

План взаимодействия с семьями воспитанников старшей группе МДОУ Красногорский детский сад группе на 2015-2016 учебный год.

Воспитатель: Адиятуллина С.Х.

Цель: способствовать установлению сотрудничества детского сада и семьи в вопросах обучения, воспитания и развития детей дошкольного возраста.

Задачи

1. повышать психолого-педагогическую культуру родителей.
2. оказать практическую помощь в воспитании детей.
3. способствовать установлению доверительных отношений между родителями и детским садом.

Формы сотрудничества	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май
Родительское собрание		«Что должен знать ребенок 5-6 лет».			«Оздоровление детей в детском саду».		«Особенности развития речи детей до школьного возраста».		
Консультации	«Игра - как средство воспитание дошкольников».	«Как одеть ребенка осенью»	«Познавательные интересы вашего ребенка».	«Как отвечать на детские вопросы».	«О детском травматизме». «Опасности на дорогах».	«Зимние травмы».		«Если ребенок часто обманывает». «Берегите нервную систему ребенка».	«О летнем отдыхе».
Праздники и развлечения		«Золотая осень».	Праздник ко дню матери.	Проведение новогоднего праздника.		«Папа, мама, я – спортивная семья».	Праздник ко дню 8 Марта.		Утренник «До свидания детский сад».
Тематические выставки	«Осенняя фантазия».		«Кормушка для птиц» «Моя мама»	«Зимушка – зима» - украшения для елки. Изготовления ледяных построек на	«Новогодние фантазии».	Детские рисунки на военную тему.	Конкурс поделок из бросового материала.	«Наш участок».	«Я рисую мир».

				участке детского сада.					
Анкетирование	«Мой ребенок».	«Семья и спорт».							
Наглядная информация (стенды, папки)	Оформление и обновление информации в родительском уголке.				«Моя семья».	«Оформить праздничное поздравление к празднику пап».	«Моя мама».	«Правила поведения на улице».	

полкилограмма говяжьего фарша (можно сделать самостоятельно); овощи: одна морковь, две луковицы, четыре картофелины; очищенная вода – 3 литра; свежая зелень – на свой вкус (укроп, кинза, петрушка); не обойтись и без приправ: черный перчик, чесночная соль, лавровый лист. Ставим воду без соли на огонь, и пока она закипает, займемся подготовкой продуктов. Перекручиваем мясо (желательно несколько раз), в него кладем головку очень мелко нашинкованного лука (лучше натереть на терке), перчим и солим – ставим в холодильник. За это время порежем мелкими кубиками картошку и забросим ее в кипящую воду – немного солим. Переходим к следующему шагу – пассеровке овощей. Нашинкованный лук слегка поджариваем на масле, добавляем тертую морковь, немного томим до золотистого цвета и всыпаем смесь к картофелю. Делаем фрикадельки из говяжьего фарша, рецепт следующий: чтобы во время лепки шариков мясо не прилипало к рукам, их следует периодически смачивать в воде. Для супа лучше делать фрикадельки небольшого размера – для удобства можно воспользоваться ложкой. Так как мы хотим добиться прозрачности, то вылепленные шарики сначала отварим в отдельной емкости, а затем забросим в кастрюлю с овощами. Чтобы фрикадельки не слиплись, их нужно периодически перемешивать. Примерно через 10 минут добавляем нарезанную зелень и приправы, накрываем крышкой и томим еще несколько минут. При желании можете положить лапшу или макароны, получится более наваристо и сытно. Как видите, очень просто делаются фрикадельки из фарша, рецепт состоит из простых и полезных ингредиентов. Наслаждайтесь вкусовыми качествами ароматного супчика.- Читайте подробнее на FB.ru: <http://fb.ru/article/135490/frikadelki-iz-farsha-retsept-prigotovleniya-kak-sdelat-frikadelki-iz-farsha>