

## Уважаемые родители!

Доставьте детям радость от игр развивающей направленности. Поддерживайте интерес к интеллектуальным играм, желание играть в игры с математическим содержанием, даже тогда, когда вы находитесь с ребенком на кухне. Совместное приготовление ужина доставит удовольствие не только вам, но и вашему ребенку.

### Игра "Хоккей на кухне"

**Цель:** развитие дыхания и пространственной ориентации.

Поставьте на стол поднос или картонную коробку от конфет (это будет хоккейное поле, углы ворота). Дайте ребенку горошину (мяч) и трубочку - соломинку от пакета с соком (клюшка). Пусть ребенок поиграет в хоккей, пока вы занимаетесь делами. Предложите ребенку забить гол (в правый верхний угол, в правый нижний угол, в левый верхний угол, в левый нижний угол). Задавайте ребенку вопросы: куда он забил гол?

### Игра "Горох"

Для игры приготовьте горох, фасоль, семечки или др., чтобы они помещались в руке ребенка.

**Правила игры:** Взрослый говорит ребенку: "У меня 6 горошинок, в правой руке 3 горошины (показывает). Сколько в левой руке горошин?" Если ребенок правильно ответил, поменяйтесь ролями, пусть он прячет горох, а вы будете отвечать на его вопросы. При этом вы можете намеренно допускать ошибки и исправлять их по ходу игры.

### Игра "Отгадай число"

Ведущий (*взрослый*) загадывает число и говорит, что оно меньше 10. Ребенок, задавая вопросы со словами «*больше*» или «*меньше*», отгадывает задуманное число.

### Игра «Праздник числа».

**Цель:** закреплять навыки сложения и вычитания.

**Описание:** объявить каждый день праздником какого-либо числа. В этот день число-«именинник» приглашает в гости другие числа, но с условием: каждая цифра должна подобрать себе друга, который поможет ей превратиться в число дня. Например, праздник числа семь. Цифра 7 приглашает в гости цифру 5 и интересуется, кто будет ее сопровождать. Цифра 5 думает и отвечает: «2 или 12» ( $5 + 2$ ;  $12 - 5$ ).

### Игра «Вкусные цифры»

Испеките вместе *печенье в виде цифр*. Приготовьте тесто, ребенок пусть раскатывает колбаски, а вы помогайте складывать их в виде цифр. Ими можно играть, складывать пирамиды, раскладывать в прямом и обратном порядке и даже составлять простые примеры. Не страшно, если парочка знаков вдруг незаметно исчезнет – все-таки это печенье.

Как вариант, математическую выпечку можно сделать и несъедобной. Слепите такие цифры из соленого теста, высушите и разукрасьте их, а затем покройте лаком. Выкладывать примеры из этого счетного материала будет особенно приятно.

### Счет и измерение

Давайте начнем с того, что на кухне нужно уметь считать. Например, когда мы готовим омлет, нам нужно знать, сколько яиц и молока понадобится. Мы можем посчитать, сколько раз нужно взбить яйца, чтобы получилась однородная масса. Также мы можем посчитать, сколько минут нужно жарить омлет, чтобы он получился идеальным.



А еще на кухне нужно уметь измерять. Мы можем использовать мерные ложки и стаканы, чтобы правильно измерить количество ингредиентов. Например, мы можем измерить стаканом муки и сравнить ее с граммами на весах. Иногда одинаковое количество продуктов может иметь разный вес, и это важно учитывать при готовке.

### Формы и размеры

Кроме того, на кухне можно изучать формы и размеры. Например, когда мы готовим пирог, нам нужно знать, какой формы он должен быть. Мы можем использовать различные формы для пирогов и посмотреть, какие фигуры мы можем сделать из теста.



Также мы можем использовать геометрические фигуры при готовке. Например, мы можем нарезать овощи и фрукты на разные фигуры, такие как квадраты, круги и треугольники. Это поможет детям лучше запомнить геометрические фигуры и их свойства.

## Расчеты и дроби

А теперь самое интересное - на кухне мы можем изучать расчеты и дроби. Например, когда мы готовим пирог, нам нужно знать, как правильно разрезать его на порции. Мы можем использовать математические расчеты, чтобы узнать, сколько порций можно получить из одного пирога.

Также на кухне мы можем изучать дроби. Например, когда мы хотим приготовить половину или треть порции блюда. Мы можем использовать дроби для расчета правильного количества ингредиентов. **Например**, если нам нужно приготовить половину пирога, то мы можем использовать половину ингредиентов, указанных в рецепте.

Другой интересный пример - использование дробей для измерения времени. **Например**, мы можем использовать таймер, чтобы поставить яйца на 1 и 1/2 минуты, если мы хотим получить яйца-глазунью с жидким желтком. Также мы можем использовать дроби, чтобы рассчитать время выпечки печенья или пирога.

### Используйте этикетки с питанием для подсчета калорий, жира, клетчатки и т.д.

Покажите детям, где можно найти этикетки с питанием. Таким образом, они могут видеть, что они едят, и оценивать, насколько это полезно. Понимание того, сколько питательных веществ содержится в их пище, может помочь им сделать более здоровый выбор в будущем. Расскажите о единицах измерения, которые используются на большинстве этих этикеток, которые, как правило, составляют граммы и миллиграммы.

## Разрешите детям устанавливать таймер приготовления.

Определение времени - важный навык при приготовлении пищи. Покажите детям, как установить кухонный таймер или часы, чтобы рецепт не пригорел и не разварился недоваренным. Если таймера нет, покажите им, как использовать обычные часы, чтобы определить, во сколько должен быть готов рецепт.

### Потренируйтесь пользоваться термометром.

Понимание того, как считывать показания термометра для конфет или мяса, поможет вам наслаждаться безопасной едой. Попрактикуйтесь в чтении показаний термометра и помогите детям разобраться в этих единицах измерения, чтобы они могли убедиться, что еда приготовлена должным образом.

### Используйте календарь для маркировки продуктов.

Если вы готовите порционно, вам нужно отмечать продукты, чтобы знать, когда они были приготовлены и как долго они годятся. Попрактикуйтесь в чтении календаря, чтобы дети могли определить текущую дату и срок годности продукта, который они приготовили.

## Величины в кулинарии

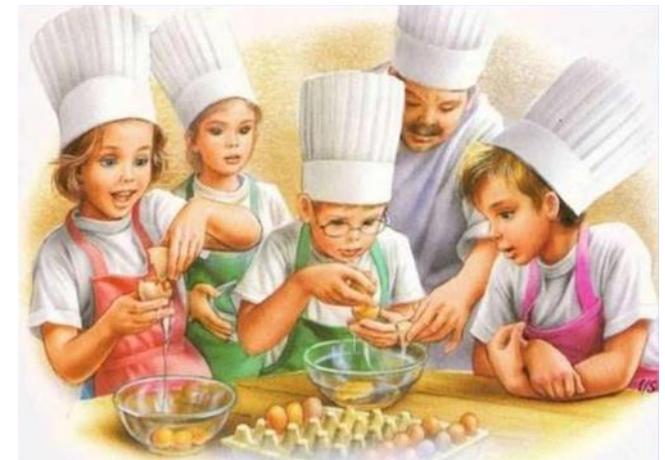


- вес – можно измерить столовой или чайной ложкой;
- объем – жидкости можно измерить специальным мерным стаканом;
- время – все блюда готовятся по времени;
- температура – каждое блюдо готовится при своей температуре;
- геометрические фигуры – при оформлении блюд.



МАОУ СОШ № 7

## «Математические игры на кухне»



Учитель-дефектолог:  
Волкова Л.В.

Коголым  
2025