Кулінарні заняття розвивають мислення

Підготувала:вихователь-методист

Тарабановська О.П.

Розвивати мислення малят можна і в повсякденній діяльності, наприклад під час приготування їжі. Вдома кухня легко стане простором для гри, дослідження і спілкування, якщо мама, бабуся чи тато куховарить разом з малюком, даючи йому різні завдання на аналіз, синтез, серіацію тощо. У дитсадку також може знайтися час для кулінарії. Випікатимуть, звісно, кухарі, а от діти залюбки долучаються до замішування, нарізання і дегустування. Для втілення цієї ідеї скористайтеся порадами практика.

Дитина пізнає світ за допомогою органів чуття через безпосередній контакт із навколишнім середовищем. Подразнення аналізаторів стимулює активність мислення. Що різноманітніше середовище, що більш насичене сенсорними еталонами, то більше імпульсів для роботи мозку воно дає. Тож ми маємо постійно оновлювати й збагачувати простір навколо маляти, як у дитсадку, так і вдома. Багато цікавих можливостей для цього пропонує кулінарія.

Кухонний інвертар –мисочки, сито, склянки, качалки, ложки, форми для печива, плунжери для роботи з мастикою, -все це приклади сенсорних еталонів:

* Форми (круг, овал, квадрат, прямокутник, трикутник, зірка тощо);
* Кольори (кольори та їхні відтінки);
* Величина (більший, ніж…, менший ніж…);
* Матеріал (метал, дерево, пласмаса, силікон тощо).

Продукти-матеріал для дослідження (зорово, на дотик, запах, смак).

Приклади завдань:

* Дослідити запах кориці, ванілі, какао, зелені, фрукти, овочі;
* Дослідити смак цукру, солі, меду, фруктів та овочів, зелені;
* Остеження на дотик фрукти й овочі (різні за формою, текстурою поверхні), борошно, манку, цукор, насіння (гарбуза, льону, кунжуту);
* Вчити відчувати відмінність між сипкими й рідкими інгредієнтами, температуру готового печива чи тіста (тепле- дріжджове і щойно з холодильника – пісочне);
* Вчити за кольором визначати походження борошна (кукурудзяне – жовте, гречане –коричневе, з гарбузового насіння – зеленувате тощо); розрізняти воду і молоко – за кольором, смаком; овочі та фрукти – за різними ознаками;
* Вчити визначати «на око» величину предметів/інгредієнтів (більший – менший, ширший – вужчий, вищий – нижчий, товщий – тонший, довший – коротший тощо);
* Визначати масу продукту.

МОЖЛИВОСТІ КУЛІНАРНОГО ЗАНЯТТЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ РОЗУМОВИХ ДІЙ

Аналіз - розчленування предметів і явищ у свідомості, виокремлення в них частин, аспектів, елементів, ознак і властивостей.

Об'єктами аналізу можуть бути будь-які предмети та їхні властивості. У нашому «кулінарному» випадку це розмаїття продуктів – інгредієнтів, а також кухонний інвертар.

Аналіз здійснюється за певною ознакою, наприклад:

* Смак (солодкий, солоний, кислий, гіркий);
* Форма (круглий, овальний, прямокутний, квадратний);
* Колір (білий, коричневий, червоний);
* Консистенція (рідка, тягуча, густа);
* Запах (приємний, різкий, без запаху).

Діти досліджують інгредієнти, перевіряючи наявність чи відсутність певної ознаки, виокремлюють їх і об'єднують у групи.

Також можна розвивати у дітей здатність до візуального аналізу, запропонувавши знайти зайвий продукт, спираючись на досвід, зафіксований у пам'яті.

Синтез – мисленнєва операція об'єднання окремих частин, аспектів, елементів, ознак і властивостей об'єктів у єдине якісно нове ціле.

Готуючи з дітьми певну страву, можна не просто додавати інгредієнти відповідно до рецепта, а пограти в «синтез», загадуючи малятам загадки на зразок : «А зараз ми додамо щось біле, але не борошно», або «Додамо щось солодке, але не цукор», або «Змішаємо всі рідкі інгредієнти» тощо.

Розвитку синтезу сприяє також конструювання.

Порівняння – встановлення подібності й відмінності між предметами та явищами.

На кулінарному занятті можна звернути увагу на величину, наприклад, ложок – чайної й столової (обидві є ложками, але їхня величина впливає на спосіб використання). Нарізаючи овочі або фрукти для пирога, діти порівнюють величину своїх шматочків з бажаною; порівнюють величину печива, форм для випікання тощо.

Абстрагування –уявне відокремлення одних ознак і властивостей предметів та явищ від інших їхніх рис і від самих предметів (явищ), яким вони властиві.

Можна також запропонувати малятам загадку про один з інгредієнтів запропонованого рецепта. Це цікаво дітям, вимагає від них уміння описати об'єкт. Наприклад: «Це щось біле, солодке, сипке, крупинками…» (Цукор). Або ж розпочати з відгадки: «Цукор який?» (Білий, солодкий…). Це допомагає дітям навчатися описувати об'єкти і придумувати власні загадки.

Узагальнення –мислення об'єднання предметів, явищ у групи за істотними ознаками.

Готуючи з дітьми овочевий пиріг, можна дійти висновку, що кабачок, морква, цвітна капуста, перець, баклажан – це овочі, хоч усі вони різні за формою, кольором, смаком. Овочі – узагальнювальне слово.

Так само з фруктами: «Ми сьогодні приготуємо фруктовий пиріг.Як ви гадаєте, з яких фруктів буде начинка? (Діти називають усі відомі їм назви фруктів). Узагальнювальне слово –фрукти.

Усі складові нашого рецепта –це інгредієнти (ми не зважаємо на колір, смак, консистенцію).

Час від часу можна звертати увагу дітей на узагальнювальні слова.

Можна загадати дітям загадки, наприклад про молочні продукти, а потім запитати, як їх можна назвати одним словом і чому.

* Рідке, а не вода, біле, а не сніг. (Молоко).
* Наче сонечко, жовтеньке, а розтане – то м'якеньке. Молочко у нього є, смак до каші додає. (Масло).
* Я духмяний, в дірочках, а на смак так просто – ах! (Твердий сир).

Класифікація. Узагальнення виокремлених рис предметів та явищ дає можливість групувати об'єкти за видовими, родовими та іншими ознаками. Така операція називається класифікацією.

На кулінарному занятті можна запропонувати дітям класифікацію за:

* Назвою предметів (попросити зібрати зі столу тільки чашки, тарілки, формочки, качалки, ложки, ножі тощо);
* Величиною (в одну посудину скласти великі формочки чи качалки, в іншу – маленькі);
* Кольором (зсипати в окремі посудини червону і жовту посипку після прикрашання кексів);
* Формою (викласти на одне деко лише кругле печиво, на інше – квадратне);
* Іншими ознаками (їстівне – неїстівне; лише молочні продукти; лише хлібобулочні вироби тощо).

Серіація – побудова впорядкованих рядків. Класичний приклад – дитячі піраміди.

На кулінарному занятті серіація може бути представлена формочками для печива різної величини, які складаються одна в одну.

Цікавий дітям буде експеримент «Шоколадне тісто». Для цього потрібно обрати рецепт шоколадного печива. Змішати всі інгредієнти, окрім какао. Розділити тісто на три рівні частини і додати до них різну кількість какао: в одну частину – 0,5 ст.л., в другу – 1ст.л. і в третю -2 ст.л. Замісити тісто. Викласти кульки на деко, враховуючи інтенсивність забарвлення (за допомогою соломинки можна зробити отвори, як у гудзиків). Коли печиво приготується, діти, покуштувавши його, зможуть переконатися, що більш шоколадний смак буде у печива з найбільшим умістом какао).

Таким чином, кулінарний процес не лише дарує дітям позитивні емоції, а й сприяє їх усебічному розвитку. З огляду на все вищесказане, кулінарне заняття з його розмаїттям предметів, матеріалів, продуктів, запахів і смаків можна вважати справжнім «сенсорним центром» - базою розвитку мислення.