**Методическая разработка совместной деятельности педагога с детьми дошкольного возраста на тему «Семья за обеденным столом»**

Авторы: Сидоренко Валерия Сергеевна,

педагог-психолог ГБПОУ СОЧГК им.О.Колычева,

Демьянова Татьяна Ивановна,

педагог-психолог СП ГБОУ СОШ №1 «Детский сад №27 «Светлячок»»

Совместная деятельность педагога с детьми проводится на основе заранее составленного авторского рассказа по заданной картинке и беседы с детьми по вопросам, составленным по таксономии учебных задач Д.Толлингеровой. Она помогает на деле осуществить системное проектирование задач, направленных на развитие всех познавательных возможностей ребенка, избегая однообразия в порождаемых действиях и обеспечивая преемственность переходов от простых формально-логических действий — к сложным, от творческих заданий — к заданиям на репродукцию и запоминание. Вопросы педагог составляет руководствуясь целями и задачами проводимой совместной деятельности. В качестве примера нами представлен рассказ и вопросы по картинке «Семья за обеденным столом». В основе его составления лежит «принцип позитивности», т.е. одной из главных целей данного мероприятия является привитие дошкольнику положительной (правильной) модели поведения человека в обществе.

«Вся семья собралась вместе за обеденным столом. И у родителей, и у детей, Вани и Маши, хорошее настроение, они доброжелательно настроены по отношению друг к другу. И, кажется, что даже кот в отличном расположении духа, его тоже покормят.

 Мама приготовила вкусный обед: суп, запечённую в духовке курочку, картофельное пюре, салат из свежих овощей и, конечно же, испекла пирог с вишнёвым вареньем. Дети, Ваня и Маша, помогали маме накрывать стол. Папа порезал хлеб.

 Ваня, увидев какой красивый и, наверняка, вкусный пирог несёт мама, не может скрыть своего восхищения и жестом показывает «Здорово».

 Дети в этой семье знают, как правильно вести себя за столом. Им об этом рассказывали мама с папой и воспитатели в детском саду: есть нужно аккуратно (вилку держать в левой руке, нож в правой); чашку держать за ручку; еду нужно брать небольшими кусочками, тщательно пережёвывать, и пока не прожуёшь, лучше ничего не говорить; вежливо просить передать что-либо с другого конца стола; руки нужно держать за столом так, чтобы локти не мешали соседям; не забывать пользоваться салфеткой и обязательно мыть руки перед едой.

 Маша внимательная и послушная, она старается всё выполнять, а вот у Вани «в одно ухо влетело, в другое вылетело», и ему приходится иногда напоминать о правилах хорошего тона.

 Маше, Ване и их родителям очень нравится собираться всем вместе за обеденным столом. Эта традиция по душе всем членам этой замечательной семьи.»

 Далее проводится беседа по вопросам:

1. Расскажите, что вы видите на картинке.
2. Как вы думаете, кто приготовил обед для всей семьи?
3. Посмотрите, что стоит на столе и расскажите, что приготовила мама.
4. На какие группы можно разделить все предметы на этой картинке?
5. Рассмотрите внимательно и постарайтесь запомнить, во что одеты все члены семьи. (Закрываем картинку. Воспроизведение по памяти.)
6. Какое настроение у родителей и детей? Почему Вы так считаете?
7. Попробуйте предположить, что особенно любит есть Ваня (Маша, мама, папа, кот).
8. Нарисуйте своё любимое блюдо и поясните из чего оно приготовлено.
9. Что произойдёт, если Ваня нечаянно прольёт сок (чай?)?
10. Может ли кот сесть за стол?

**Теория поэтапного формирования умственных действий П.Я.Гальперина**

«Накрываем на стол»

* Мотивация: К нам придут гости. Скорее накроем на стол.
* Ориентировочная основа действия (схема):
1. Вымыть руки
2. Надеть на себя фартук
3. На стол кладём салфетку
4. Ставим салфетницы
5. Ставим блюдце в правый верхний угол салфетки
6. Ставим бокал на блюдце ручкой вправо
7. В центр салфетки ставим тарелку
8. Нож и ложку кладём справа от тарелки
9. Вилку кладём слева от тарелки
10. Ставим хлебницу
* Ребёнок выполняет действие с опорой на алгоритм (схему) и речевое сопровождение.

На стол салфетку мы кладём,

Потом салфетницу несём.

Блюдце - первое из посуды!

Ставим блюдце в верхний угол.

На него кладём бокал,

Ручкой вправо чтоб стоял.

За бокальчиком тарелку

Пред собой поставим метко.

Теперь приборы расположим:

Нож с ложкой справа мы положим.

Захватим вилку, а она -

Слева от тарелки лежит одна.

Расставляем мы посуду,

Получилось просто чудо!

* Ребёнок проговаривает вслух выполняемые действия.
* Ребёнок самостоятельно выполняет большинство действий, лишь иногда подкрепляя их речью.
* Ребёнок самостоятельно без труда накрывает на стол, действия выполняются автоматизировано.



**Методика развития исследовательских способностей по Савенкову А.И.**

Тема: почему варенье такое ароматное?

Актуальность: варенье вкусно пахнет. Интересно! Почему?

Цель исследования: узнать, почему варенье такое ароматное (так вкусно пахнет).

Гипотеза: мы предположили, что варенье вкусно пахнет потому что в нём есть ароматные фрукты и ягоды.

Методы:

- спросить у взрослых как готовится варенье (побеседовать с поваром);

- почитать кулинарную книгу (книгу рецептов);

- провести опыты (понюхать, попробовать на вкус то, из чего варится варенье).

Основная часть:

1. Из книги рецептов и из беседы с поваром мы узнаем из чего варится варенье (ягоды или фрукты, сахар, вода)
2. Беседа о том, как мы чувствуем аромат (органы чувств)
3. Экспериментальная деятельность:
* Готовим продукты для варки: сахар, вода, ягоды вишни;
* Нюхаем и пробуем на вкус каждый из компонентов (сахар – не пахнет, вода – не пахнет, ягоды - ароматные);
* Соединили все ингредиенты и перемешали их;
* Отнесли на кухню для варки.
1. Повар принёс готовое варенье в группу. Дети оценили запах (аромат), цвет, вкус.

Вывод: варенье такое ароматное, потому что в нём ароматные ягоды и фрукты.

Наша гипотеза полностью подтвердилась.

Практическая значимость

1. Мы узнали из чего варят варенье и научились смешивать ингредиенты для его приготовления.
2. Мы прочитали книгу рецептов и другие книги по кулинарии и узнали, что варенье можно варить не только из ягод, но и из фруктов.
3. Мы закрепили знания об органах чувств (обаняние, осязание, вкус).
4. Повторили правила техники безопасности на кухне.
5. Закрепили обобщающие понятия: ягоды, фрукты, продукты питания.

Список использованных источников:

1. Психология проектирования умственного развития детей / [Д. Толлингерова](http://lib.mgppu.ru/opacunicode/index.php?url=/auteurs/view/3735/source:default), [Д. Голоушова](http://lib.mgppu.ru/opacunicode/index.php?url=/auteurs/view/3736/source:default), [Г. Канторкова](http://lib.mgppu.ru/opacunicode/index.php?url=/auteurs/view/3737/source:default).
2. Савенков А.И. Маленький исследователь. Как научить дошкольника приобретать знания. Ярославль: Академия развития, 2003.
3. <http://www.bsu.by/Cache/pdf/428333.pdf>
4. <http://refdb.ru/look/1493270-pall.html>