



Мишолов Наталія Володимирівна
вихователь-методист ДНЗ №15
м. Умань , Черкаська обл..

ВИКОРИСТАННЯ МНЕМО ТЕХНІКИ ПІД ЧАС ДОВГОТРИВАЛОГО ПРОЕКТУ «ГОТУЄМО РАЗОМ З ДІТЬМИ»

Нові освітні стандарти вимагають від педагога пошуку нових методів, які активізують пізнавальну активність дошкільника в процесі різних видів діяльності. В своїй роботі ми, теж почали шукати такі методи і згадали всім відомий вислів «Нове - це добре забуте старе.» Тому ми в черговий раз звернулася до мнемотехніки, яка, на наш погляд, є дуже ефективною в дошкільному віці.

К.Д.Ушинський писав: «Вчіть дитину яким-небудь невідомим йому п'яти словами - він буде довго і марно мучитися, але зв'яжіть двадцять таких слів з картинками, і він їх засвоїть на льоту».

Мнемотехніка заснована на візуальному сприйнятті інформації з можливістю подальшого її відтворення за допомогою зображень . Вона відома з давніх часів і налічує як мінімум дві тисячі років. Вона хороша тим, що її можна застосовувати в різних освітніх напрямках:

- Розвиток мовлення
- Розвиток пізнавальної активності (допомагають знайомити з навколишнім світом і його властивостями, вони незамінні помічники в математиці)
- Художньо-естетичний напрямок (схеми з послідовністю дій дуже допомагають в малюванні, ліпленні, і конструюванні)
- Фізичний розвиток (за допомогою схем діти легко запам'ятовують не тільки послідовність, але і техніку виконання фізичних вправ)

В результаті використання цієї техніки у дітей :

- Розширюється не тільки словниковий запас, але і знання про навколишній світ
- З'являється бажання переказувати - дитина розуміє, що це зовсім не складно.
- Заучування віршів перетворюється в гру, яка дуже подобається дітям

Використання цієї технології проводиться за принципом - від простого до складного. У молодшому і середньому дошкільному віці доцільно знайомити дітей з мнемоквадратами та мнемодоріжками, а зі старшими дошкільнятами використовувати мнемотаблиці. Цю технологію ми поєднали з використанням технології Марії Монтесорі – Готуємо разом із дорослим. Багаторічний досвід роботи з використанням ідей М.Монтесорі в роботі з дітьми показує що приготування їжі разом з дитиною формує самостійність, впевненість у власних силах, вчить малюка того, що робота - це цікаво. Перед дорослими постає питання – Коли ж навчати кухарчука? Всі діти розвиваються у власному темпі, тому запропоновані нами вікові рекомендації досить умовні. Ваші діти можуть бути готовими виконувати деякі дії раніше чи пізніше, ніж зазначено нижче.

Перший рік життя: Протягом першого року життя кращий спосіб залучити дитину у роботу приготування їжі, просто дати їй можливість спостерігати за Вами, поки ви готуєте. Дитина з величезним задоволенням спостерігає за дорослим. Дайте їй що-небудь з кухонного начиння, щоб вона могла це вивчати. Дерев'яні ложки, кулінарні віники і

лопатки, миски для змішування продуктів і вимірювальні склянки - все це підійде для гри. Головне, щоб усі предмети були безпечні для неї. Ця діяльність вносить вклад в розвиток у дитини сенсорних відчуттів: запах, смак, навіть звук посуду, яка поставлена на столі. Ми дозволяємо їй пробувати все, що безпечно, і таким чином, вона отримує різноманітну сенсорну інформацію. Слід розказати їй, що ви робите. Якщо готуєте їжу для дитини, запропонуйте понюхати і помацати інгредієнти. Все це зробить приготування їжі веселим і цікавим заняттям, за яким дитина може спостерігати і отримувати новий досвід.

Другий рік життя: З того моменту, як дитина починає впевнено ходити, вона готова починати допомагати в приготуванні їжі, виконуючи найпростіші завдання. У процесі приготування їжі відбувається розвиток дрібної і великої моторики, заняття кулінарією надає безліч можливостей для розвитку рухів руки. Завдяки постійному повторенню рухів, дитина зміцнює м'язи, удосконалюючи свою координацію, стає більш впевненою. Ви здивуєтеся, з якою спритністю і майстерністю Ваш малюк дуже скоро стане виконувати такі завдання:

- насипати і наливати інгредієнти в миску;
- обполіскувати фрукти і овочі;
- мити картопля;
- обривати зелень зі стебла;
- розмазувати масло кулінарної пензлем;
- розмішувати тісто в мисці;
- розминати овочі (робити пюре);
- посипати сіллю або травами;
- тримати совок для сміття;
- різати м'які продукти (банани, огірки) спеціальним, не гострим ножем;
- класти столове срібло в посудомийну машину;
- вичавлювати сік з лимонів і апельсинів; чистити мандарини;
- розбивати яйця; намазувати масло і джем на хліб або крекер;
- чистити остигле круто зварене яйце;
- накривати на стіл;
- розпорошувати на стільницю засіб для чищення, потім протирати її дочиста;
- терти сир на дрібній тертці;
- вирізати з тіста фігурки для печива;
- допомагати прибирати продукти.

В цьому віці потрібно багато інструкцій і постійний нагляд.

Третій - четвертий рік життя: Дошкільнята схильні дуже ретельно удосконалювати та відпрацьовувати свої рухові навички, тому це прекрасний час, щоб дати їм трохи складнішу, деталізовану роботу приготування їжі. Ви можете доручити їм:

- різати тверді продукти не надто гострим ножем (завжди під наглядом дорослого);
- розгортати замішане тісто для піци або хліба; насипати і відміряти сухі інгредієнти по рівній лінії;
- встановлювати таймер;
- мити не занадто важку посуд;
- засипати засіб для миття посуду в відсік посудомийної машини і включати машину;
- використовувати маленький ніж для чищення овочів;
- готувати з Вами на плиті;
- використовувати часничницю;
- чистити фрукти і овочі;
- формувати пиріжки і котлети;
- збивати вершки ручним міксером;

- викладати тісто в кошики для здоби;
- очищати чашу міксера;
- різати хліб;
- нанизувати продукти на шпажку;
- завантажувати і виймати посуд із посудомийної машини.

Також це хороший час, щоб почати кілька маленьких проектів на кухні, наприклад, доглядати за рослинами, готувати домашні йогурти, пекти хліб (або робити закваску до нього).

П'ятий – шостий рік життя: В цьому віці діти вже знайомі з багатьма справами на кухні і готові до виконання більш складних завдань, готові використовувати нове кухонне обладнання. До того ж, діти вже вміють читати, тому з цього моменту вони можуть читати рецепти, коли ви готуєте разом. Пам'ятайте, що всі діти різні. Одні можуть йти попереду цього списку рекомендацій, інші - відставати від нього. Слідуйте за їхніми потребами та інтересами, тоді вони обов'язково стануть хорошим помічником на кухні. Варто один-два рази показати дитині, як це правильно робиться, і вона зможе сама собі елементарно готувати їжу.

З точки зору Монтесорі-педагогіки це важливо, тому що дозволяє дитині зробити ще один крок до незалежності від дорослого, крок до власної самостійності. На жаль, у батьків вічно немає часу і не вистачає належного терпіння. Ось чому в групі де використовують елементи методики Марії Монтесорі вихователі підносять дітям перші уроки кулінарного мистецтва. Кулінарія - важливе заняття, що дозволяє дитині:

- Отримати багатий сенсорний досвід
- Розвивати велику і дрібну моторику
- Простежити причинно-наслідковий зв'язок і навчитися діяти послідовно
- Вчитися співпраці
- Збагатити свій словниковий запас
- Привчати до порядку
- Придбати впевненість в собі і незалежність
- Розвивати концентрацію

Всі діти дуже люблять готувати, але не всім вдома це дозволяють. Адже це таке задоволення - самим робити тісто для печива і його формувати, різати перець і помідори. А вареники! Їх так здорово ліпити - з курагою! А ще листові пиріжки з капустою або улюблений усіма яблучний пиріг-шарлотка (Виявляється з бананом ще смачніше). Вінегрет, фруктові салати, свіжо вичавлений сік ... І ах! Які були млинці на Масляну! Загалом, роботу під гаслом «Готуємо разом» ідею якої ми запозичили у великого італійського педагога Марії Монтесорі, в нашому закладі традиційно проводимо щоп'ятниці. В цей день ми перетворюємося на кухарів, кондитерів. Вчимося готувати найпростіші страви: різні овочеві та фруктові салати, бутерброди, напої. А головне, читати та складати за допомогою мнемотаблиць модель приготування різних страв. Так, в групах з'явилася книга «Наші улюблені рецепти». Яка використовується не тільки дітьми, а й їх батьками. За нашими схемами разом з малятами в домашніх умовах вони роблять запропоновані нами страви, а також пропонують свої рецепти.

Овочевий салат



Кораблики з яєць та сиру



В квітні щороку організовується груповий конкурс «Мастер – шеф» з метою підведення підсумків проведеної роботи. Малята мають можливість розважитись та представити свої конкурсні блюда.



Підготовка до презентації тортика



Презентація страв

Приготування їжі разом з дитиною формує самостійність, впевненість у власних силах, вчить малюка того, що робота - це цікаво. У цьому процесі дорослий спілкується з дитиною, і між ними встановлюються довірчі відносини, відбувається тісна співпраця.

Так чому б не задовольнити природну потребу малюків в корисних заняттях і не приготувати з ними що-небудь смачненьке? До того ж дорослим під силу перетворити просте приготування їжі в захоплююче і ненав'язливе розвиваюче заняття. Залучати дітей до процесу приготування їжі - це завжди цікаво. Ця діяльність, здатна задіяти всі органи чуття і прищепити дітям величезний спектр навичок. Діти, які допомагають готувати зможуть розвинути здорові звички, а також підняти рівень самооцінки і усвідомити власну корисність. А найприємніше для кожної дитини, що після приготування можна буде це поїсти разом за одним столом. Дорослі можуть спостерігати в даному процесі, те що дитина соціалізується через спільну підготовку і прийом їжі.

