

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 5»  
города Воткинска Удмуртской Республики

Совещание старших воспитателей ДОО г. Воткинска  
20.10.2022 г.

**Система работы по развитию у детей социально - бытовых компетенций,  
связанных с приготовлением пищи, как важное направление реализации  
программы «Разговор о правильном питании»**

Щетникова Светлана Александровна,  
воспитатель МБДОУ детского сада № 5

Наш детский сад уже много лет реализует первый модуль программы «Разговор о правильном питании» в подготовительных к школе группах. Данная программа включена в вариативную часть основной образовательной программы нашей образовательной организации.

Преимущество данной программы я вижу в том, что она основывается на российских кулинарных традициях. Мне нравится, что я могу самостоятельно выбирать формы и методы реализации программы, последовательность и продолжительность изучения тем, что родители моих воспитанников могут стать полноценными участниками образовательного процесса.

Основной целью моей работы является:

Обогащение и систематизация знаний детей и родителей о правильном питании и здоровом образе жизни.

Исходя из поставленной цели, мною были сформулированы следующие задачи:

- 1) Дать детям знания о культуре здорового образа жизни с выделением главного компонента – культуры питания.
- 2) Познакомить с наиболее полезными продуктами, научить выбирать их.
- 3) Дать представление о необходимости и важности регулярного питания.
- 4) Формировать и закреплять социально-бытовые навыки в трудовой, практической, индивидуальной и коллективной деятельности.
- 5) Прививать культурно – гигиенические навыки, навыки самообслуживания.
- 6) Создавать основы для проявления самостоятельности в дальнейшей жизни.
- 7) Учить бережливости, аккуратности в процессе действий с предметами домашнего обихода, предметами гигиены.
- 8) Накапливать опыт самостоятельных действий в бытовых процессах.
- 9) Дать представление о ценности и важности профессии повара.

Продумывая систему работы по развитию у дошкольников социально – бытовых компетенций, связанных с приготовлением пищи как важное направление реализации программы «Разговор о правильном питании» и для успешного освоения знаний, нами были определены её обязательные **компоненты:**

- Непосредственно образовательная деятельность
- Игровая деятельность
- Творческая продуктивная деятельность
- Посильная трудовая деятельность

- Организация развивающей предметно-пространственной среды группы.
- Взаимодействие с родителями
- Взаимодействие с социумом

Система работы определяет деятельность в двух направлениях:

Теоретические знания	Практические знания
Предполагают: получение и накопление познавательных сведений (реализация программы «Разговор о правильном питании»)	Предполагают: Применение полученных знаний в практической общественно – полезной деятельности

Практическая деятельность проходила как основа формирования трудовых навыков. Вся деятельность носила целенаправленный характер и способствовала развитию самостоятельности воспитанников.

Организованные формы работы помогли детям не только узнать о полезных свойствах продуктов и блюд, режиме и гигиене питания, но и освоить умения и навыки здорового образа жизни.

А сейчас хотелось бы поподробнее рассказать о каждом направлении работы.

**Непосредственно образовательная деятельность** - совместная деятельность воспитателя с детьми, занятия, беседы, наблюдения, экскурсии и тематические прогулки, тематические праздники и досуги, и т.д.

Для реализации этого направления мне очень помогает наличие учебно-методического комплекта, включающего в себя рабочие тетради для детей.

А наличие видеоматериалов, презентаций, научные опыты, веселые мультики и разминки, образовательные игры, расположенные на сайте делают занятие разнообразнее и интереснее.

Я с большим удовольствием пользуюсь конструктором для создания урока, так как он позволяет мне легко комбинировать демонстрационный материал и объединять при необходимости несколько тем.

И, конечно же, хочется отметить, что провести полноценный урок я не смогла бы, если бы у нас в детском саду не было технических условий.

**Игровая деятельность** – это то, что любят все дети. В ходе реализации программы «Разговор о правильном питании» значительно обогатились детские игры: расширилась их тематика, и увеличился интерес. Дети стали подражать в играх своим родителям – повару, продавцу, кондитеру и отражать различные взаимоотношения. У детей появилось стремление к общению, взаимодействию со сверстниками и взрослыми.

**Творческая продуктивная деятельность** - изобразительная деятельность, фотографирование и составление фотоколлажей, схем, макетов и т.д.

Мне особо хочется отметить совместное детско-родительское творчество по созданию лэпбуков.

Почему мне нравится эта форма работы? Потому что:

Во-первых, Лэпбук помогает ребенку по своему желанию организовать информацию по интересующей его теме, лучше понять и запомнить материал.

Во-вторых, это отличный способ для повторения пройденного материала. В любое удобное время ребенок просто открывает Лэпбук и с радостью повторяет пройденное, рассматривая сделанную своими же руками книжку.

В-третьих, ребенок самостоятельно собирает и организывает информацию.

В-четвертых, можно выбрать задания под силу каждому.

Ну и в конце концов, это просто интересно и на мой взгляд эффективно в качестве закрепления пройденного материала.

**Посильная трудовая деятельность** – это стало самым любимым направлением деятельности наших детей.

Участие в кулинарных он-лайн уроках с шеф-поваром Михаилом Лиске.

Мы участвовали практически в каждом уроке. Хочется отметить, что дети на уроках узнавали много нового, интересного о пользе тех продуктов, из которых готовили (тыква, творог, яблоко, курица и др.), и, конечно же, приобретали навыки приготовления пищи.

Приятным итогом стало то, что каждый ребёнок в конце учебного года получил «Диплом шеф-повара», а вместе с ними получили новые знания, положительные эмоции. И я надеюсь, что этот опыт позволит моим выпускникам по-другому взглянуть на свой рацион и всей семьей приобщиться к здоровому образу жизни.

**Организация развивающей предметно-пространственной среды группы.**

Была отведена игровая зона, где был собран весь материал по данной теме.

Это атрибуты для сюжетно-ролевых игр магазин и кафе, дидактические игры по валеологии и правильному питанию, лэпбуки, журналы и книги с различными рецептами.

**Взаимодействие с родителями** - это совместные экскурсии, продуктивная деятельность, конкурсы и выставки, привлечение родителей к участию в занятиях, беседах и мастер-классах, праздники и развлечения, консультационно-просветительская работа.

Нам было бы очень сложно провести такую, на мой взгляд, результативную работу, без наших родителей. Без их заинтересованности и материальной поддержки.

Мастер – классы вызывали восторг, как у детей, так и у родителей.

На начальном этапе наши мастер-классы посещали мамы. Но нам было интересно привлечь к деятельности пап и дать возможность детям испытать восторг от сотрудничества с ними.

И папы не отказались. У нас получилось! Неописуемые эмоции, восторженные отзывы мам с просьбой почаще устраивать такие встречи.

Вся эта деятельность помогает объединить и сплотить семьи.

Сейчас уже многие для общения используют всевозможные социальные сети и мы с родителями решили, что для этих целей создадим группу ВКонтакте, в которой появились всевозможные рубрики, одной из которых была рубрика «Готовим вместе». В этой рубрике ребята делились своими фото и видеорецептами.

**Взаимодействие с социумом.** Участие в городских культурных и спортивных мероприятиях, выставках, праздниках, конкурсах.

Тема направления реализации программы развитие у дошкольников социально – бытовых компетенций, связанных с приготовлением пищи, дала нам возможность сделать это направление интереснейшим и увлекательным.

После изучения темы «Самые полезные продукты» мы ходили на экскурсию в магазин. Познакомились с теми отделами, которые есть в магазине, закрепили

знания о профессии продавца, в конце экскурсии в овощном отделе купили фрукты для приготовления фруктового салата.

Знакомство с профессией повара мы, конечно же, начали с нашего пищеблока.

А после ходили на экскурсии: в детский развлекательный центр «Мультипарк» с проведением мастер-класса от шеф-повара по изготовлению правильной пиццы.

Посетили кафе «Жемчужина», где нас познакомили с технологией приготовления блюд, обработкой и нарезкой продуктов. Показали рабочие места поваров, оборудование, которое помогает им готовить.

После чего мы прошли в зал и увидели раздачу и хранение готовых блюд.

Большим успехом для нас стало сотрудничество с Промышленным техникумом города Воткинска. Где одним из направлений обучения является поварское дело. Экскурсия и мастер-класс преподавателей и студентов по приготовлению салатов и оформление блюд оставил неизгладимый след. Директор Промышленного техникума предложил сотрудничество с детским садом сделать долгосрочным, продумав различные формы взаимодействия (экскурсии, мастер-классы, детские поварские конкурсы).

В ходе реализации программы видя заинтересованность детей, легкость усвоения материала, способов приготовления того или иного блюда, мы приняли решение стать участниками регионального чемпионата BabySkills2020 среди воспитанников дошкольных образовательных организаций Удмуртской Республики, в номинации «Поварское дело».

Довести до конца задуманное нам помешала пандемия. Но мы успели съездить в город Сарапул, побывать на конкурсной площадке и принять участие в мастер-классе от шеф-повара. Евгений Нельзин, участник конкурса, смог покорить шеф-повара своими умениями и навыками.

Нами была проведена большая и интересная работа, благодаря которой дети получили следующие знания:

- что представляет собой профессия повар
- где работают люди, выбравшие для себя данную профессию
- какие инструменты, специальная одежда необходимы для выполнения действий в данной профессии и как ими пользоваться
- какую подготовку необходимо пройти, чтобы работать по данной профессии
- какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при выполнении действий в данной профессии
- какую пользу приносят люди данной профессии.

В прошлом учебном году авторы программы в разделе «Конкурсы» объявили «Кулинарный конкурс», который проходил в 3 этапа.

1 этап «Кулинарные традиции нашего региона». Этот этап был самый продолжительный, он длился с сентября 2021г по январь 2022г. Итогом этого этапа стало приготовление блюда удмуртского народа.

В ходе реализации данного этапа мы:

- познакомились с культурой удмуртского народа
- искали рецепты народной кухни, изучали историю возникновения блюда, происхождение названия, связь с народными традициями.

Я использовала разные формы работы с детьми:

- непрерывная образовательная деятельность;
- дидактические игры;
- беседы и рассматривание видеоматериалов;
- экскурсии в кафе «Жемчужина» и Воткинский промышленный техникум;
- мастер-классы по приготовлению блюд.

Материальная база нашего детского сада позволяет мне в полной мере использовать мультимедийное оборудование в работе с детьми, в педагогическом взаимодействии с их родителями. Для детей и родителей я создаю презентации с элементами анимации, снимаю и монтирую видеосюжеты, использую готовые электронные образовательные продукты из сети Интернет.

Конечно же, работа не была бы такой успешной без наших родителей. Мы проводили совместные мастер-классы, как на базе детского сада, так и с выходом в Воткинский промышленный техникум.

Родителям было предложено вместе с детьми найти рецепт национального блюда, приготовить его вместе со своим ребенком в домашних условиях, а после подготовить презентацию.

Блюда получились разные:

- «Удмуртские ТАБАНИ»
- «ПЫШТЫЕ ШЫД – суп со взбитым яйцом»
- «ЖУКО МИЛЬЫМ – блины с кашей»
- «ПЕЛЬМЕНИ или хлебные уши» и другие.

Дети с удовольствием делились своими рецептами друг с другом.

Понравившееся детям блюда было приготовлено вместе с мамой ребенка в детском саду. Мама рассказала о происхождении блюда, а ребенок объяснил, как готовилось это блюдо.

Сейчас уже многие для общения используют всевозможные социальные сети и мы с родителями договорились для этих целей создать группу ВКонтакте. Там я выставляю фото и видео отчеты о проделанной работе, предлагаю информацию для самостоятельного изучения и получаю обратную связь.

Родителей так заинтересовало изучение темы правильного питания, что они охотно делятся в группе своими находками: «вкусными и полезными рецептами».

Одной из любившейся и дающей возможности для развития кулинарных способностей детей является рубрика «Кулинарная студия». Такой формат урока очень заинтересовал моих детей, поэтому мы решили применить этот опыт в рамках реализации нашего конкурсного задания. Тетя моей воспитанницы, Ольга-апа провела онлайн-урок по изготовлению «Удмуртского салата».

Вначале она рассказала детям, какие продукты входят в состав этого салата и познакомила детей с тем, как эти продукты называются на удмуртском языке, что сделало урок ярче и интереснее.

Изучая тему национальной кухни, мы с детьми выяснили, что чаще всего блюда удмуртской кухни готовятся с использованием таких продуктов, как: овощи, злаковые, молочные продукты. Рыба и мясо, особенность приготовления – их варят, запекают, вялят, но не жарят!

Полученные знания мы с детьми закрепляли при помощи интерактивных игр, которые позволяют повысить интерес к изучаемому материалу.

В конце хочется сообщить, что по выполнению всех 3 конкурсных заданий мы вышли в финал. По итогам первых двух туров наша команда лидировала в конкурсе, все дети получили дипломы и подарки – фартуки и фирменные банданы.

Как показал итоговый опрос родителей, программа "Разговор о правильном питании" позволила реально сформировать у детей полезные навыки и привычки в области рационального питания, готовность выполнять правила здорового питания.

На данный момент дети самостоятельно выбирают наиболее полезные продукты и блюда для своего рациона и умеют их приготовить.

Более того, по признанию большинства родителей, программа "Разговор о правильном питании" оказывает положительное влияние на организацию и структуру питания в семье, сделав их более эффективными и полезными.

В заключение хочется сказать, что педагоги, дети, родители и социум, объединенные единой целью, идущие в одном направлении, участвующие в общих мероприятиях, обязательно добьются успеха и решат поставленные перед ними задачи. А знания и умения, полученные моими воспитанниками в детском саду, помогут им сохранить здоровье на следующей ступени образования и в дальнейшей жизни.