

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида № 4 «Сказка»**

624140 Свердловская обл. г. Кировград, ул. Набережная 2-а
Тел. +7(343 57) 6-01-44 e-mail: mkdou4skazka@mail.ru сайт: <https://4krv.tvoysadik.ru/>
ИНН 6616006240 КПП 668201001 БИК 046515000 ОГРН 1036600920025

Представление инновационного педагогического опыта
по теме «Неокухня как технология организации развивающего опыта и
со-конструктивного взаимодействия детей и взрослых»

Авторы:

Гончарова Елена Константиновна, старший воспитатель

Фалалеева Светлана Владимировна, воспитатель

Визитная карточка ДОО:

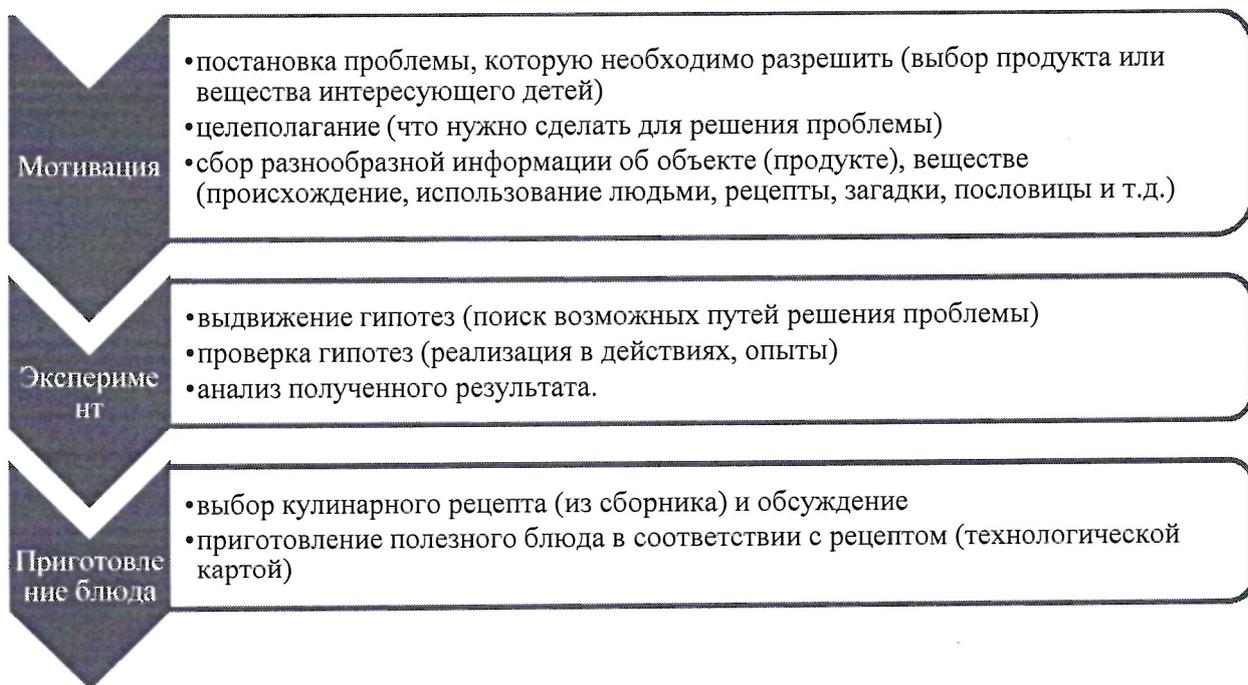
1. Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 4 «Сказка»
2. 624140, Свердловская обл., г. Кировград, ул. Набережная 2 «а»
3. Основной
4. с 01.07.2020 по 30.06.2023
5. 38 педагогов, 220 детей
6. МАДОУ детский сад № 4 "Сказка" (tvoysadik.ru)
7. mkdou4skazka@mail.ru,
+7 (343) 576-01-44,
МАДОУ детский сад № 4 "Сказка" | ВКонтакте (vk.com),
www.instagram.com

Дети лучше всего учатся через **опыт**, который является **значимым** для них и их жизни вне детского сада, когда могут увидеть взаимосвязь между тем, что узнают в детском саду, и тем, что происходит в их жизни за его пределами. Поэтому ребята любого дошкольного возраста любят заниматься кулинарией. В каждой группе нашего детского сада есть **центр кулинарии**.

Особый интерес для наших воспитанников представляет **технология детского экспериментирования**, так как каждый из них – прирожденный исследователь. Ребятам свойственно интересоваться всем, что происходит вокруг. То, что нам взрослым кажется привычным и обыденным, ново и незнакомо детям, и их это заинтересовывает и удивляет.

В одной из наших групп создана экспериментальная лаборатория для проведения опытов с веществами и продуктами (которые есть на обычной кухне) и приготовления полезных для детского организма блюд **«Неокухня»**. Лаборатория оформлена, в соответствии с **планом разработанным самими ребятами** на Детском совете, оснащена пособиями и оборудованием, которые постепенно пополняются в связи с расширением тематики экспериментов. Для организации экспериментальной деятельности с малышами мы используем самые обычные материалы и предметы из тех, что под рукой и не дороги.

Нами разработана **структура работы в Неокухне**



Система работы, организация опытной деятельности в лаборатории построена таким образом, что каждый ребенок чувствует себя ученым, исследователем, а взрослый является равноправным партнером, **соучастником** деятельности, что позволяет ребенку собственную исследовательскую активность.

Совместно с детьми и родителями был разработан перспективный план работы в экспериментальной лаборатории. Дети с удовольствием проводят опыты (с молоком, лимоном, содой), самостоятельно получая новые знания.

После проведения опытов, у ребят есть возможность приготовить не сложные, но полезные для здоровья блюда. Ребята учатся пользоваться кухонными приборами и оборудованием. Уже в младшей группе наши воспитанники могут приготовить молочный коктейль, сок, сделать и украсить тост. В средней группе ребята могут пользоваться ножами, готовят овощные и фруктовые салаты, в старшей группе замешивают тесто и т.д.

Основой взаимодействия педагогов с каждым ребенком стал принцип **соувлеченности**. Мы демонстрируем интерес ко всему, что предлагают наши малыши. Подобными действиями мы инициируем дальнейшее развитие детского исследовательского поиска и выражаем веру в то, что дошкольник сможет самостоятельно совершить свое открытие.

Работа в «Неокухне» показывает, что детское экспериментирование плюс кулинария, будучи внутренне мотивированной деятельностью, таит в себе огромный потенциал для развития творческой исследовательской активности и самостоятельности у детей дошкольного возраста. Кроме этого умение читать и составлять технологические карты приготовления блюд (рецепты) ведет к развитию у наших воспитанников **ассоциативного мышления**.

Заинтересованность и увлеченность наших учёных-кулинаров в экспериментировании с веществами и продуктами питания, а так же в приготовлении новых блюд, повлекли за собой активность членов семей воспитанников. Они с удовольствием интересуются тем, что происходит в Неокухне, предлагают темы для экспериментов, обеспечивают лабораторию

всем необходимым. Мамы и бабушки стали предлагать свои рецепты приготовления разных блюд к тем или иным праздникам, приходить на занятия в Неокухне, чтобы поделиться опытом, научить ребят приготовить свои блюда. Так родилась идея создания Книги рецептов «Готовим сами». Каждая семья предложила свой рецепт. Взрослые записывали, ребята иллюстрировали. После того, как книга была нами собрана и издана в группе, педагоги сделали электронную версию для использования на интерактивной доске.

Ребята с удовольствием занимаются в Неокухне. С гордостью демонстрируют полученные в лаборатории знания и с радостью угощают своими блюдами детей из соседней группы, родителей и педагогов. Поэтому мы расширили границы образовательного пространства, используя ресурсы местного сообщества. Активно сотрудничаем с Центральной городской библиотекой. Сотрудники библиотеки организовывали для наших любознаек выставку «Кулинария разных народов», экскурсию «Кулинарные традиции русского народа. Готовимся к Пасхе». В МАУ ДО «Центр Детского творчества» мы с членами семей наших воспитанников участвовали в «Кулинарном поединке», посвященном Дню народного единства. ГАУ «КЦСОН «Изумруд» помогают нам организовывать встречи с пожилыми людьми на кануне значимых праздников. Для того, что бы мои маленькие волонтеры порадовали одиноких бабушек и дедушек сладостями, приготовленными в Неокухне.

Образовательный эффект работы в Неокухне

Неокухня и система работы в ней – педагогическая находка, позволяющая нам решать задачи во всех образовательных областях и добиваться планируемых результатов освоения образовательной программы.

Образовательные области	Технологии, методы, формы и приемы работы	Результат
Познаватель	Экспериментирование	Ребенок учится: измерять и сравнивать вес, объем, время; исследовать и различать

	Исследование	<p>свойства различных веществ и продуктов питания; выдвигать гипотезы и проверять их; использовать полученные представления в практической жизни; приготовлению простейших блюд.</p> <p>Приобретает и накапливает опыт практического пользования бытовой техникой и инструментами.</p> <p>Расширяется кругозор.</p> <p>Развивается ассоциативное мышление; инициативность и самостоятельность</p>
	Кулинария	
	Составление технологических карт	
	Проектная деятельность	
Социально-коммуникативное развитие	Игра	<p>Ребёнок учиться: вступать в контакт с детьми и взрослыми; согласовывать собственные интересы с интересами других; находить собственную точку зрения, выражать, обосновывать, защищать и отстаивать ее, а так же выражать свои потребности, желания, мнения и интересы; понимать и уважать точку зрения других; принятию ситуации, когда не удастся отстоять собственное мнение, готовности присоединится к решению большинства; тактикам и правилам ведения разговора и обсуждения, а так же разговорной дисциплине; умению слушать и понимать речь других, вести диалог.</p>
	Детский совет	
Речевое	Чтение и составление технологической карты	<p>Ребёнок учится: с помощью речи объяснять способы решения задач и проблем, взаимосвязи явлений и причинно-следственные отношения.</p> <p>Расширяет словарный запас за счет слов из сферы кулинарии, экспериментальной</p>
	Чтение	

