ВСЕРОССИЙСКОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМ УЧАСТИЕМ

«ВОСПИТАНИЕ СЕМЕЙНЫХ ЦЕННОСТЕЙ: ПАРТНЕРСТВО СЕМЬИ, ШКОЛЫ И ОБЩЕСТВА»

Секция «Опыт взаимодействия образовательных организаций и семьи в воспитании семейных ценностей»

КОНКУРС ЮНЫХ КУЛИНАРОВ «ПОВАРЕНОК»

Из опыта работы ГБДОУ детский сад№3 Московского района Санкт-Петербурга, 2021 год
старший воспитатель Новикова Юлия Евгеньевна

Цели и задачи проведения конкурса

- **Выявление и поддержка одарённых и способных детей, поддержка детской инициативы и активности**
- **Создание условий преемственности задач развития ребенка между детским садом и семьей**
- **Развитие и поддержка интереса детей к кулинарии и приготовлению блюд дома**
- **Создание условий и поддержка ранней социализации детей**
- **Способствовать укреплению позиции ребенка как активного участника и помощника семейных дел и традиций**

Цели и задачи проведения конкурса

- **Проведение конкурсов – это форма организации и проведения семейных проектов**
- **Семейные проекты и конкурсы – это способ и условие для индивидуализации и персонализации образовательного процесса**
- **Конкурсы и семейные проекты – это способ расширения образовательного пространства и переадресация образовательных задач родителям**

Порядок организации конкурса

- Продумать набор блюд, которые понравятся ребенку
- Разработать технологию их приготовления, чтобы это было безопасно и доступно для ребенка
- Разработать положение о конкурсе
- Информировать детей и родителей об условиях конкурса
- Подготовить рабочие места, посуду, сервировочный стол
- Приобрести и подготовить необходимые продукты
- Подготовить работу жюри, разработать протоколы конкурса
- Оформить дипломы, продумать и подготовить призы

Конкурс проходил в три этапа

- **1 этап** подготовительный проходит в домашних условиях в период зимних каникул:
- родители вместе с детьми изучали и проделывали рецепты и технологии приготовления предложенных блюд, описанных в приложении к конкурсу.
- Родителям необходимо доверить приготовление блюда самому ребенку

Конкурс проходил в три этапа

- **2 этап и 3-й этапы проходят в детском саду:**
- Во втором этапе дети могут участвовать только по своему желанию и те, кто выполнил все условия 1-го этапа дома вместе с родителями. 2-й тур проходит среди участников одной возрастной группы
- 3-й этап проходит для победителей 2-го этапа, 6-8 человек
- Такая организация позволит более качественно провести конкурс и затратить меньше ресурсов

Условия конкурса:

Участники конкурса:

В конкурсе принимали участие дети старшего возраста от 5лет до 7 лет, ***успешно прошедшие 1-й этап подготовки в домашних условиях и давшие свое согласие на участие в конкурсе***

Сразу после каникул родителям и детям необходимо было подать заявки на участие в конкурсе.

Родителей должны объективно оценить возможности своего ребенка перед подачей заявки, т.к. дети на конкурсе будут готовить без помощи взрослых.

Пять блюд для домашнего приготовления

1. **Винегрет «По-детски»**
2. **Бутерброд к завтраку**
3. **Фаршированное яйцо**
4. **Мини-торт**
5. **Фруктовый салат**

Дома дети готовят все пять блюд, они не знают, какие блюда будут предложены для приготовления во 2-м и 3-ьем этапах. Поэтому, надо знать все пять рецептов

Рецепты блюд, которые были предложены детям для приготовления в детском саду (2-й этап)

Бутерброд к завтраку

- **<u>Продукты:</u>**
- **Кусок черного хлеба -1 кусок**
- **Отварное яйцо - 1 штука**
- **Сливочный плавленый сыр -1 треугольник**
- **Свежий огурец -1 ломтик**
- **Сметана – 2 чайных ложки**

- <u>Технология приготовления:</u>
- Очистить яйцо от скорлупы
- Натереть на крупной терке яйцо и сыр, выложить в миску
- Вилкой смешать тертые яйцо и сыр
- Смесь заправить сметаной, хорошо перемешать вилкой
- На хлеб положить ломтик огурца
- Сверху огурца чайной ложкой аккуратно выложить яично-сырную смесь

Рецепты блюд, которые были предложены детям для приготовления в детском саду (3-й этап, финал)

- **Фруктовый салат «Лакомка»**
- Продукты:
- Банан -1/2 штуки
- Очищенный Киви -1/2 штуки
- Яблоко – 2 дольки, сбрызнутые лимонным соком
- Груша -2 дольки
- Кедровые орехи -1 чайная ложка
- Для заправки:
- Несладкий йогурт – 2 столовых ложки

Технология приготовления:

1.Банан очистить, порезать на кружки, положить в миску

2. Половинку киви нарезать кубиками, положить в миску

3. Две дольки яблока порезать на кусочки, положить в миску

4. Две дольки груши порезать на кусочки, положить в миску

5. Добавить в салат йогурт, все перемешать

6. Выложить салат в креманку, обсыпать орехами

Жюри и критерии оценки конкурса

Жюри конкурса:

- повара ДОУ
- заведующий ДОУ,
- старший воспитатель
- воспитатели групп, не участвующих в конкурсе
- возможно родители

Необходимо, чтобы жюри было компетентным и значимым для детей

Критерии оценки:

1. Выполнение технологии приготовления блюда, скорость
2. Сервировка и подача блюда
3. Оформление блюда (дополнительно)
4. Вкусовые качество блюда

Результат

- Большая заинтересованность детей к приготовлению блюд дома, эмоциональная отдача
- Расширение кругозора детей
- Совместная семейная деятельность дома, благодарность родителей, сохранение культуры семейной кухни и праздников
- У детей стабильные навыки приготовления блюд
- Длительная рефлексия у детей и педагогов: желания детей готовить самостоятельно и дальше
- Новый семейный образовательный проект «Книга семейных рецептов»
- Изготовление детьми игры-ходилки по мотивам «Детское меню»