствует этим возрастным особенностям. А в дошкольном возрасте он является ведущим!

И в современных исследованиях подчеркивается, что дошкольное образование призвано обеспечить развитие исследовательской активности и инициативы дошкольника. А детское экспериментирование — одно из

Актуальность

Малыш – природный исследователь окружающего мира. Мир открывается ребенку через опыт его личных ощущений, действий, переживаний. Благодаря этому он познает мир, в который пришел. Он изучает все как может и чем может – глазами, руками, языком, носом.Он радуется даже самому маленькому открытию. Почему же у большинства ребят с возрастом интерес к исследованиям пропадает? Может быть, в этом виноваты мы взрослые? Исследования Н.Н. Поддьякова доказывают, что интеллектуальной пассивности лежат в ограниченности интеллектуальных впечатлений, интересов ребенка. Вместе с тем, будучи не в состоянии справиться с простым заданием, дети быстро выполняют его, когда задание переводится в практическую деятельность. Дети очень любят экспериментировать. Это объясняется тем, что им присуще наглядно действенное И наглядно-образное мышление, экспериментирование как никакое другое средство соответствует этим возрастным особенностям. В дошкольном возрасте экспериментирование является ведущим, а в первые три года – практически единственным способом познания мира.Идет обогащение активизируются его мыслительные процессы. Развивается речь ребенка, так как он формулирует обнаруженные закономерности и выводы, рассказывает об увиденном.

Основная часть

Любой вид деятельности, в том числе и экспериментирование, будет осуществляться, пока у детей есть интерес. Несколько советов, что же нужно делать и чего нельзя, чтобы поддерживать у детей дошкольного возраста интерес к исследованиям.

Что нужно делать

- 1. Поощрять детскую любознательность и всегда находить время для ответов на детское «почему?»
- 2. Предоставлять ребенку условия для действия с разными вещами, предметами, материалами.
- 3. Побуждать ребенка к самостоятельному эксперименту при помощи мотива.
- 4. В целях безопасности существуют некоторые запреты на действия детей, объясняйте, почему этого нельзя делать.
- 5. Поощряйте ребенка за проявленную самостоятельность и способность к исследованию.
- 6. Оказывайте необходимую помощь, чтобы у ребенка не пропало желание к экспериментированию.
- 7. Учите ребенка наблюдать и делать предположения, выводы.
- 8. Создавайте ситуацию успешности

Чего нельзя делать

- 1. Нельзя отмахиваться от вопросов детей, ибо любознательность основа экспериментирования.
- 2. Нельзя отказываться от совместной деятельности с ребенком, так как ребенок не может развиваться без участия взрослого.
- 3. Нельзя ограничивать деятельность ребенка: если что-то опасно для него, сделайте вместе с ним.
- 4. Не спешите делать за ребенка то, что он может выполнить сам.

Примерная структура занятия-экспериментирования.

Постановка исследовательской задачи в виде того или иного варианта проблемной ситуации.

Тренинг внимания, памяти, логики мышления (может быть организован до занятия).

Уточнение правил безопасности жизнедеятельности в ходе осуществления экспериментирования.

Уточнение плана исследования.

Выбор оборудования, самостоятельное его размещение детьми в зоне исследования.

Распределение детей на подгруппы, выбор ведущих, капитанов (лидеров группы), помогающих организовать сверстников, комментирующих ход и результаты совместной деятельности детей в группах.

Анализ и обобщение полученных детьми результатов экспериментирования.

Перспективное планирование по образовательной деятельности «Познавательное развитие» для детей старшей группы

No	Месяц	Тема занятия	Цель
1	Сентябрь	«Царство кухни»	Познакомить детей с
			кухонной утварью.
2	Октябрь	«Посадка лука»	Создание условий для
			посадки лука в
			комнатных условиях.
3	Ноябрь	«Молочные реки, кисельные	Создание условий для
		берега»	самостоятельного
			установления связи
			между пищевым
			продуктом крахмалом и
			напитком «Кисель».
4	Декабрь	«В гостях у Мухи Цокотохи»	Познакомить детей с
			приготовлением чая.
5	Январь	«Знакомый незнакомец	Показать зависимость
		апельсин.»	здоровья от правильного
			питания.

6	Февраль	«Масленица годовая»	Познакомить детей с
			главным праздничным
			блюдом – блинами.
7	Март	«Экспериментирования с	Создание условий для
		мукой»	проявления инициативы
			в позновательно-
			исследовательской
			деятельности при
			экспериментировании с
			мукой.
8	Апрель	«Свойства масла»	Закрепление и
			уточнение знаний детей
			о свойствах
			растительного масла.
9	Май	«Белый снег на кухне»	Познакомить детей со
			свойствами муки.
			·

Перспективное планирование по образовательной деятельности «Познавательное развитие» для детей подготовительной к школе группы

опытно-
умения
O R
лимона
утем.
вы и
c
людами
ить с
отами в
оческую
через
-
уче

			деятельности.
7	Март	«Игры и эксперименты на кухне»	Развитие интересов детей, познавательной мотивации через познавательно-исследовательскую
			деятельность.
8	Апрель	«Пасхальный кулич»	Проявление инициативы и самостоятельности в познавательно- исследовательской деятельности посредством приготовления творожной пасхи.
9	Май	«Плюшки Карлсона»	Дать представление о свойствах дрожжей.

Заключение

При организации образовательного процесса мною создавались такие дидактические условия, которые способствовали осмыслению материала, стремлению ребенка понять, запомнить, воспроизвести опыт, овладеть способом проведения опыта по образцу и в измененных условиях.

Для этого перед проведением опытов, в ходе занятий активно использовались проблемные вопросы и проблемные ситуации, что повлекло активную мыслительную деятельность, поиска ответа.

При осуществлении данных педагогических мероприятий с детьми, отметила следующие достоинства метода кулинарного экспериментирования:

- дает детям представление о различных сторонах изучаемого объекта;
- формирует представления о взаимоотношениях изучаемого объекта с другими объектами и средой обитания;
- обогащает память ребенка, активизирует мыслительные процессы (синтез анализ, сравнение классификация, обобщение), стимулирует речевое развитие;
- осуществляется положительное влияние кулинарного экспериментирования на эмоциональную сферу ребенка, развитие его творческих способностей.

Предлагаемое мною методическое пособие, позволит удовлетворить любознательность, инициативу и творческое вдохновение коллег — педагогов!

Список методической литературы

- 1. Выготский Л.С. «Психология развития человека». М.: Смысл, 2010.-360c.
- 2. Детское экспериментирование. Карты- схемы для проведения опытов со старшими дошкольниками. М.:ТЦ Сфера, 2016г. -128с.
- 3. ДыбинаО.В. «Приобщение к миру взрослых. Игры занятия по кулинарии для детей»— М.:ТЦ Сфера, 2010.-128 с. (Ребенок в мире поиска).
- 4. ДыбинаО.В. «Творим, измеряем, преобразуем. Игры -занятия для дошкольников»— М.:ТЦ Сфера, 2010.-128 с. (Ребенок в мире поиска).
- 5. Лагутина Л. А. Лагутина С. В. Каши. М., Феникс,
- 6. ПотёмкинаЕ.. Современные каши. М., Айрис-Пресс,
- 7. Савенкова А.И. Маленький исследователь. Как научить дошкольника приобретать знания.- Ярославль. 2018
- 8. Эльконин Д.Б. «Детская психология».- М.: Педагогика, 2010. 304с.
- 9. Юдина Н А., Русские обряды и обычаи, М.: Издательский дом Вече,
- 10.http://www.kashafest.ru/folklor.html
- 11.http://my.mail.ru/community/samkash/5297C072CBA6F7F8.html
- 12.http://russia.edu.ru/russia/cuisine/kasha/

ПРИЛОЖЕНИЕ

Конспект непосредственно-образовательной деятельности Познавательное развитие. Старшая группа. Тема: «Молочные реки, кисельные берега...»

Цель: создание условий для самостоятельного установления связи между пищевым продуктом крахмалом и напитком «Кисель».

Программное содержание:

- продолжать расширять представления детей о «кулинарном » мире; совершенствовать действия экспериментального характера, направленные на выявление скрытых свойств крахмала.
- развивать интерес детей, любознательность и познавательную мотивацию; воображение и творческую активность; развивать умение детей действовать в соответствии с предлагаемым алгоритмом (карточкисхемы).
- способствовать воспитанию взаимопомощи, сотрудничеству.

Методы и приемы: наблюдение, беседа (вопросы, пояснения, объяснения), дидактическая игра, экспериментирование, самостоятельная работа.

Предварительная работа: беседа «Полезные напитки», беседа с использованием иллюстраций «Какие бывают сказки?»; д/и «Определи на ощупь», «Что сначала, а что потом?». Показ театра по русской народной сказке «Гуси лебеди». Презентация «Традиционные напитки наших предков».

Словарная работа: кисель, крахмал, кипяток, сито, густой

Материалы и оборудование: 4 стакана с напитками: молоко, чай, компот, кисель; конверт с письмом; фартуки, перчатки, ягоды, горячая вода, сахар, крахмал, сито, миски, ложки, стаканы- на каждого ребенка, салфетки, дидактические карточки «Ягоды».

Ход непосредственно образовательной деятельности

Дети входят в комнату, на столе стоит 4 прозрачных стакана с напитками: молоко, чай, компот, кисель и конверт. Дети раскрывают конверт.

Достают лист с символами. Кот Матроскин разослал конверты по детским садам, просит помощи у ребят.

«Ребята, я кот Матроскин, живу в деревне Простоквашино с Дядей Федором. Я знаю, что в детском саду повар угощает детей разными напитками (Дядя Федор рассказал). Вот и я попробовал напиток под названием «Кисель». Но как его приготовить не знаю. Нужна ваша помощь! »

Воспитатель: Ребята, что будем делать?

Дети: Поможем Матроскину, узнаем, как приготовить кисель.

В: Но для начала, определите напитки в стаканах.

Дети осматривают стаканы с напитками, по запаху определяют.

Д: Первый стакан с напитком-молоко- белое. Второй-чай, так как он темный и пахнет лимоном. Третий — это компот, есть сухофрукты. А четвертый — кисель, он густой.

В: Ребят, а что в этих напитках схожее, и чем отличаются?

Д: Все напитки жидкие, их можно пить. А различие: жидкость в четвертом стакане- густая, можно попробовать его ложкой съесть.

В: Мы определили все напитки. Кто знает, как приготовить кисель? Из чего его готовят?

Д: Кисель готовят из крахмала, воды, фруктов, ягод, сахара. Еще нам нужна посуда и горячая вода-кипяток.

В: А что такое крахмал?

Д: Крахмал-это порошок белого цвета, похож на муку, но только еще скрипит.

В: Замечательно. Тогда приступим.

Дети приносят из центра экспериментирования все необходимые ингредиенты и предметы.

Проводится физминутка:

Бабушка кисель варила Вчерепушечке, В черепушечке, На горушечке.

Летел, летел голубок Через бабушкин дворок. Голубь крыльями забил, По земле кисель разлил.

Вот и нету киселя Вчерепушечке, В черепушечке, На горушечке.

В: Ребят, что нам может помочь в последовательном приготовлении киселя?

Д: Нам нужны карточки- помощники..

В: У меня для вас есть такие карточки.

Дети с воспитателем рассматривают, обговаривают последовательность действий.

В: Итак, ребята с чего начнем?

Д: Чтоб не вымазаться необходимо, одеть фартуки, перчатки.

Нам нужны: миска, ложка, сито,вода.

Дети с помощью карточек-схем выполняют соответствующие действия. Воспитатель задает наводящие вопросы, поощряет ответы и предложения.

В: Я для вас приготовила ягоды. Выбирайте по своему желанию.

Дети выбирают, перетирают через сито, сок выливают в свои миски.

В: не забывайте обращаться к карточкам- помощникам. Обратите внимание на количество крахмала, сахара и воды.

Дети выполняют действия.

Д: Мы все приготовили.

В: Ваш кисель уже готов?

Д: Кисель не готов, так как еще нужно налить горячую воду- кипяток. А это может сделать только взрослый.

Всю работу с кипятком проводит воспитатель. Дети наблюдают процесс загустения киселя.

В: Как вы считаете ребята, почему наша жидкая масса загустела?

Д: Потому что добавили крахмал, а он имеет свойство—загустения. Можно сделать вывод, что без крахмала кисель не получился бы.

В: Кисель наш готов, что можно сделать, чтоб его остудить?

Д: Кисель надо вынести на холод, поставить в холодильник, поставить в холодную воду.

В: А пока наш кисель остывает, мы поиграем в игру «Ягодное блюдо».

Я буду вам показывать карточку с ягодами, а вы отвечайте, что можно приготовить из них.

После игры дети возвращаются к остывшему киселю. Пробуют его на вкус, высказывают свои мнения получился кисель или нет.

В: Ребята, мы с вами научились готовить кисель. А как на рассказать Матроскину об этом?

Д: Можно написать письмо, отправить фотографии и нашу карточку – схему.

Воспитатель помогает детям с письмом.

В: задает вопросы:

- Что было самое интересное?
- Что было необычное?
- Вы для чего это делали?
- Для кого могут пригодиться наши знания в приготовлении киселя?

Конспект непосредственно-образовательной деятельности. Познавательное развитие. Старшая группа.

Тема: «Экспериментирования с мукой».

Цель: создание условий для проявления инициативы в позновательноисследовательской деятельности при экспериментировании с мукой.

Программное содержание:

- продолжать расширять свойствах знания муки экпериментировние; способствовать самостоятельному использованию действий экспериментального характера для выявления скрытых свойств муки;
- развивать интерес детей, любознательность познавательную И мотивацию; воображение и творческую активность.
- способствовать воспитанию взаимопомощи, сотрудничеству.

приемы: наблюдение, беседа (вопросы, пояснения, объяснения), дидактическая игра, экспериментирование, самостоятельная работа.

Предварительная работа: беседа с использованием иллюстраций «Как получается хлеб?»; Д/и «Определи на ощупь», «Что сначала, а что потом?», «Назови продукты из муки». Показ театра по русской народной Презентация «Зерновые культуры». Поделки из сказке «Колосок». соленого теста.

Словарная работа: пшеничная, гречневая, рисовая, ржаная мука, сито, растворяется, сыпучая, загустение, скрипит,

Материалы и оборудование : мука: пшеничная, гречневая, рисовая, ржаная; 4 подноса; тарелки пластмассовые, сито, лупы, стаканы с водой, ложки, дидактические карточки- злаковые культуры.

Ход

непосредственно образовательной деятельности

В: Ребят, есть проблема! Хочу посоветоваться с вами. На прилавке в магазине я обратила внимание на разные пачки с мукой, принесла их вам. Вот только не могу понять, чем они отличаются. Что мне делать?

Д: Мы можем вам помочь. Надо раскрыть пачки и посмотреть.

В: А для чего вообще нужна мука? И из чего ее делают?

Д: Мука нужна для приготовления хлеба, булочек, батона, блинов... и делают муку из зерна.

В: Тогда возьмем необходимую посуду и разберемся, какая у нас мука.

Как вы считаете, что нам нужно для работы с мукой, чтоб не испачкаться?

Д: Для работы с мукой нужны клеенки, фартуки.

В: А еще, чтоб обезопасить наши легкие, мы наденем маски.

Дети готовят рабочее место, одежду для себя, посуду- подносы.

Раскрывают пачки с мукой и высыпают на подносы.

В: Что вы заметили? Чем они отличаются?

Д: 2 вида муки – белые, а 2- темные, серо- коричневые.

В: Мука имеет запах?

Дети нюхают: Белая мука не пахнет, коричневая пахнет- гречкой, значит это гречневая мука. Серо- коричневая- имеет слабый запах.

В: Какая на ощупь мука?

Дети определяют на ощупь муку: Мука мягкая, пушистая, а в темной муке чувствуются крупинки.

В: Подумайте, как мы можем увидеть крупинки в муке?

Д: Можно посмотреть муку с помощью лупы. Или просеять через сито.

Дети рассматривают с помощью луп муку. Просеивают через сито.

Д: В белой муке нет ничего, она и вся просеялась. А в гречневой и серокоричневой- есть крупинки, соринки.

В: Мука растворяется в воде?

Д: Мы можем проверить, если муку насыпать в стакан с водой.

Дети проделывают опыт: опускают ложку с мукой в стакан с водой.

Д: Все 4 вида муки растворились, только вода стала мутной : белой и коричневой.

В: Добавьте еще муки, что вы видите?

Д: В стакане получилось жидкое тесто. Значит мука имеет свойствозагустения.

Проводится физминутка:

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)

Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются)

Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают)

Закачался колосок.

Мы в поле придем, (Ходьба на месте)

Колоски соберем, (Наклон)

Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)

Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)

Гостей приглашаем,

Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх)

В: А остальные названия видов муки мы сможем определить с помощью дидактических карточек. Рассмотрите внимательно их и сможете определить из какой крупы мука.

Дети с воспитателем рассматривают, читают характеристики муки.

- В: Что мы можем сказать про белую муку?
- Д: Мука из пшеницы более мягкая, а рисовая- со звуком, скрипит.

Дети самостоятельно определяют.

- В: А серо- коричневая какая мука?
- Д: Серо- коричневая мука- ржаная, которая имеет слабы запах.
- В: таким образом какие мы можем сделать выводы?
- Д: 1. Мука имеет запах.
- 2. Мука мягкая, пушистая, в некоторой даже чувствуются крупинки.
- 3. Мука сыпучая.
- 4. Мука растворяется в воде и имеет свойство загустения.

Воспитатель благодарит за помощь, задает вопросы:

- Что вам запомнилось больше всего?
- Расскажите, что нам сегодня удалось сделать?
- Для чего мы с вами это делали?

Конспект непосредственно-образовательной деятельности. Познавательное развитие. Подготовительная к школе группа. Тема: «Игры и эксперименты на кухне»

Цель: развитие интересов детей, познавательной мотивации через познавательно- исследовательскую деятельность.

Программное содержание:

- формировать готовность к совместной деятельности со сверстниками, умение обследовать предметы наощупь;
- развивать познавательно-исследовательский интерес, показывая занимательные опыты; умение самостоятельно действовать в соответствии с предлагаемым алгоритмом; умения устанавливать причинно-следственные связи в исследовательской деятельности; воображение и творческой активность;
- воспитывать чувства коллективизма, взаимопомощь, умение договариваться; аккуратность, внимательность, собранность.

Методы и приемы: наблюдение, беседа (вопросы, пояснения, объяснения), дидактическая игра, экспериментирование, самостоятельная работа в парах.

Предварительная работа: беседа «Опасные и безопасные предметы на кухне»; экспериментирование — рисование с помощью круп; просмотр презентации «Злаковые культуры Кубани»; Д/и «Шумелки», «Золушка», «Тонет —не тонет» , «Логическая цепочка».

Словарная работа:половник, поварежка, пипетка, «»разбегаются краски.

Материалы и оборудование : поднос- карта; 4 мешка с крупами и мукой; половник; пластмассовые тарелки, ложки, пипетки, стаканчики с молоком и жидким мылом, краски, салфетки, фартукипо количеству детей; кастрюля с бантиком.

Ходнепосредственно образовательной деятельности

Воспитатель:

Не надо забывать с утра

Друг другу пожелать

добра. Хороший

утренний привет

Поможет избежать всех

бед.

В.- Ребята, в какие игры вы играете в детском саду, дома, на

прогулке. Дети. – подвижные настольные, хороводные и т.д.

В. – как вы думаете, можно ли играть в игры на

кухне. Д.- ответы детей (да, нет, почему)

В. – И ты прав (Саша «да»), и ты права (Маша «нет»), Ребята на кухне можно не только готовить, но и играть. Мы с вами увидим, в какие игры возможно играть на кухне, но со взрослых.

Ребята, ко мне в руки попала одна загадочная вещь. Но никак не могу разобрать, что это такое. Возможно, вы знаете? (показываю маршрутную карту-помощника).

Д: Знаем. Похожа на карту.

В.: А как вы думаете, для чего она нужна?

Д.: Чтоб не заблудиться в лесу; если нет навигатора –дорогу смотреть по карте; в море ориентироваться; искать сокровища.

В.: Отлично! А теперь подумайте, где эта карта может нам пригодиться? Чем она может нам помочь?

Д:. Ориентироваться на кухне.

В.: Итак, подходите ближе, рассмотрим, что изображено на карте.

(рассматривают карту, находят цифру «1»). Замечательно, ребята, вы нашли первое задание.

Д.: мешки и рука.

В.: А как вы думаете, что означают эти символы? Ваши

варианты? Д.: Залезть рукой и определить на ощупь, что

находится в мешках.

В.: Тогда попробуем. Подходите к первому мешку 3 человека. (определяют- описывают и озвучивают предположения). Раз вы определились - смотрим. Кто отгадал?

Подходят следующие 3 человека к среднему мешку. (аналогично)

Кто еще не участвовал, проходите к мешку под номером 4. (аналогично)

Здорово. Ребята, а вы знаете, муку используют не только в приготовлении, но и на ней можно рисовать. Проходите, присаживайтесь. И рисуете что захотите.

По окончанию рисования дети делают

выводы. В.: Что нам делать дальше? Где

наш помощник?

Д.: Под цифрой «2»- половник.

В.: Согласна с вами. А еще можно назвать разливная ложка. Для чего она необходима? В какую игру можно поиграть? А у меня есть любимая ига

«Назови любимое блюдо». Передаем по кругу и называем любимое

блюдо. В.: Вот и поиграли. Заглянем-ка к нашим подсказкам.

(смотрят)

Д.: Это

молоко. В.:

Ишем

молоко.

В.: Ребята, что вы увидели перед собой?

Д. Молоко, стаканчики, пипетки, тарелочки...

В.: как вы думаете, что мы с этим всем будем делать? Ваши

предположения. Д.: Эксперименты проводить., кушать, ...

В.: Просто великолепно, если вы еще не догадались, явамрасскажу. Но сначала вам необходимо разделиться на пары, договоритесь, кто с кем играет.

Первое - наливаем молоко в свои тарелочки. Берем пипетки, набираем краску. И аккуратно капаем, в молоко. Посмотрите, что вы увидели?

Д: ответы детей.

В.: А теперь берем ватную палочку опускаем в жидкое мыло, и

опускаем палочку. Ребята посмотрите, что получилось?

Д. Разбегаются краски,

рисунок. Дети продолжают

рисовать.

В.: Мальчики и девочки, вы справились и с этим творческим заданием. Я вами горжусь. У вас очень, великолепно, получается. Но обратимся к нашему помощнику, есть ли для нас еще задание?

Д. Кастрюля с бантиком, это подарок.

В.: У меня есть волшебная кастрюля. Открываем. Это для вас небольшие подарки. Полезный вкусный завтрак.

А теперь подойдите ко мне поближе, я хочу вам что-то сказать. Сегодня работа была очень сложная, но вы вместе, помогая друг другу, смогли выполнить все интересные, увлекательные труднейшие задания. Я считаю, что сегодня вы потрудились на славу и порадовали своими результатами. Мне очень весело и интересно было с вами играть. Расскажите по очереди что вам понравилось? Что было сложно, легко? В какую игру еще бы поиграли? С кем?

Спасибо вам ребята.

А нам друзья на прощанье,

Осталось сказать «До

свидания!»

Конспект непосредственно- образовательной деятельности. Познавательное развитие. Подготовительная к школе группа. Тема: «Кубанские каши»

Цель: проявление инициативы и самостоятельности в познавательноисследовательской деятельности.

Программное содержание:

- углубление знаний о свойствах, качествах злаковых культур; формировать представление детей о каше, как полезном продукте.
- развивать интерес детей, любознательность и познавательную мотивацию.
- способствовать воспитанию уважения к культурным ценностям кубанского народа.

Методы и приемы: наблюдение, беседа (вопросы, пояснения, объяснения), дидактическая игра, экспериментирование, самостоятельная работа.

Предварительная работа: беседа «Как появилась каша?», «Каша здоровье наше»; экспериментирование с крупами «Тонет или нет?», «Как перебрать крупу?»; просмотр презентации «Злаковые культуры Кубани»; Д/и «шумелки», «Логическая цепочка».

Словарная работа: злаковая культура, гречиха, овес, ячмень, электрический чайник.

Материалы и оборудование: мешочки с крупами по количеству детей(рис, гречка, пшено, пшеница, овес, кукуруза, соя, ячневая каша, манка); разрезные картинки «Злаковые растения» -по количеству видов круп; зерна злаковых культур; шапочки с картинками (молоко, соль, сахар, крупа, масло); стол (глубокие тарелки, ложки, каши в пакетиках быстрого приготовления, салфетки,) со скатертью; электрический чайник.

Ход непосредственно образовательной деятельности

Дети входят в группу, стоит на столе коробка. Дети открывают ее и достают мешочки с крупами и карточку (изображены закрытые глаза, рука). Воспитатель: Ребята, как вы думаете, что означают эти символы. Дети: С закрытыми глазами на ощупь определить, что находится в мешочках. Дети определяют какие крупы в мешочках.

В: Ребята, что делают с крупами?

Ответы детей.

В:Давайте с вами представим, что мы в поле посадили зерно. На столе лежат разрезные картинки разного цвета. Возьмите каждый по одной картинке и подойдите к соответствующему столу. Соберите картинку и скажите, какое растение выросло на вашем поле.

Ребята скажите, какое злаковое растение выросло у вас в поле?

Ответы детей: овёс, пшеница, рис, гречиха...

В: Все ли эти злаковые культуры выращивают у нас на Кубани?

Ответы детей.

В:Злаковые растения мы с вами вырастили, а теперь к вашим растениям нужно подобрать соответствующее зерно (дети сопоставляют растения с зерном).

А теперь к вашему зерну нужно подобрать крупу (дети сопоставляют зерно с крупой).

Ребята, а какую кашу можно сварить из вашей крупы?

Ответы детей: Из риса (рисовую), из гречки (гречневую), из овса (овсяную или геркулесовую), из пшеницы (пшеничную, манную), из ячменя (перловая) из кукурузы (кукурузная), из разных круп- каша «дружба».

В: Девчонки и мальчишки, я знаю игру в которую мы сможем сейчас поиграть. А называется она «Варим кашу». Для этого нам необходимо встать в круг.

Объясняю правила: я называю продукты, как только услышите название своего продукта выходите во внутрь круга. Но сначала давайте с вами вспомним, какие продукты необходимы для варки каши. (молоко, соль, сахар, крупа, масло). (Дети выбрали себе шапочки с картинками продуктов).

Кашу нашу горшок вари!
Мы внимательными будет,
Ничего не позабудем!
Наливаем молоко...
Мы внимательными будет,
Ничего не позабудем!
Сыпем соль...
Мы внимательными будет,
Ничего не позабудем!
Сыпем сахар...
Мы внимательными будет,
Ничего не позабудем!

Насыпаем крупу...

Раз, два, три,

Мы внимательными будет,

Ничего не позабудем!

Все продукты поместили.

Каша варится: «Пых – пых!» -

Для друзей и для родных.

А теперь все друг за другом

Размешаем кашу кругом!

И попробуем нашу

Вместе сваренную кашу!

Её вместе поедим,

Всех – всех кашей угостим.

Ведь варилась – то: «Пых – пых!» -

Для друзей и для родных».

В: Вот и сварилась наша каша, - Какая каша у вас самая любимая? Ответы детей.

В: Ребята, как вы думаете, мы с вами сможем приготовить в группе кашу? Ответы детей.

В: тогда пройдем на нашу оборудованную кухню. Что для этого нам необходимо?

Д: кастрюля, газовая плита, спички, молоко, крупа...

В: Если у нас чего-то нет, что делать будем?

Ответы детей.

В: я вам покажу сегодня, как можно приготовить вкусную и полезную кашу в наших условиях без газовой плиты.

Для этого нам понадобится «волшебный стол».

Дети находят стол, накрытый красивой тканью.

В: кто может рассказать, какие дальнейшие действия?

Дети высказывают предположения.

В: (если дети не сказали)на пакетике с кашей есть инструкция по приготовлению, я могу вам прочитать. (читается инструкция)

В: Ребята, как вы уже заметили, на столе нет ни молока, ни воды. Для данной каши нам необходима горячая вода. У нас есть электрический чайник. Если вам все понятно, приступайте к приготовлению каши. Ребята, если вы захотите приготовить дома такую кашу, обязательно вместе со взрослыми.

Так как нужна горячая вода, которую помогут налить вам взрослые.

После приготовления ребята рассматривают приготовленную кашу, высказывают свое мнение.

В: Как вы думаете чем полезна каша?

В: Ребята, мне нравится, как вы сегодня работали, а что понравилось вам? Что нового узнали? В чем были трудности? Чью помощь вы бы приняли? С кем бы хотелось еще раз выполнить задания? Ответы детей.

Рецензия

на методическую разработку «Кулинарное экспериментирование как средство развития познавательной деятельности детей»

Автор: Порунова Мария Александровна, воспитатель муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 г. Славянска-на-Кубани муниципального образования Славянский район.

Содержание представленных материалов соответствует теме методической разработки. Данная работа рассчитана для детей старшего возраста. Ценность рецензируемой работы состоит в том, что автор разработал цикл занятий с включением детей в экспериментальную и исследовательскую деятельность.

Актуальность методической разработки «Кулинарное экспериментирование как средство развития познавательной деятельности детей» не вызывает сомнения, поскольку развитие познавательных способностей и познавательного интереса дошкольников — один из важнейших вопросов воспитания и развития ребенка дошкольного возраста. От того, насколько будут развиты у ребенка познавательный интерес и познавательные способности, зависит успех его обучения в школе и успех его развития в целом.

Мария Александровна поставила перед собой цель – создать условия для определения причинно –следственных связей и самостоятельного придумывания объяснений при экспериментировании. По мнению разработчика, эта тема является важной в настоящее время – полученный автором опыт поможет проявлять любознательность, мыслительные процессы. Поставленные задачи отражают содержание рецензируемой работы.

Значимым в методической разработке является то, что у детей формируются навыки самостоятельности, активности, инициативности в поиске ответов на вопросы, и применении своих навыков в игровой и практической деятельности.

Материал в работе изложен последовательно и четко. Имеется приложение, в которое включены занятия и фотографии детей.

Работа удовлетворяет требованиям Федерального образовательного стандарта дошкольного образования.

Автор обращает внимание на то, что педагоги продолжают осваивать метод организации насыщенной детской деятельности, который дает возможность расширить образовательное пространство, придать ему новые формы, эффективно развивать творческое познавательное мышление дошкольника.

В своей разработке педагог подробно описывает этапы предстоящей работы, шаг за шагом и на конкретных примерах показывает решение поставленных задач.

Авторская разработка логична по структуре, полна по содержанию, полезна с точки зрения использования на практике. Содержится большое количество интересных методов, форм работы с детьми по данной тематики. Методическая разработка может быть рекомендована для использования в образовательных учреждениях.

Рецензент: кандидат педагогических наук, доцент кафедры профессиональной педагогики, психологии и физической культуры филиала КубГУ в г. Славянске-на-Кубани

Лахин Р.А.





Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 5 города Славянск-на-Кубани муниципального образования Славянский район

Педагогический проект по математическому развитию дошкольников «Познаем, исследуем, творим»

Название проекта: «Вкусная математика»

Номинация проекта: «Дошкольный возраст»

Участники: дети, воспитатель, родители

Возрастная категория: 6-7 лет

Продолжительность: краткосрочный, однодневный

Тип проекта: познавательный, исследовательский.

Автор проекта

воспитатель: Порунова Мария Александровна

2017г.

Пояснительная записка:

Актуальность моего проекта состоит в том, что огромную роль в развитии воспитании И интеллекта ребенка играет математическое развитие. Математика обладает уникальным развивающим эффектом. Ее изучение способствует развитию разных познавательных процессов- это и память, и речь, воображение, эмоции; так же формирует творческий настойчивость, терпение, потенциал личности Математика – один из наиболее трудных учебных предметов. Многим детям трудно дается математика не только в начальной школе, но уже сейчас, в период подготовки к учебной деятельности. Как говорил Б. Паскаль «Предмет математики столь серьезен, что не следует упускать ни одной его более занимательным». Чтобы возможности сделать изучение математики не было скучным, я решила применить нестандартный подход к изучению математики, а именно попробовать применить ее в кулинарии.

Проблема: незаинтересованность детей в преодолении трудностей при изучении математики.

Контингент участников проекта: дети старшей группы 5-6 лет, воспитатель, родители.

Цель: повышение у детей интереса применения математических знаний, умений в приготовлении «Пасхи».

Задачи:

- 1. Совершенствование знаний детей о народных традициях и празднике «Пасха».
- 2. Воспитание нравственных качеств личности: ответственность, обязательность, правдивость, милосердие и др.
- 3. Совершенствование порядкового счета до 10.
- 4. Формирование представлений о равенстве: обобщение числовых значений на основе счета и сравнения групп.
- 5. Сравнение предметов на ощупь (сахар- сахарная пудра), разделение на части (сливочное масло).
- 6. Совершенствование умения ориентироваться в окружающем пространстве.
- 7. Формирование умения активно взаимодействовать со сверстниками в совместной деятельности (приготовление пасхи), проявление инициативы.

- 8. Самостоятельный поиск нужного решения, опираясь на свои знания и умения в данной деятельности.
- 9. Формирование умений выбирать из имеющихся способов решения проблемы- наиболее адекватный и продуктивно его использовать.
- 10. Самостоятельно анализировать полученные результаты.

Ожидаемый результат: заинтересованность детей в решении поставленных задач и их реализация.

Работа с родителями:

- помощь в оформлении уголка «Пасхальная неделя»;
- приобретение продуктов для приготовления Пасхи;
- консультация в уголке для родителей «Пасха- светлый праздник!», «Зачем мы красим яйца?».

Содержание проекта.

І этап. Подготовительный.

Утро. 1. Постановка цели, определение задач проекта.

- 2. Рассматривание оформленного уголка по теме «Пасхальная неделя.
- Подбор иллюстраций:
- Н. Рерих « Русская пасха»,
- С. Ф. Колесников « Пасха»,
- С. Жуковский « Пасхальный натюрморт»,
- Н. А. Кошелев « Дети катающие пасхальные яйца»,
- Б. Кустодиев « Христосование».
- 3. Презентация на тему «Что такое Пасха?»
- 4. Беседа «зачем мы красим яйца?»
- 5. Игры мемори: «Пасхальное яйцо», «Куличи».
- 6. Пальчиковые игры: «Расписные куличи», «Мальчики да девочки, свечечки да вербочки...».

II этап. Основной.

1. Рассматривание картин и плакатов на пасхальную тематику. Выбор рецепта, способа приготовления «Пасхи».

- 2. НОД «Кулинар». Дидактические игры:
- «Вкусное число»;
- «Что изменилось?»;
- «Какой предмет рядом?»;
- «Определи на ощупь»;
- «Разделим пополам»;
- «А что потом?»;
- «Чего больше, а чего меньше?»;
- «Хватит ли?»;
- «На что похоже?».

III этап. Заключительный.

II половина дня. 1.СРИ «Семья», сюжет «Гости к нам пришли».

- 2. Хоровод «Веснянка».
- 3. Пасхальные игры: «Крутись яйцо», «Сдуй яичко», «Горячее яйцо», «Найди яйцо».

Для мальчиков: «Катание яиц», «Бой крашенками», «За двумя зайцами».

Для девочек: «Прятание яиц», « Перенеси яйцо в ложке».

Полученный результат:

- 1.Поставленные цель и задачи были достигнуты.
- 2. Дети и родители получили знания об обычаях и традициях праздника.
- 3. Дети активно взаимодействовали друг с другом в совместной деятельности (приготовление пасхи), проявляли инициативу в самостоятельном выборе принятия решения.
- 4. Дети познакомились с народными играми, проводимыми в пасхальные дни.
- 5. Дети закрепили счет до 10,
- 6. Приготовили Пасху, угостили гостей, получили положительные эмоции.

Литература:

- 1. http://www.infoniac.ru/news/Kak-krasit-yaica-na-Pashu.html
- 2. http://palomnic.org/oh/poet/pasha/
- 3. http://nsportal.ru/detskii-sad/raznoe/pasha-v-detskom-sadu
- 4. Ишимова А. О., Есенин С.А., Майков А. Н. Пасхальная книга для детей издательство Москва «Никея» 2014 г.
- 5. Салищева М. Н. « Пасха» издательство «Карапуз» 2013г.
- 6. ФГОС
- 7. Программа
- 8. Картотека дидактических игр по ФЭМП.







ВВЕДЕНИЕ

Познавательное развитие по ФГОС в ДОУ предполагает вовлечение ребенка в самостоятельную деятельность, развитие его воображения и любознательности.

Задачи:

Поощрение любознательности, развитие и выявление интересов ребенка.

Формирование действий, направленных на познание окружающего мира, развитие сознательной деятельности. Развитие творческих задатков и воображения.

Формирование знаний о свойствах различных предметов. Дети знакомятся с такими понятиями, форма, размер, количество. Детям даются представления о национальных праздниках, обычаях, традициях



А вы помните себя маленькими, как хотелось на кухне помочь маме раскатать тесто и слепить пирожок, а потом попробовать оставить отпечаток на обоях руками в муке и посмотреть, что получилось.

И как было здорово и весело, когда мама отвернулась, быстро опустить пальчик в тесто и облизать его. А еще узнать, отщипнув кусочек сырого теста, будет ли кот Васька его кушать? Оказалось, что нет, сметана, понравилась больше.

Вспомните, как вместе с бабушкой лепили настоящие кубанские вареники с вишней. Тогда мы даже не предполагали, что это и была настоящая познавательноисследовательская деятельность.









Кулинарии все возрасты покорны, тем более дети. Согласитесь, маленькие помощники на кухне — всегда в радость. С какого возраста можно открывать мир кулинарии для детей?

Дети познают окружающий мир при помощи простейших манипуляций. Им хочется все увидеть, потрогать и даже попробовать на вкус. Создавая свои кулинарные шедевры дети, учатся фантазировать, развивают свои интеллектуальные способности.

Во время приготовления пищи ребёнок отрабатывает множество упражнений: переливание, пересыпание, счёт, если необходимо отсчитать определенное количество ложек муки, сахара и т.д. перемешивание, откручивание — все эти упражнения активно развивают ручную умелость и мелкую моторику, способствуют развитию концентрации внимания, памяти, зрительно-моторной координации и органов чувств.

На кухне дети могут познакомиться с новыми для них цветами, предметами сравнить белизну муки и молока, отличить ее от немного желтоватого сахара, насладиться запахом ванили или корицы, и, что еще приятнее, они могут все это попробовать: и муку, и яйца, взбитые с сахаром, и сырое тесто.

















Я считаю, данная тема всегда остается актуальной, так как развивает познавательную, творческую активность через индивидуальные способности каждого ребенка, эстетическое восприятие, воспитывает трудолюбие, аккуратность, коллективизм, взаимопомощь, дети научились сообща планировать деятельность, договариваться в процессе совместной деятельности, нести коллективную ответственность за результат.

