



"Березка"

Чувствовать – Познавать – Творить

Газета для родителей муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №7» №7,2008



С праздником 8 Марта и Днём защитника Отечества!!!

Уважаемые мужчины, сотрудники детского сада, папочки,
дедушки, братья! *Поздравляем вас с Днём защитника
Отечества!*

Желаем блестящих успехов в делах, и жизнь пусть активно идет.
Здоровье отличным пусть будет всегда, азарт помогает
стремиться вперед!

*Самый весенний, самый нежный и самый женственный праздник –
это 8-е Марта! Женщины в этот день словно распускаются,
как первые весенние цветы.*

**Милые коллеги, мамочки, бабушки и сестренки
наших воспитанников Поздравляю Вас!!!**

Весны вам голубой и нежной,
Счастливых дней и радостной
мечты!

Пусть март подарит, хоть и
снежный,

Свои улыбки и цветы!

Еще не слышна песнь ручья,

Не льется жаворонка трель,

Но солнце ярче, и капель

Вещает нам: «Идет весна!»

Идет весна.

И пусть не жарко,

Но вместе с ней, как лета

Международный женский

Приходит к нам 8 Марта!

Он праздник ласки, красс

Любви, надежды и мечты.

Коллег я поздравляю

И быть прекраснее весны

От всей души желаю!

Заведующий Марина Геннадьевна Белова



Поздравляем!

**С аттестацией на 1
категорию:**

Лобаеву Надежду Николаевну

**Желаем дальнейших
профессиональных
успехов!**

«Учитель года - 2008»

Тринадцатый конкурс профессионального мастерства «Учитель года» прошел с 5 по 15 февраля 2008 года. Повышение престижа и статуса учителя в обществе, выявление и поддержка наиболее талантливых, творческих работающих педагогов, обобщение и трансляция их опыта – цель ежегодно проводимого конкурса «Учитель года».

В этом году были заявлены 3 номинации:

- ☞ «Учитель года» (участники – учителя школ района);
- ☞ «Педагог дошкольного образовательного учреждения» (воспитатели детских садов);
- ☞ «Мой дебют» (педагоги, проработавшие в сфере образования не более 2-х лет).

Конкурс проходил в три тура. Конкурсным заданием первого тура (заочного) было написание эссе на тему: «Моя педагогическая философия». Второй тур состоял из четырех этапов: «Визитка», «Презентация опыта педагогической деятельности», «Занятие», «Анализ проведенного занятия». Задание третьего тура (финала конкурса) – «Публичное выступление».

Ежегодно на конкурсе «Учитель года» уже в течение 12 лет педагоги детского сада №7 представляют опыт работы по современным технологиям и занимают призовые места. Так, в 2005 году победителем районного и лауреатом областного конкурса стала Трошина Т.Д. – музыкальный руководитель нашего детского сада, в 2006 и 2007 годы 3 место в районном конкурсе заняли Гашева Е. А. – воспитатель, Уразбаева И. А. – воспитатель изостудии.

В 2008 году на базе детского сада проводился второй тур конкурса. Коллектив во главе заведующей Беловой М.Г. создал комфортные условия для участников, жюри и групп поддержки.

Гости выразили благодарность и отметили великолепную подготовку, умение общаться и желание наших воспитанников участвовать в новых разнообразных видах деятельности.

Праздник педагогического творчества состоялся, он был ярким, впечатляющим. Пусть всегда с нами живет вера в Учителя, его великую миссию на Земле.

Воспитатель Елена Александровна Гашева



Знакомьтесь!

Наши конкурсанты

лауреаты конкурса «Учитель года – 2008»

III место

в номинации
«Педагог
дошкольного
образовательного
учреждения»



Светлана Михайловна

Разовица

*Детский сад – это радость,
Это солнечный праздник,
Это мир доброты, любви и тепла.*

Именно воспитателем детского сада Светлана Михайловна мечтала стать с детства. Первая учительница А.М. Ощепкова отдавала все свои силы, свое сердце детям. И Светлана Михайловна «заразилась».

32 года посвятила дошкольному образованию. Развитие речи малыша, экспериментирование, экологическое развитие самостоятельное приготовление блюд – вот только некоторые направления ее профессиональной деятельности. Эколого-экспериментальная лаборатория, мини-кухня нашего детского сада обрели душу и стали любимыми местами для наших воспитанников.

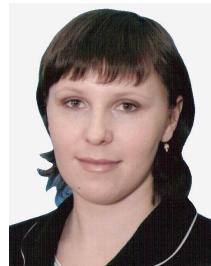
Коллеги Светланы Михайловны отмечают ее жизнерадостный, неунывающий характер, ответственность и компетентность в практической работе с воспитанниками, активный и творческий подход к педагогической деятельности.

Светлана Михайловна живет ощущением направленных на нее добрых, любопытных глаз детей, ей нравится отвечать на их также разные, порой трудные вопросы.

Дети отвечают любовью, вниманием, ожиданием новых встреч и новых открытий.

I место

в номинации
«Мой дебют»



Анастасия Анатольевна

Бошарова

Анастасия Анатольевна никогда не задумывалась о деятельности в сфере образования. В юности увлекалась собаководством, по окончании школы мечтала стать кинологом и даже послала запрос в институт внутренних войск МВД.

Однако родители и школьные учителя пророчили ей педагогическое будущее. В школе Анастасии доверяли проводить так любимые ей уроки математики.

С рождением сына поняла, как сильно любит детей. ей нравилось заниматься с ребенком, чему-то учить, вместе радоваться достигнутым успехам. Кроме того, сама всегда любила учиться. Окончание Уральского педагогического университета вознаградило стремление к «духовной пище», достойному образованию.

Анастасия Анатольевна стала педагогом – воспитателем детского сада. Сегодня она уже с уверенностью говорит: «Я выбрала правильный путь в своей профессиональной деятельности».

Постоянно «растет» в личном и профессиональном плане. Верит в детей – сына и своих воспитанников. «Ведь и дети, зачастую, чему-то нас учат, поддерживают, помогают убедиться в значимости нашей профессии» - говорит Анастасия Анатольевна.

«Освоение детьми процессов приготовления пищи»

Дошкольное детство - период первичной социализации личности. В этот период ребенок делает первые шаги в познании окружающего мира, приобретает опыт для жизни в обществе. Проходит время. Последний год пребывания ребенка в детском саду! Скоро перед ним распахнет свои двери школа и начнется новая жизнь, так не похожая на дошкольное детство. Закончится период, когда малышу не надо было думать: кто и как приготовит для него пищу? Дома полно продуктов, да и современной бытовой техникой наполнена кухня, а наш ребенок остается голодным до прихода взрослых.

Создание в нашем детском саду мини-кухни позволило ввести деятельность по освоению детьми процессов приготовления пищи на основе использования своего «кулинарного опыта». Задачи этой деятельности: особое внимание уделять развитию у детей навыков самоконтроля и самооценки, воспитанию гигиенической культуры (строгому выполнению гигиенических правил).

Работа началась с создания условий. Дети сами определили необходимые приборы, инструменты, посуду для приготовления пищи. Название для мини-кухни, где дети будут самостоятельно готовить, было предложено придумать детям подготовительной группы на конкурсной основе. Так родилось название «Самобраночка». У хозяйки мини-кухни должны быть помощники. Такими помощниками стали Изюминка и Обжорка (самодельные куклы, сделанные из пищевых пакетов и одноразовой посуды). Изюминка – предлагает рецепты различных блюд, Обжорка – дает полезные советы по их приготовлению.



На кухне не забывайте нехитрые правила:

Электроприборы не шутка,
Не игрушка и не прибавка,
С ними не играют,
Они на кухне нам помогают.
Чтоб не случилась с тобой беда,
У прибора проверь провода,
Надежно его на столе укрепи,
Сухими руками за вилку бери.
Работе прибора ни в чем не мешай,
Держи аккуратно его, не роняй.
И если правила все соблюдать,
С приборами горя не будешь ты.

Вся деятельность с детьми происходит в 3 этапа. 1 этап – подготовка к приготовлению пищи. На этом этапе происходит знакомство с трудом повара через экскурсии, занятия, игру, труд. На 2 этапе учатся использовать схем в процессе приготовления пищи, а также знакомятся с электрическими кухонными приборами и правилами безопасности при их использовании. 3 этап – самостоятельная трудовая деятельность по приготовлению блюд в условиях детского сада. На сегодняшний день дети умеют готовить бутерброды «Хитрый», «Канapé», «Осенний», чай обыкновенный и травяной чай «Зелье», салаты «Осенняя мозаика», «Заячья радость», картофельный салат «Кубик», «Разноцветный винегрет», фруктовый салат «Дары солнца».

Можно с твердой уверенностью сказать, что выпускник детского сада №7 не будет дожидаться родителей с работы, чтобы они накормили его перед выполнением домашнего задания. Он с удовольствием приготовит легкой ужин не только для, но и для своей уставшей мамы, потому что в царстве кухни он не гость, а хозяин и повелитель кухонных электрических приборов.

Воспитатель Светлана Михайловна Разорвина



«Подготовка руки старшего дошкольника к обучению письму»

Вопрос подготовки дошкольников к овладению письмом является частью проблемы подготовки к обучению в школе, которая с каждым годом, в свете изменения содержания школьных программ, становится всё актуальнее.



Учителей начальной школы беспокоит, что при обучении письму дети испытывают трудности: быстрая утомляемость при письме; неровная, «дрожащая» линия; слишком сильный нажим; трудности в воспроизведении формы графических элементов; несоблюдение размера графических элементов; нежелание выполнять письменные упражнения. Поэтому необходимо повышенное внимание к формированию навыка письма на самых ранних этапах и организации подготовки к его овладению в дошкольный период.

Подготовка руки ребенка требует особого педагогического воздействия, выстроенного в систему специальных игр, упражнений и заданий для формирования правильного захвата орудия письма, правильного распределения мышечной нагрузки руки, развития

мелкой моторики рук, пространственной ориентировки относительно себя и какого-либо предмета, обучения анализу и синтезу графических условных изображений предметов, формирования элементарных графических умений. Это не механическая тренировка, а осознанная творческая деятельность ребенка. Она проводится с детьми в игровой форме индивидуально или в совместной деятельности.

Упражнения для развития руки способствуют формированию мелкой моторики рук, правильному захвату орудия письма, распределению мышечной нагрузки руки. Например: Работа с разными видами конструкторов, ниткопись, шнуровка, упражнение с карандашом.

Упражнения по подготовке к технике письма направлены на развитие пространственной ориентировки: упражнения на определение пространственных отношений относительно себя, другого человека; определение направления в пространстве.

Упражнения на развитие аналитико-синтетической деятельности помогают проводить анализ и синтез графических предметов. Например: определение количества элементов, их пространственное расположение, определение элементов, из которых составлены изображения.

Упражнения на формирование элементарно-графических умений: рисование по точкам, трафаретам, контурам, штриховка, графические упражнения в тетради в клетку.

Высокие результаты работы подтверждаются данными краевого тестирования первоклассников. Дети выпускной группы уже успешно обучаются в школе.

«Упражнение с пробками»

Берем пластмассовые крышки от бутылок (4 шт.) и надеваем их, как обувь, на указательные и средние пальцы. И «идем» пальцами, как ножками, не отрывая «обувь» от поверхности стола, «шаркая». После двусторонней – смена рук.

Крышки пальчик обуви, Смело в них вперед шагнули. (смена рук)

И пошли по переулку На веселую прогулку. (смена рук)

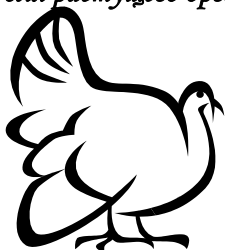
Пальцы – словно балеринки, Но одетье в ботинки.. (смена рук)

Воспитатель Анастасия Анатольевна Бочкарева

Вкусно и полезно

«Курочка-ряба»

Мясо – высокоценный продукт, богатый источник полноценных животных белков, содержащих все незаменимые аминокислоты в значительных количествах и в наиболее благоприятных соотношениях для растущего организма ребенка.



Куриное мясо – ценный продукт для детского питания. Оно содержит более полноценные и лучше усвояемые белки, чем другие виды мяса.

Белки куриного мяса имеют оптимальный набор незаменимых аминокислот, необходимый набор минеральных веществ и витаминов.

Мясо содержит **относительно много калия, фосфора, магния, экстрактивные вещества** (креатин, карнозин, пуриновые основания), которые являются сильными возбудителями желудочной секреции, что дает основание использовать куриные бульоны в питании детей с пониженным аппетитом.

Железо в мясе находится в легко воспринимаемой организмом гемоглобинной форме, которое усваивается на 30%, в то время как железо овощей и фруктов усваивается всего на 10%.

В детском питании куриное мясо широко применяют в отварном и тушеном виде, а также для приготовления бульонов.

Вот некоторые блюда, которые можно приготовить из куриного мяса: плов, шницель паровой, курица отварная с крупой, всевозможные супы.

Суфле из отварной курицы

Потребуется:
Курица – 200 г., лук репчатый – 18 г., молоко – 80 г. яйцо – 20 г., масло слив., мука, соль.

Масса готового суфле – 300 г.
Технология приготовления.

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропустить через мясорубку, нагреть до температуры 100 градусов в течение 5 минут, охладить. В массу ввести соус из молока и муки средней густоты. Хорошо

Плов из курицы

Потребуется:
Курица – 280 г., рис – 90 г., масло слив. – 20г., лук репчатый – 30 г., морковь – 60 г., изюм – 30 г.

Масса готового плова – 400 г.
Технология приготовления.

Куриную мякоть нарезать на кусочки, обжарить до образования корочки. Лук мелко шинковать, спассеровать. Морковь нарезать мелкими кубиками, спассеровать. Изюм перебрать, промыть. Обжаренное куриное мясо

**Юмор
в коротких
штанишках**

Владик Четков

Читает книгу.
- Совсем зачитался, одну букву забыл (ь).
Перевернул книгу вверх ногами:
- Вспомнил! Буква Р.

Воспитатели группы №8

Сережа Абатуров

Дети, гуляя по дорожкам детского сада, обращают внимание на снежные постройки. Барышня на участке гр. №5 усыпана опавшими яблоками. Сережа:
- А что, барышня ветрянкой заболела?

Никита Голубев

- Мы не любим молоко с простынками.
Воспитатель:
- Какими простынками?
- Ну, с пеленками.
- Какими пеленками?
- Ну, с пенками.

Воспитатели группы №12

