

Чигирёва Марина Николаевна,
педагог дополнительного образования
МАУ ДО ЦДЮТ. г. Ковдор

«Создание личностно-развивающей среды: рецепт успеха в кулинарном объединении»

В современном образовании все большее значение приобретает не только передача знаний, но и создание среды, где ребенок может раскрыть свой уникальный потенциал. Особенно остро этот вопрос стоит в дополнительном образовании, которое призвано отвечать на индивидуальные запросы и вызовы времени.

Формирование безопасной личностно-развивающей среды перестает быть просто элементом педагогического комфорта, а становится ключевым условием эффективности образовательного процесса. Именно такая среда позволяет перейти от формального обучения к подлинному развитию, где учитываются особенности каждого ребенка и создаются условия для его становления как уверенной в себе, творческой и социально ответственной личности.

Актуальность данного подхода подтверждается растущим запросом со стороны родителей и детей на образовательные программы, которые обеспечивают не только результат, но и психологическое благополучие в процессе достижения целей.

Я педагог дополнительного образования, и мое кулинарное объединение - это не просто про еду. Это творческая лаборатория, где мы экспериментируем, творим и, конечно, пробуем на вкус результат.

Сегодня я хочу поделиться с вами не просто опытом работы нашего кулинарного объединения, а рецептом успеха, который годами создавался вместе с детьми и их родителями. Этот рецепт включает несколько ключевых ингредиентов, которые делают наше объединение по-настоящему «вкусным» для детей востребованным и любимым.

Ингредиент первый. Безопасная личностно-развивающая среда формируется благодаря трем взаимосвязанным факторам:

1. Атмосфера доверия и принятия

Создается пространство, где ребенок чувствует психологическую безопасность. Это позволяет ему свободно проявлять инициативу, задавать вопросы и не бояться ошибок. В такой атмосфере дети учатся открытости и взаимной поддержке. Без этого основательного ингредиента ничего не получится. Я искренне люблю детей и с огромным удовольствием делюсь с ними своим поварским опытом. У нас на кухне всегда тепло и уютно, здесь царит атмосфера любви, уважения и поддержки. Нет ни соперничества, ни давления - только радость творчества и совместного труда. Но я не просто учу их - я учусь у них.

2. Эмоциональная включенность педагога

Искренняя заинтересованность и уважение к каждому ребенку становятся основой для построения доверительных отношений. Это создает прочный фундамент для развития и обучения, где ценность личности становится приоритетом.

3. Индивидуализация подходов

Учет личностных особенностей, темпа работы и интересов каждого ребенка позволяет создавать ситуации успеха. Дети часто предлагают свои рецепты и идеи блюд, и мы их реализуем. Когда ребенок видит, что его идея воплотилась в реальное, вкусное блюдо - это лучшая мотивация и признание его значимости. Это укрепляет самооценку и формирует устойчивую внутреннюю мотивацию к познанию и творчеству.

Синергетический эффект этих факторов проявляется в том, что безопасная среда создает оптимальные условия для реализации индивидуального подхода, а персонализированное внимание, в свою очередь, усиливает чувство защищенности и значимости у каждого ребенка.

Ингредиент второй: Разнообразие программ и индивидуальные подходы

Как и в любом хорошем рецепте, важна сбалансированность. Мы понимаем, что каждый ребёнок уникален, поэтому предлагаем разнообразные форматы занятий.

Уникальные программы для разных детей.

Для обучающихся объединения разработаны различные программы с учетом индивидуальности каждого ребенка. Например, программа «Полевая кухня» специально разработана для мальчишек. Программа помогает формировать лидерские качества, уверенность в себе и навыки самостоятельного решения бытовых вопросов.

Работа с детьми с ОВЗ. Для ребят с ограниченными возможностями здоровья разработана одногодичная адаптивная программа, после её прохождения ребята успешно переходят в общие группы и продолжают заниматься наравне со всеми, что способствует их социальной интеграции и формированию чувства принадлежности к коллективу. Это не просто обучение - это возможность поверить в себя и стать частью дружного коллектива.

Опыт и масштаб реализованных программ.

Точно так же, как мы не боимся экспериментировать с продуктами, создавая новые вкусовые сочетания, я постоянно обновляю и пробую новые форматы программ

1. За шесть лет педагогической деятельности мной разработано и реализовано 10 образовательных программ, три из которых имеют краткосрочный формат.

2. 3 программы заняли призовое место на региональном конкурсе в Мурманском центре «Лапландия»

3. Освоив навыки профессионального видеомонтажа, я создала образовательный контент, ставший основой моей дистанционной программы.

4. Каждый учебный год я обновляю существующие программы, а также создаю новые программы, соответствующие актуальным требованиям и интересам детей

Это настоящий «кулинарный конструктор», где каждая программа — как отдельный ингредиент в сложном, но гармоничном блюде.

Ингредиент третий: Современные методы и формы или фирменный соус инноваций.

Чтобы наше блюдо - то есть образовательный процесс - было по-настоящему изысканным и запоминающимся, его нужно подавать с особым соусом. Наш фирменный соус инноваций готовится по уникальному рецепту, сочетающему современные технологии и творческий подход

Основу этого соуса составляют интерактивные методы.

1. Игровые форматы, такие как «Кулинарный батл», стимулируют творческое мышление и командную работу.

«Кулинарный батл»: где каждый ребенок или команда получает один известный компонент и 5-6 вариантов продуктов на выбор. Задача — придумать, приготовить и презентовать свое уникальное блюдо, дать ему звучное название.

Кулинарная игра «Что? Где? Когда?» усиливает познавательный интерес и облегчает усвоение знаний через соревновательный элемент.

2. Метод погружения в среду.

Особой изюминкой нашего соуса становится погружение в культуру через «Кулинарное путешествие».

Мы всей группой "отправляемся" в новые страны: Создаем атмосферу с помощью национальной музыки и видео. Знакомимся с традициями и интересными фактами. Готовим аутентичные блюда - от русского борща до итальянской пасты. Организуем тематические занятия, погружающие детей в традиции разных стран с помощью музыки и видео. Это расширяет культурный кругозор и обогащает опыт. Готовим национальные блюда - от русского борща до итальянской пасты, что позволяет детям прочувствовать культуру на практике и развивает вкус и навыки

3. Арт-терапия и свободное творчества в кулинарии.

Для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка мы добавляем в наш соус щепотку **арт-терапевтических практик.**

Наш любимый формат «Кулинарный конструктор» который даёт ребёнку возможность практически на каждом занятии проявить фантазию. Стимулирует детей экспериментировать с простыми продуктами, развивая креативность и нестандартное мышление через создание уникальных кулинарных композиций. Такой формат позволяет каждому ребенку почувствовать себя настоящим создателем, художником и дизайнером. Даже простая картошка или обычный бутерброд могут превратиться в яркий кулинарный шедевр, если подойти к процессу творчески и с воображением.

Ингредиент четвертый. Партнерство с родителями как ресурс развития.

Мы сознательно выстраиваем работу не только с детьми, но и с их семьями, превращая родителей в полноправных партнеров.

1. Прозрачность и вовлеченность: Ежедневные фото- и видеоотчеты - это не просто формальность, а «открытое окно» в жизнь объединения. Родители в реальном времени видят успехи ребенка, процесс его работы в команде и ту

самую атмосферу, которую мы создаем. Это формирует абсолютное доверие к нашей работе.

2. Совместные события как инструмент сплочения: Такие форматы, как «Готовим с мамой» и «Шеф-папа» - это не развлекательные мероприятия, а продуманные педагогические инструменты. Они позволяют укрепить детско-родительские связи в новой среде, а мне - выстроить с родителями теплые, человеческие отношения. Видя прогресс ребенка «в самой вкусной форме», родители становятся нашими главными пропагандистами программы

3. Обратная связь и соуправление. Мы учитываем пожелания родителей и детей при формировании программ. Это диалог, в котором мнение семьи имеет вес, что создает ощущение общей ответственности за образовательный результат.

Ингредиент пятый. Сетевое взаимодействие и практические экскурсии

Важным компонентом соуса является **сетевое взаимодействие**:

Экскурсии на профессиональные кухни расширяют практические знания и помогают детям познакомиться с реальной рабочей средой кулинара.

Такое взаимодействие способствует укреплению мотивации и подготовке к будущей профессиональной деятельности в кулинарной сфере.

Ингредиент шестой: Успех и Признание – Ароматные специи.

Успех и Признание – это те специи, которые делают блюдо уникальным. Очень важно дать ребенку почувствовать себя победителем. Мы активно участвуем в конкурсах.

Влияние конкурсов на развитие творческих навыков

Участие в конкурсах развивает творческо-поисковую деятельность и стимулирует детей к созданию инновационных и авторских блюд.

Три года подряд мы выезжали на городской кулинарный конкурс очного формата, где мои ученики состязались наравне со взрослыми командами... и побеждали! Эта **атмосфера успеха** окрыляет каждого ребенка, заставляет поверить в свои силы и рождает желание двигаться дальше. Это мощнейший стимул не просто остаться, а стремиться к развитию.

Ингредиент седьмой: Профориентация и устойчивость - Фирменный бульон преемственности

Как любой хороший бульон, требует медленного огня и времени, чтобы раскрыть свой настоящий вкус.

Я считаю важнейшим показателем работы объединения **сохранность контингента** - тот самый наваристый бульон, который получается только при длительном томлении.

Дети приходят к нам на огонёк и остаются на годы, потому что каждый год я добавляю в наш общий котел новые ингредиенты — усложненные программы, которые позволяют ребятам заниматься 5-6 лет, не теряя интереса.

Около 20 моих выпускников прошли полный цикл обучения от 4 до 6 лет. Особую гордость составляют выпускники, поступившие в кулинарные техникумы. Для нас это главный показатель того, что нам удастся не просто увлечь, а помочь определить будущее.

В заключение, наш «рецепт успеха» - это синергия нескольких компонентов: безопасная личностно-развивающая среда, современные образовательные технологии, партнерство с семьями и выстроенная система перспектив. В итоге мы получаем не просто умелого кулинара, а гармоничную личность, способную творить, сотрудничать и нести в мир тепло и заботу, превращая обычный прием пищи в маленький праздник жизни.

Список используемой литературы

1. Андросов В.П., Пыжова Т. В., Овчинникова А. В. [и др.]. Практическое обучение профессии «Повар»: учебное пособие — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 118 с.
2. Андросов В.П. Практическое обучение профессии «Кондитер»: учебное пособие- для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова и др. — 3-е изд.—М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 208 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник/ И. Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова — Москва: Издательский центр Академия, 2017. —384 с.
4. Гоголан, М. Энциклопедия здорового питания. Большая книга о здоровой и вкусной пище/ М. Гоголан. — М.: АСТ, 2009. — 426 с.
5. Исаева, Е. Л. Молочная кухня. Полезное питание без хлопот / Е. Л. Исаева. — М.: РИПОЛ классик, 2007. — 256 с.
6. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
7. Киреева И.В. Книга Гастронома. Про завтраки. — М.: Эксмо, 2009. —256 с.
8. Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. — М.: Экономика, 1984. — 288 с.
9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. —Москва: Академия, 2017. — 400 с.
10. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т. А. Лаушкина. — Москва: Академия, 2018. — 240 с.
11. Любомирова К. Фруктовые салаты. М.: РИПОЛ классик, 2013. — 32 с.