**МОЯ ИНТЕРЕСНАЯ НАХОДКА**

**Рассказ - эссе о моей педагогической находке**

**Воспитатель МКДОУ д/с «Золушка» №465**

**Кузнецова Алина Александровна**

Воспитатели - люди, которые в душе всегда остаются детьми. Иначе дети не примут, не пустят их в свой мир. Самое главное в нашей профессии - любить детей, любить просто так, ни за что, отдавать им своё сердце. Для меня моя профессия - это возможность постоянно находиться в мире детства, в мире сказки и фантазии. Особо осознаёшь значимость профессии воспитателя, когда видишь распахнутые навстречу глаза детей; глаза, жадно ловящие каждое моё слово, мой взгляд и жест; глаза, готовые вместить в себя мир. Глядя в эти детские глаза, понимаешь, что ты нужна им, что ты для них целая вселенная, что именно ты закладываешь ростки будущих характеров, поддерживаешь их своей любовью, отдаёшь тепло своего сердца.

Воспитатель - это пример. А быть им, значит много и упорно работать. Да, часто придется забывать о своей личной жизни. Но наградой этому будет благодарные дети, адаптированные к жизни в социуме.

Работая воспитателем, я поняла, что главное в моей работе «гореть, а не тлеть», а иначе не стоит работать в детском саду. Поиск, инициатива и творчество являются моими обязательными спутниками на тернистой дороге педагога. Избавляться от устаревших стереотипов, больше спрашивать с себя, трудиться с полной отдачей, пополнять и обновлять свои знания

Современный воспитатель – это человек, сочетающий в себе черты и психолога, и артиста, и друга, и наставника и т. д. Воспитатель за целый день должен перевоплощаться несколько раз, и чем правдоподобнее это сделает мастер своего дела, тем ощутимее результат.

Я работаю воспитателем более 5 лет, практика моей работы с дошкольниками показывает, что дети очень любят исследовать.

Каждый помнит, как в детстве хотелось помочь маме на кухне, раскатать тесто и слепить пирожок. И все эти знания я решила использовать на занятиях по познавательному развитию.

В ходе этих занятий наши воспитанники знакомятся со свойствами продуктов, способами приготовления пищи; развивают познавательную активность, самостоятельность, творчество, умение планировать работу в коллективе; формируют умение экспериментировать с новым материалом, преобразовывать его; упражняются в нарезании продуктов, замешивании и раскатывании теста; развивают ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами.

Такую работу в нашем детском саду я начала проводить в средней группе. Дети знакомились со свойствами овощей, фруктов, учились резать фруктовые салаты, делать ленивый компот.

В старшей группе занятия усложнились. Воспитанники узнают о свойствах муки, теста, учатся раскатывать его, делать фигурное печенье, используя специальные формы.

Узнали, какое бывает тесто (пресное, дрожжевое, песочное), какие продукты нужны для его приготовления и последовательность их смешивания.

 А после все дружно раскатывали тесто и с помощью формочек вырезали красивые печенья, украшали сверху разноцветной глазурью, что особенно важно и интересно для самих ребят.

Подробно остановились на теме «Сладости». Поговорили, какие сладости бывают, провели мастер-класс по приготовления вафель и украсили фруктами.

Во время приготовления блюд всегда возникает много вопросов, на которые нужно найти ответ. Какой толщины нужно раскатать тесто, что нужно, чтобы тесто не прилипало к рукам, какого размера резать фрукты и овощи в салат, почему эта печенка в духовке слегка подгорела, а эта подрумянился, что делать, если осталась глазурь.

Все продукты различаются по цвету, запаху, консистенции, вкусу. В процессе их сравнения обогащается сенсорный опыт детей. Просеивание, разливание, взбивание развивают мелкую моторику.

Ежедневно переступая порог детского учреждения, понимаю, что свою профессию я выбрала по душе. Хотя и требует она огромного терпения и самоотдачи, она заставляет меня все время двигаться вперед.



