

Starting Point Services for Children, Inc.
1575 McDonald Ave.
Brooklyn, NY 11230
www.spsfc.net

Замечательный Рецепт для Обучения.

Хотите узнать о замечательном рецепте, который поможет Вашему ребёнку учиться? А попробовать сделать вместе с ним что-то, что будет забавой и источником многих возможностей для развития у Вашего дошкольника новых навыков?

Если ответ - "да", то мы можем дать Вам наш рецепт:

***Возьмите одного взрослого,
соедините с одним ребёнком.
Добавьте время, но не слишком много специй.
Оберните это всё в забаву...
А теперь можете готовить, чтобы попробовать на вкус.***

Да, готовить! Вот оно что!! Наш замечательный рецепт для обучения - это использование простых кулинарных рецептов с Вашим ребёнком. Знаете ли Вы, что большинство детей любит готовить? Многие воспитатели детских садов знают это и не раз наблюдали на занятиях, насколько приготовление настоящей еды интересно детям. Грамотные преподаватели также знают, что приготовление еды – не только забава для детей, но и также способ обучения важным понятиям и навыкам, обучение которым по-другому иногда было бы трудно для ребёнка.. И так как дети любят познавать, прикасаясь к окружающим их предметам, кулинария - прекрасное занятие для них.

Что Дети могут Изучить из Кулинарии?

Есть много знаний и навыков, которым дети могут обучиться через приготовление пищи вместе с заинтересованным и внимательным взрослым.

Вот – некоторые из них:

- ✦ **Беседа и языковое развитие.** Одна из самых важных областей изучения для большинства маленьких детей - способность общаться. Дети должны выучить буквально тысячи слов и также много способов соединения этих слов в множество смысловых сочетаний. Одним из лучших способов пополнения словарного запаса и освоения правил разговорной речи для ребёнка – это общение с заинтересованным взрослым. Совместная кулинария со взрослым обеспечивает замечательную возможность изучить новые слова, поскольку "повара"

обсуждают то, что происходит, когда смешиваются продукты, когда что-то раскалывается, нарезается, очищается, заливается, и выполняются все другие действия в течение приготовления пищи. Большинству детей очень интересно наблюдать, что происходит, когда добавляется новый ингредиент, и тут предоставляется великолепная возможность для ребёнка высказать свои впечатления.

- ✚ **Грамотность.** Маленькие дети начинают понимать важность письменного слова прежде, чем они могут читать, наблюдая, как взрослые вокруг них читают и пишут. Когда Вы готовите вместе с Вашим малышом, удостоверьтесь, что Вы в точности следуете рецепту. Пусть Ваш малыш видит, как Вы читаете каждую часть рецепта, следуя пальцем по словам текста. Если у Вас есть время, было бы хорошо сделать Вашу собственную схему рецепта, используя картинки компонентов и посуды (мисок, стаканов, ложек и пр.) с обозначениями действий (размешать, соединить...). Подпишите эти картинки, чтобы ребёнок мог ассоциировать с ними обозначающие их слова.
- ✚ **Математика.** Когда Вы следуете рецепту, то получаете замечательную возможность ввести понятие количества для Вашего ребёнка. Добавление “2-х чайных ложек” или “1-й чашки” делает числа реальными для маленьких детей. Может быть, кулинария станет их первым опытом с измерением, так же как и знакомством с такими понятиями как “больше”, “меньше” и “полный”, всеми важными понятиями количества.
- ✚ **Научные знания.** Когда дети наблюдают, как изменяется консистенция компонентов, - становятся ли они более или менее жидкими, липкими, твёрдыми или мягкими, - они узнают, что приготовляемый продукт может измениться под влиянием высокой температуры или при разбавлении жидкостью. Огромное впечатление на детей оказывает наблюдение, как продукт становится клейким на ощупь, замораживается в морозильнике или изменяется под влиянием высокой температуры, становится коричневым, например, более твёрдым или более мягким, а может, превращается в жидкость.. Вы можете спросить ребёнка, что он или она думает, случится с компонентами после того, как они помещены в рефрижератор или духовку. Задавание таких вопросов как: “интересно, что случится, если мы положим больше/меньше ...” или, : “что ты думаешь, изменится, если мы это поместим в ...”, стимулирует детей предугадывать и создавать вопросы, на которые ответит “эксперимент” кулинарии. Например, “взрывание” зёрен кукурузы позволяет детям предсказывать и затем видеть то, что может происходить, когда что-то подвергается нагреванию. Это очень научный подход!
- ✚ **Ручные навыки.** Готовя пищу, дети практикуются в координировании работы обеих рук, когда каждая рука производит различные операции. Манипулируя посудой, практикуясь в размешивании, очищении, добавлении ингредиентов, дети вырабатывают и совершенствуют навыки работы руками, точность, аккуратность..
- ✚ **Чувство собственного достоинства.** Ещё одна замечательная вещь в приготовлении пищи – это обретение ребёнком уверенности в себе и

гордости от создания чего-то стоящего, которым можно поделиться и рассказать об этом другим, - всё это, несомненно, приятно! Маленькие дети любят делать "взрослые вещи", и кулинария – это то, что реально, не "понарошку". Когда маленький ребёнок готовит закуску, десерт, что-то из пищи, он/она инстинктивно знает, что при этом *не играет* в реальный мир взрослых, а действительно в нём участвует.

Мы надеемся, что Вы расцените включение приготовления пищи с Вашим ребёнком как полезное занятие, приносящее вам обоим удовольствие. В конце этой статьи Вы найдете источники подходящих для ребёнка рецептов и идей для того, чтобы сделать процесс приготовления пищи не только забавным, но и образовательным. Приятного аппетита!

Источники:

Сайты:

Kids Cooking Corner at www.kidscookingcorner.com

Kids' Recipes at [www.dmorz.org/Home/Cooking?kids' Recipes](http://www.dmorz.org/Home/Cooking?kids')

Cooking with Kids at www.frugal-moms.com/dir/Cooking/Cooking_with_Kids

Печатные издания:

Colker, Laura J., **The Cooking Book: fostering young children's learning and delight**, The National Association for the Education of Young Children, Washington D.C., 2005.

Эта статья была написана Дениз Мартином, Glassman Educational Associates, Inc для "Starting Point Services for Children".