

**ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ
ПЕДАГОГОВ ДОО
С РОДИТЕЛЯМИ ДЕТЕЙ
ДИСТАНЦИОННО**

Я У МАМЫ КУЛИНАР

**2 ЯСЕЛЬНАЯ ГРУППА
ВОСПИТАТЕЛИ:
МАРАЧ ЮЛИЯ ВАЛЕРЬЕВНА
ИРАНИ САДАГАД ИМАН КЫЗЫ**

ЦЕЛЬ: ЗАКРЕПИТЬ ЗНАНИЯ ДЕТЕЙ О ПРОФЕССИИ «ПОВАР».

ЗАДАЧИ:

- РАЗВИТИЕ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ У ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА, ИНТЕРЕС К ОКРУЖАЮЩЕМУ МИРУ;
- ПОМОЩЬ ПОНЯТЬ ДЕТЯМ , КАК ВАЖЕН ТРУД МАМ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЕДЫ ДЛЯ СЕМЬИ, КАКИЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА (КУШАНЯ) ОНИ ГОТОВЯТ;
- ВОСПИТАНИЕ УВАЖИТЕЛЬНОГО ОТНОШЕНИЯ К ТРУДУ МАМЫ.
- РАСШИРЕНИЕ АКТИВНОГО И ПАССИВНОГО СЛОВАРЯ ДЕТЕЙ;
- РАЗВИТИЕ СОЦИАЛЬНЫХ И КОММУНИКАТИВНЫХ УМЕНИЙ ;
- ФОРМИРОВАНИЕ УМЕНИЯ ВКЛЮЧАТЬСЯ В ДИАЛОГ, ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОСТЫМИ ФРАЗАМИ;
- РАЗВИТИЕ ВНИМАНИЯ, ПАМЯТИ, ЭМОЦИОНАЛЬНОЙ СФЕРЫ У ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА,
- РАЗВИТИЕ МЕЛКОЙ МОТОРИКИ РУК .
- ВОСПИТАНИЕ У ДЕТЕЙ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ, ВЫДЕРЖКИ, УМЕНИЯ СЛУШАТЬ РОДИТЕЛЕЙ, ВОСПИТАТЕЛЯ И ДРУГИХ ДЕТЕЙ, РАДОВАТЬСЯ ПОЛОЖИТЕЛЬНОМУ РЕЗУЛЬТАТУ, ДОСТИГНУТОМУ НА ЗАНЯТИИ И ДОМА.
- ВОСПИТАНИЕ ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОГО ОТНОШЕНИЯ ДРУГ К ДРУГУ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ. СОВЕТЫ РОДИТЕЛЯМ.

БУДЕМ ОТКРОВЕННЫ, ГОРАЗДО ПРОЩЕ И БЫСТРЕЕ ПРИГОТОВИТЬ УЖИН САМОМУ, ЧЕМ "С ПОМОЩНИКАМИ". ТЕМ НЕ МЕНЕЕ РЕБЕНКУ ВАЖНО УМЕТЬ ГОТОВИТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО, А ВАМ - НАУЧИТЬСЯ СВОЕМУ РЕБЕНКУ ДОВЕРЯТЬ.

ПОСТАРАЙТЕСЬ ВЫКРОИТЬ ЧУТЬ БОЛЬШЕ ВРЕМЕНИ НА СОВМЕСТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА, РЕЗУЛЬТАТЫ ВАМ НАВЕРНЯКА ПОНРАВЯТСЯ.

ВАЖНОЕ ПРАВИЛО - НЕ ЗАСТАВЛЯЙТЕ РЕБЕНКА ПОМОГАТЬ ВАМ. ПОДОЖДИТЕ ПОКА ОН САМ ПРОЯВИТ ИНТЕРЕС. МНОГИЕ ДЕТИ, ГЛЯДЯ НА СВОИХ РОДИТЕЛЕЙ, ПЫТАЮТСЯ КОПИРОВАТЬ ИХ ДЕЙСТВИЯ.

НАЧНИТЕ С ТОГО, ЧТО ВЫДЕЛИТЕ ИМ ИХ ЛИЧНЫЕ КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ - НЕБОЛЬШИЕ МИСОЧКИ ДЛЯ САЛАТОВ, РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ И СТАКАНЫ. СВОИ ПЕРВЫЕ ОБЕДЫ И ЗАВТРАКИ ОНИ ПРИГОТОВЯТ ИМЕННО В НИХ.

ЕСЛИ ВАШ РЕБЕНОК САМ ВЫЗВАЛСЯ ПОМОЧЬ ВАМ - НЕ ОТКАЗЫВАЙТЕ ЕМУ. А ГЛАВНОЕ, НИКОГДА НЕ РУГАЙТЕ, ДАЖЕ ЕСЛИ ВАМ ПРИШЛОСЬ ЕЩЕ ДВА ЧАСА ОТМЫВАТЬ КУХНЮ ПОСЛЕ ВАШИХ КУЛИНАРНЫХ ЭКСПЕРИМЕНТОВ. КОГДА-НИБУДЬ, ПРОСНУВШИСЬ УТРОМ ОТ АРОМАТА СВЕЖИХ БЛИНЧИКОВ, ВЫ СКАЖЕТЕ СЕБЕ СПАСИБО ЗА ТЕРПЕНИЕ.

КАКИЕ ЖЕ ПЛЮСЫ МОЖНО ИЗВЛЕЧЬ ИЗ СОВМЕСТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ

МЫСЛЬ О ТОМ, ЧТО ВЫ ДОВЕРИЛИ РЕБЕНКУ УЧАСТВОВАТЬ В ТАКОМ ВАЖНОМ И ОТВЕТСТВЕННОМ ДЕЛЕ, ПРИДАСТ ЕМУ УВЕРЕННОСТИ В СОБСТВЕННЫХ СИЛАХ. А ВЕДЬ СО ВРЕМЕНЕМ СПИСОК ТОГО, С ЧЕМ ОН МОЖЕТ СПРАВИТЬСЯ САМ, БУДЕТ ТОЛЬКО РАСТИ, А ЗНАЧИТ, УКРЕПИТСЯ И ВЕРА В СЕБЯ.

ДЕТИ С БОЛЬШИМ УДОВОЛЬСТВИЕМ ЕДЯТ ТО, В ПРИГОТОВЛЕНИИ ЧЕГО ОНИ ПРИНИМАЛИ УЧАСТИЕ. МОРКОВКА, КОТОРУЮ ТЫ ТЩАТЕЛЬНО ОТМЫЛ И ПОЧИСТИЛ, ГОРАЗДО ВКУСНЕЕ, ЧЕМ ТА, ЧТО ДАЛА МАМА.

ОБЪЯСНИВ СВОЕМУ РЕБЕНКУ, КАК ВАЖНО БЫТЬ ВНИМАТЕЛЬНЫМ РЯДОМ С ГОРЯЧЕЙ ПЛИТОЙ, ОСТРЫМИ НОЖАМИ, БЛЕНДЕРАМИ, МЯСОРУБКОЙ, ДА ДАЖЕ ПРОСТОЙ ТЕРКОЙ, ВЫ СМОЖЕТЕ НАУЧИТЬ ЕГО ОСНОВАМ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, КОТОРЫЕ ПРИГОДЯТСЯ ЕМУ В БУДУЩЕМ. КОНЕЧНО, И О ТАКИХ ВЕЩАХ, КАК МЫТЬЕ РУК И ПРОДУКТОВ, НЕ СТОИТ ЗАБЫВАТЬ.

МЫ ДАЖЕ НЕ ЗАДУМЫВАЕМСЯ О ТОМ, ЧТО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ТРЕБУЕТ ВНИМАНИЯ И КООРДИНАЦИИ. ЧТОБЫ НАЛИТЬ, ЗАЧЕРПНУТЬ, ПРОСЕЯТЬ, ПЕРЕМЕШАТЬ, ВСТРЯХНУТЬ, ОТКРЫТЬ И ЗАКРЫТЬ КОНТЕЙНЕР, НУЖНО КОНТРОЛИРОВАТЬ ДВИЖЕНИЯ ОБЕИХ РУК И НЕ ОТВЛЕКАТЬСЯ НА ПОСТОРОННИЕ ДЕЛА. ТАКИМ ОБРАЗОМ, ПОМОЩЬ ПО КУХНЕ УЛУЧШИТ МЕЛКУЮ МОТОРИКУ И КООРДИНАЦИЮ.

РЕБЕНОК, НАБЛЮДАВШИЙ ЗА ВСЕМ ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА, СКОРЕЕ ПОЙМЕТ, ЧТО НЕ ВСЕ ВОЗМОЖНО ПОЛУЧИТЬ СРАЗУ, НУЖНО НАУЧИТЬСЯ ТЕРПЕНИЮ.

МОЖНО ПРИВНЕСТИ В РУТИННЫЙ ПРОЦЕСС И НЕМНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ НОТОК - УЧИТЬСЯ ЧИТАТЬ (РЕЦЕПТЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ НА УПАКОВКАХ), СЧИТАТЬ, УЧИТЬ ЦВЕТА (МОЖНО И НА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКАХ), НАЗВАНИЯ НОВЫХ ПРОДУКТОВ И КУХОННОЙ УТВАРИ.

ДЕТИ ЧАСТО С ОПАСКОЙ ОТНОСЯТСЯ К НЕОЖИДАННЫМ ВКУСАМ И ПОТОМУ НЕОХОТНО ПРОБУЮТ НЕЗНАКОМУЮ ЕДУ. БЫТЬ МОЖЕТ ВАМ УДАСТСЯ ЗАИНТЕРЕСОВАТЬ ИХ, ДОВЕРИВ ОТВЕТСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС СНЯТИЯ ПРОБЫ С НОВОГО САЛАТА ИЛИ СУПА?

НАБЛЮДАТЬ ЗА ТЕМ КАК ГОТОВИТСЯ ЕДА МОЖЕТ БЫТЬ ИНТЕРЕСНО И ПОЗНАВАТЕЛЬНО. ВОТ ЗАКИПЕЛА ВОДА, ПОДНЯЛОСЬ ТЕСТО, РАСТАЯЛ ШОКОЛАД, ПЕРЕМЕШАЛИСЬ ЦВЕТА В НАЧИНКЕ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ. ОБЪЯСНИТЕ РЕБЕНКУ ПРИРОДУ ВСЕХ ЭТИХ ПРОЦЕССОВ И ЯВЛЕНИЙ.

ВРЕМЯ, ПРОВЕДЕННОЕ ВМЕСТЕ С РЕБЕНКОМ, ОСОБЕННО ВАЖНО В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ, КОГДА БЕШЕНЫЙ РИТМ ЖИЗНИ И ПОСТОЯННАЯ ЗАНЯТОСТЬ НЕ ПОЗВОЛЯЮТ НАМ ПОМНОГУ ОБЩАТЬСЯ СО СВОЕЙ СЕМЬЕЙ.

ЧТО МОЖНО ПОСОВЕТОВАТЬ ТЕМ, КТО РЕШИЛСЯ ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ

НАЧИНАТЬ СТОИТ С САМЫХ ПРОСТЫХ ЗАДАНИЙ, ЧТОБЫ ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ НАПОЛНИЛО ВАШЕГО МАЛЫША РАДОСТЬЮ И ЧУВСТВОМ ГОРДОСТИ ЗА СЕБЯ.

РАБОЧЕЕ МЕСТО ДОЛЖНО БЫТЬ МАКСИМАЛЬНО БЕЗОПАСНЫМ, А ВЫ ВСЕГДА НАХОДИТЬСЯ ПОБЛИЗОСТИ И НАБЛЮДАТЬ ЗА ВСЕМИ ДЕЙСТВИЯМИ РЕБЕНКА.

ПОПРОСИТЕ РЕБЕНКА ПОМОЧЬ С МЫТЬЕМ ОВОЩЕЙ ИЛИ ФРУКТОВ. ПОД ПРИСМОТРОМ ВПОЛНЕ МОЖНО ДОВЕРИТЬ НАРЕЗКУ НЕКОТОРЫХ ФРУКТОВ (БАНАНОВ, КЛУБНИКИ), ОВОЩЕЙ, МЯГКОГО СЫРА. РАЗУМЕЕТСЯ, ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНЫМИ НОЖАМИ ДЛЯ ДЕТЕЙ.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ МАЛЫША НА ТО, КАК ОСТОРОЖНО ВЫ САМИ РЕЖЕТЕ ПРОДУКТЫ, НЕ КАСАЯСЬ ЛЕЗВИЯ И НЕ ПОДСТАВЛЯЯ ПОД НЕГО ПАЛЬЦЫ.

ОТМЕРЯТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ РЕЦЕПТА (ОСОБЕННО ЕСЛИ ОН НЕ ТРЕБУЕТ ТОЧНОСТИ ДО ГРАММА) НЕ СЛОЖНО, НО ИНТЕРЕСНО: ОТСЫПАТЬ МУКИ В ЧАШКУ, НАЛИТЬ СТАКАН КЕФИРА ИЛИ ПОЛОЖИТЬ 5 ЛОЖЕК САХАРА СМОЖЕТ ПОЧТИ КАЖДЫЙ ДОШКОЛЕНОК.

ПОСЛЕ ТОГО КАК ПРОДУКТЫ ОТМЕРЕНЫ, ИХ НУЖНО ПЕРЕМЕШАТЬ. БОЛЬШУЮ ЛОЖКУ В РУКИ И ВПЕРЕД - ВЫМЕШИВАТЬ ЖИДКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА, СОУС ДЛЯ САЛАТА ИЛИ СУП.

РАСКАТЫВАТЬ ТЕСТО МОЖНО В ЧЕТЫРЕ РУКИ. А УЖ ВЫРЕЗАТЬ ФИГУРКИ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ С ПОМОЩЬЮ СПЕЦИАЛЬНЫХ ФОРМОЧЕК ОБОЖАЮТ ВСЕ ДЕТИ. ГОТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ ЗАТЕМ МОЖНО УКРАСИТЬ С ПОМОЩЬЮ СПЕЦИАЛЬНЫХ КРАСОК, А ТОРТ ИЛИ ПИРОГ - СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ.

ЕСЛИ ВЫ ЛЮБИТЕ СВЕЖЕМОЛОТЫЕ СПЕЦИИ, ТО НАВЕРНЯКА В ВАШЕМ ДОМЕ НАЙДЕТСЯ СТУПКА ИЛИ МЕЛЬНИЧКА ДЛЯ ПЕРЦА. ПРЕДЛОЖИТЕ СВОЕМУ ЧАДУ ПЕРЕМОЛОТЬ ТРАВЫ И ПРИПРАВЫ И ДОБАВИТЬ ИХ В СОУС.

САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ НЕСЛОЖНОЕ БЛЮДО ПОД СИЛУ ДАЖЕ МАЛЫШАМ - СОБРАТЬ БУТЕРБРОД, РАЗЛОЖИТЬ НАЧИНКУ НА ПИЦЦУ ИЛИ ПИРОГ, ПОЛОЖИТЬ В ТАРЕЛКУ КОМПОНЕНТЫ МНОГОСЛОЙНОГО САЛАТА.

ДЛЯ СОВСЕМ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ ПОДОЙДЕТ ЗАДАЧА ПОПРОЩЕ - ПОМОЧЬ МАМЕ НАЖИМАТЬ НУЖНЫЕ КНОПКИ НА МИКРОВОЛНОВКЕ, ПЛИТЕ, ИЛИ КУХОННОМ КОМБАЙНЕ. ТОЛЬКО НЕ ЗАБУДЬТЕ КАЖДЫЙ РАЗ НАПОМИНАТЬ, ЧТО С ТЕХНИКОЙ НУЖНО БЫТЬ ВНИМАТЕЛЬНЫМ.

ЕСЛИ ВАМ НУЖНО СМАЗАТЬ МАСЛОМ ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ТО И ЭТУ ЗАДАЧУ ВЫ МОЖЕТЕ ДОВЕРИТЬ РЕБЕНКУ. ДЛЯ ЭТОГО ОТЛИЧНО ПОДОЙДУТ СПЕЦИАЛЬНЫЕ СИЛИКОНОВЫЕ КИСТИ.

НАКРЫВАТЬ НА СТОЛ, КОНЕЧНО, СТОИТ ВСЕМ ВМЕСТЕ, ТОГДА ОБЕД ПОКАЖЕТСЯ ВКУСНЫМ ВДВОЙНЕ, А ВАША СЕМЬЯ БУДЕТ ТОЛЬКО КРЕПЧЕ.











