

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №36 общеразвивающего вида» г.Печора

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол №1
от «30» августа 2024 года

Утверждаю
Директор МАДОУ
«Детский сад №36
общеразвивающего вида»
г.Печора
_____ Т.Г.Гудова
Приказ № 160
от «30» августа 2024года

Дополнительная программа дошкольного образования

Муниципального автономного дошкольного

образовательного учреждения

«Детский сад №36 общеразвивающего вида» г. Печора

Название программы «Мастерская вкуса»

Возраст детей: 5-6 лет

Сроки реализации программы: 1 год

Составитель программы:

Воспитатель

Теряева Светлана Геннадиевна

г.Печора,

2024 -2025гг.

Пояснительная записка.

Программа по ознакомлению детей старшего дошкольного возраста с основами кулинарии «Кулинарная мастерская» (далее Программа) разработана на основе педагогической концепции целостного развития ребенка-дошкольника, как субъекта детской деятельности М.Крулехт и практического материала книги «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» под редакцией О.В. Дыбиной.

Программа направлена на формирование познавательного, речевого, художественно – эстетического, социально – коммуникативного развития и формирования начальных представлений о здоровом образе жизни. Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования.

Программа определяет цель, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию специальных занятий по ознакомлению воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд.

Даная программа опирается на нормативно-правовую базу:

1. Федеральный закон РФ от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 октября 2013 г. N 1155 г. Москва «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования».
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
4. Письмо Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей».
5. Паспорт приоритетного проекта «Доступное дополнительное образование для детей» (утв. президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и приоритетным проектам, протокол от 30.11.2016 N11).
6. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).
7. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г №28.
8. Устав МАДОУ «Детский сад № 36 общеразвивающего вида» г. Печора.

Актуальность.

Программа является актуальной на сегодняшний момент. Она составлена с учётом тех целей, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания умения и навыки к адаптации в жизненной среде.

Приготовление еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к

здоровой пище. Участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность включает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет в определённый период развития ребёнка его познавательные интересы, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в том, что мир управляем и подвластен ему. Так же при приготовлении пищи дети чувствуют, что приносят пользу семье, да и обычно дети более склонны обедать вместе с семьёй, если принимали участие в приготовлении еды, которая будет на столе. И конечно же, кулинарные навыки обязательно пригодятся на протяжении всей жизни.

Педагогическая целесообразность программы обусловлена тем, что у детей развита способность к самообслуживанию, но они не умеют реализовать свои умения в приготовлении салатов, детских бутербродов, не достаточно знаний культуры поведения за столом (этикет).

Дети любят узнавать новое, с удовольствием учатся. Именно обучаясь, получая знания, навыки ребенок чувствует себя уверенно.

Педагог должен пробудить в каждом ребенке веру в его творческие способности, индивидуальность, неповторимость, веру в то, что он пришел в этот мир творить добро и красоту, приносить людям радость и пользу.

Новизна

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки —воспитывает эстетический вкус. Особое значение данной программы является, по нашему мнению, развитие интегративного качества, отраженного в ФГОС ДО : **овладение основными культурно-гигиеническими навыками**. Дошкольник самостоятельно выполняет основные культурно-гигиенические процессы (культура еды, мыывание, одевание). Самостоятельно замечает, когда нужно вымыть руки или причесаться. Осваивает отдельные правила безопасного поведения, способен рассказать взрослому о своем самочувствии и о некоторых опасных ситуациях, которых нужно избегать.. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков воспитанникам предлагается и интересный информационный материал по различным блюдам национальной кухни, способствующий расширению кругозора детей , облегчающий их дальнейшую социализацию.

Воспитанникам нравится, пользоваться всевозможными приборами и посудой, они учатся работать с современной бытовой техникой.

Отличительной особенностью Программы является то, что она адаптирована к условиям образовательного процесса данного учреждения. Интерпретация программы обеспечивает: изменением структуры, перегруппировкой разделов, перераспределением средств и условий с учетом потребностей и возможностей воспитанников. В данной программе используется метод, который направлен на развитие познавательной активности и самостоятельности. Он заключается в выполнении небольших заданий, решение которых требует самостоятельной активности. На занятиях используются игровые приемы, ситуации, которые создают непринужденную атмосферу, способствуют развитию воображения. В формировании творческой активности большое значение имеет использование художественного слова, музыки изобразительного искусства.

Адресат программы - дети в возрасте 6-7 лет, посещающие детский сад. В состав группы входит не более десяти человек. Набор детей носит свободный характер и обусловлен интересами воспитанников и их родителей.

Периодичность занятий – один раз в неделю во вторую половину дня. Длительность занятий: 30 минут. Занятия кружка начинаются с октября и заканчиваются в мае.

Форма организации детей на занятии: групповая.

Форма проведения занятия: комбинированная (индивидуальная и групповая работа, самостоятельная и практическая работа).

Вид программы по уровню освоения: модифицированная общеобразовательная - общеразвивающая программа.

Срок реализации программы - 1 год.

Форма обучения: очная

Организационно-педагогические основы обучения.

Дети принимаются в кружок по письменному заявлению родителей или законных представителей.

Объем реализации программы:

Год обучения	Часы в неделю	Количество недель в году	Всего в год
1	0,5	30	15 часов

Этапы	образовательного	1 год обучения
-------	------------------	----------------

процесса	
Начало учебного года	1 октября
Продолжительность учебного года	30 недель
Продолжительность занятия	30 минут
Промежуточная аттестация	15 – 25 декабря
Итоговая аттестация	май
Окончание учебного года	31 мая
Зимние каникулы (праздничные дни)	01. – 08.01
Летние каникулы	С 1 июня

Цель:

- формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных блюд;
- формирование позиции субъекта деятельности в процессе ознакомления старших дошкольников с технологией приготовления элементарных блюд.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне;
- обучить детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд;
- расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.

Развивающие:

- развивать аналитические умения при использовании предметно схематических моделей предстоящей деятельности;
- развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой;
- развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировке стола;
- развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные:

- воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд;
- формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей;

- формировать основы самосознания ребенка как субъекта специфической трудовой деятельности;
- воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие;
- формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие формы обучения: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Календарный учебный график – это составная часть образовательной программы (Закон № 273 – ФЗ, гл.1, ст.2, п.9) определяющая:

- количество учебных недель,
- количество учебных дней,
- даты начала и окончания учебных периодов.

Условия реализации программы:

Для решения основных образовательных задач в детском саду созданы все необходимые условия для реализации интересов и потребностей детей, формирования умений и навыков.

Способы реализации, разнообразие материала, пособий, атрибутов, оснащений:

- Проектор
- Ноутбук
- Познавательные видеофильмы «Весёлый этикет»
- Иллюстрации
- Кухонный инвентарь (Разделочные дощечки, ножи по количеству детей, тёрка для овощей, скалки, блинница, миксер, микроволновка и т.д.)
- Скатерть, салфетки, посуда
- Продукты для приготовления блюд
- Бумага, карандаши для рисования
- Пластилин для лепки
- "Волшебный сундучок" для игр

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Месяц	Раздел	Тема	Часы	
				Теор.	Прак.
1.	Октябрь	Введение	1. Техника безопасности. Наши помощники.	0.3	0.2
			2. Правила столового этикета. Сервировка стола	0.3	0.2
			3. Чайный сервиз. Учимся заваривать	0.3	0.2

			чай.		
			4. Оформление блюд. Спецодежда повара." Нарисуй фартук"	0.3	0.2
2.	Ноябрь	Овощи	1. Знакомство с овощами. Д.и. "Волшебный сундучок", "Отгадай на вкус", "Отгадай по запаху"	0.2	0.3
			2. Овощные канапе (схема)	0.1	0.4
			3. Салат "Витаминный"	0.1	0.4
			4. Викторина "Все о салатах", составление рецепта идеального салата.	0.1	0.4
3.	Декабрь	Фрукты	1. Знакомство с фруктами. Д.и. "Волшебный сундучок", "Отгадай на вкус", "Отгадай по запаху"	0.2	0.3
			2. Фруктовые канапе (схема)	0.1	0.4
			3. Салат "Фруктовый"	0.1	0.4
			4. Фруктовые бабочки.	0.1	0.4
4.	Январь	Бутерброды	1. Что такое бутерброд? "Слепи бутерброд"	0.2	0.4
			2. Горячий бутерброд	0.1	0.4
			3. Конкурс на лучший бутерброд	0.1	0.4
5.	Февраль	Тесто	1. Знакомство с тестом. Виды теста. Способы замешивания теста. Что такое дрожжи?	0.2	0.3
			2. "Московская булочка"	0.1	0.4
			3. Соленое тесто и изделия из него	0.1	0.4
			4. Соленое тесто и изделия из него	0.1	0.4
6.	Март	Блины	1. Разнообразие блинов. Блины на молоке.	0.1	0.4
			2. Заварные блины на кефире.	0.1	0.4
			3. Панкейки	0.1	0.4
			4. Конкурс на лучшую начинку для блинов	0.1	0.4
7.	Апрель	Блюда из микроволновки	1. Виды яиц и способы их приготовления. Игра "Раскручивание яйца".Яйцо в микроволновке.	0.1	0.4
			2. Овощной омлет.	0.1	0.4
			3. Ленивая пицца в кружке.	0.1	0.4
			4. Шоколадный кекс.	0.1	0.4
8.	Май	Напитки	1. История и разновидности напитков. Освежающий лимонад.	0.2	0.3
			2. Мероприятие с родителями "Кулинарный поединок"		0.5
				4.1	10.4
Общее количество часов: 14.5					

Содержание программы

1. Введение

Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с

кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Знание о значимости правильного питания в жизни. Знание о блюдах, правильное хранение продуктов. Понимание ситуативных и этикетных норм бесконфликтного общения. Воспитание самооценки личности, позволяющие адаптироваться в обществе. Нормы и правила этики. Осознание личностью своей неповторимости. Умение посмотреть на себя со стороны. Оригинальное оформление. Сервировка стола. Правила приема гостей. Умение пользоваться столовыми приборами.

2-3. Овощи и фрукты в нашем питании

Знание о содержании в овощах и фруктах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли и др.) Физиологические нормы их потребления. Распределение овощей и фруктов по группам содержания витаминов. Правильное хранение овощей и фруктов, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье. Приготовление салатов из овощей и фруктов.

4. Бутерброды

Какие виды бутербродов существуют. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Воспитание эстетического вкуса, умение подбирать совместные продукты для бутербродов. Варианты оформления блюд. Самостоятельное приготовление бутербродов (правильный подбор продуктов). Конкурс на лучший составленный рецепт бутерброда.

5. Яйца

Закрепить представления детей о продуктах питания; уточнить, зачем человек ест; систематизировать знания о яйце, как о продукте питания (откуда берутся яйца, что находится внутри яйца, какие бывают яйца по размеру, какими бывают яйца), опытным путём выяснить сырое или варёное яйцо, свежие ли яйца; познакомить, что яйца полезны для здоровья детей.

6. Виды теста

Сформировать представление о видах изделий из теста. Научиться определять способ рыхления теста. Расширить знания прикладного характера, составляющие основу понимания специфики всех изделий из теста. Воспитывать эстетическое отношение к видам деятельности связанных с пекарскими работами.

7. Напитки

Ознакомить обучающихся с блендером, способами приготовления напитков и молочных коктейлей в домашних условиях, их разнообразием, пользой для организма; развивать познавательную активность в беседе о важности и необходимости включения в рацион питания продуктов - источников витаминов.

8. Совместное мероприятие с родителями «Кулинарный поединок»

Планируемые результаты.

За период обучения у детей будут сформированы знания:

- о видах некоторых блюд;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- о способах приготовления и оформления блюд;
- о правилах поведения за столом;
- о правилах техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- о секретах электроприборах «помощников» на кухне.

Дети приобретут навыки и умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- сервировать стол;
- соблюдать правила техники безопасности;
- правильно вести себя за столом.

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ кружка «Кулинарная мастерская»

Целью педагогического контроля является выявление уровня полученных знаний, умений, навыков по освоению программы.

№	Вид	Цель	Содержание	Форма проведения	Критерии
1	Вводный	Выявление первичных знаний, готовности к работе по программе	Введение в деятельность	Собеседование	Дети готовы к освоению программы
2	Текущий в течение всего года	Выявить знания детей.	Практических навыков осуществляется регулярно на каждом занятии и по полугодиям через разыгрывание музыкальных и драматических произведений, публичные выступления.	Зачет	Высокий- 100% - зачёт, Средний- 51-79%
3	Текущий в течение всего года	Выявление освоенности программы за	Выступление в присутствии аудитории.	Опрос (устно) по темам	<u>Высокий</u> – 80-100% <u>средний</u> – 51-

		первый год			79%
5	Рубежный	Способность самостоятельно выполнить практическое задание	Динамика усвоения практических навыков, техника актерского исполнения и сценического мастерства.	Итоговое занятие	<u>Высокий</u> – 80-100% <u>средний</u> – 51-79%

Диагностические материалы Мониторинг результатов обучения

Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Уровень обученности	Метод диагностики
Теоретическая подготовка			
Способность ответить на вопросы	ребенок овладел менее чем 0,5 объема знаний	Допустимый уровень	Собеседование, Опрос по темам программы
	ребенок способен ответить на половину и более вопросов	Средний уровень	
	ребенок усвоил полный объем знаний	Высокий уровень	
Практическая подготовка			
Владение техническими действиями	ребенок владеет менее половины используемых приемов и способов	Допустимый уровень	Практическое задание: Проведение опытов по темам программы
	ребенок владеет половиной и более используемых приемов и способов	Средний уровень	
	ребенок владеет всеми используемыми приемами и способами	Высокий уровень	
Общеучебные умения и навыки ребенка			
Способность самостоятельно выполнить практические задания	ребенок испытывает затруднения при выполнении всех заданий	Допустимый уровень	Наблюдение
	ребенок выполняет некоторые задания с помощью педагога	Средний уровень	

	ребенок умеет самостоятельно выполнить задания	Высокий уровень	
--	--	-----------------	--

Знания и умения оцениваются по уровням

Высокий:

ставится учащемуся в том случае, если в процессе обучения и на зачетном занятии он продемонстрировал:

- уверенное и интонационно точное исполнение произведения с учетом всех пожеланий и рекомендаций педагога;
- трудолюбие и дисциплинированность на занятиях;
- эмоциональное и выразительное исполнение роли;

Средний:

учащийся получает, если он систематически посещал занятия в течение года, при этом в процессе обучения и на зачетном занятии продемонстрировал:

- недостаточно точное исполнение (небольшие текстовые погрешности, не совсем точное использование различных выразительных средств)
- работоспособность, активность на занятиях.

Методическое обеспечение программы.

В освоении программы используются следующие принципы:

1. Принцип доступности обучения предполагает соответствие учебного материала по возрасту, индивидуальным особенностям, уровню подготовленности детей.
2. Принцип систематичности и последовательности. Учебный материал опирается на ранее усвоенный и создаёт прочную базу для последующего обучения.
3. Принцип наглядности. Это один из важнейших принципов обучения изобразительному творчеству. Наглядность обогащает круг представлений ребят, организует их внимание, развивает мышление, наблюдательность.
4. Принцип воспитывающего обучения выражается в осуществлении воспитания через содержание, методы и организацию обучения. На каждом занятии решаются конкретные воспитательные задачи.

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, и т.д.)
- наглядный (показ иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.)
- практический (выполнение работ по инструкционным картам и др.)

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию
- репродуктивный – дети воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми детьми;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Дополнительная модифицированная образовательная программа призвана раскрыть теоретические и практические основы экспериментальной деятельности. Для этого систематически проводятся занятия, раскрывающие основные её разделы. Разрабатываются конспекты занятий, в которых определяются цели, задачи, материалы и оборудование, соответствующие заданной программой теме.

Формы организации педагогической деятельности

- индивидуальная работа;
- групповая работа;
- консультативная работа;
- творческая мастерская.

В основу разработки программы использованы технологии, ориентированные на формирование общекультурных ценностей учащихся:

- технология развивающего обучения;
- личностно – ориентированная;
- проектная;
- интерактивная;
- способность к созданию собственного продукта, выполненного и представленного с ориентацией на восприятие другим человеком;
- мотивация к продолжению образования.

Основной формой организации образовательного процесса является занятие.

В ходе подведения итогов обращается внимание детей:

- на достижение в работе и освоении мастерства каждого кружковца;
- овладение и использование в работе разнообразных техник и

материалов.

Литература:

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005г.
2. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формированию культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.
3. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.
4. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003г.
5. Дыбина О.В. Приобщение к миру взрослых. - М.: Мозаика - Синтез, 2010 г.
6. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007г..
7. Курочкина И.Н. Современный этикет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М.: Владос, 2001г..
8. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
9. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
10. Поваренная книга Вини-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001.
11. Русак О.Н., Малаян К.Р., Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2000г.
- 12.Картотека:
«Украшение блюд»,
«Сервировка стола»,
«Оформление салфеток»,
«Натюрморты»
Технологические карты, схемы приготовления блюд;
13. Дидактические игры:
«Пирамида здоровья»
«Вкусные пирожные»
«Правила этикета»
«Четвертый лишний»
«Во что превращается тесто?»
14. Демонстрационный материал
15. Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Приложение

«Правила безопасного труда на кухне. Наши помощники»

Цель: ознакомить с техникой безопасности при работе на кухне.

Задачи:

Образовательные: изучить безопасные приемы труда, санитарии и гигиены, характеристики кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

Развивающие: развивать понимание того, что несоблюдение приемов безопасного труда и нарушение санитарно-гигиенических правил приводит к травмам и пищевым отравлениям

Воспитательные: Воспитывать аккуратность, опрятность в работе, культуру безопасного труда.

Ход занятия

I. Организационный момент

1. Приветствие.

Создание положительного психологического настроения.

Игра «Здравствуйте»

Воспитанники стоят в кругу. Ведущий становится в центр круга и здоровается с теми участниками, которые обладают определенными умениями или качествами. Например: «Здравствуйте все те, кто умеет готовить, любит смотреть мультики, мечтает научиться играть на пианино». Те участники, к кому относятся приветствия, делают шаг вперед и громко здороваются с ведущим. Затем они возвращаются на свои места.

2. Актуализация знаний.

Игра «Путешествие на кухню» (японская машинка)

Необходимо назвать все предметы, которые окружают нас на кухне.

II. Основная часть.

Беседа «Требования техники безопасности на кухне»

Воспитатель:

Приготовление пищи требует безупречной чистоты, тщательного соблюдения санитарно-гигиенических правил. Очень часто причиной желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений могут быть не только недоброкачественные продукты, но и антисанитарное состояние кухни, кухонного инвентаря и приспособлений, небрежность и неаккуратность, которые допускаются в процессе приготовления пищи.

Различные продукты и готовые блюда требуют определённой температуры хранения, поэтому в холодильнике их помещают на соответствующих местах. Продукты, не требующие долгого хранения, помещают в

холодильник, например: фрукты, овощи, яйца, приготовленные блюда и пр.; продукты, требующие более длительного хранения, помещают в морозильник, например: мясо, рыбу и т.п.

Игра "Разложи продукты правильно"

Воспитатель:

Обратите внимание на то, что на кухне имеется много предметов, работать с которыми вам обязательно придется, но делать это необходимо очень осторожно и аккуратно. Многие предметы вам хорошо знакомы, наверное, они имеются у каждого на кухне. Но все-таки важно, чтобы вы повторили правила работы с ними. Эти правила носят название «правила техники безопасности». Они означают систему мероприятий для обеспечения здоровых и безопасных условий труда.

Игра «Опасно, неопасно»

Воспитатель:

Давайте поиграем в игру «Опасно, неопасно» и выясним, какие предметы на кухне опасны, какие неопасны. Ваша задача распределить в две группы предметные картинки.

Мы с вами выяснили, что опасной является работа с режущими предметами, с электроприборами и горячей жидкостью.

III. Итог

1.Решение кроссворда.

- Сейчас мы с вами узнаем, без чего не обойтись ни на одной кухне.

Воспитатель предлагает решить кроссворд из 6 слов на тему "Посуда"

2.Рефлексия

-С какими правилами безопасности на кухне мы сегодня с вами познакомились?

-Что нового вы сегодня узнали на занятии?

-Что вас удивило?

-Как вы думаете, пригодятся ли вам знания и умения, которые вы получили сегодня на занятии?

"Правила столового этикета"

Цель: закрепление знаний детей о правилах столового этикета.

Задачи:

- расширить и обобщить знания детей о посуде;

- развивать умение называть знакомую посуду, соотносить ее с тем, для чего она предназначена;
- расширять словарный запас за счет названий посуды из различных материалов (путём образования прилагательных);
- познакомить детей с особенностями использования посуды, правилами поведения за столом на Руси;
- формировать навыки культурного поведения за столом во время приема пищи;

Материалы и оборудование:

Презентация PowerPoint «Правила поведения за столом и посуда на Руси», «Викторина Веселый этикет»;

Картинка «Чайный сервиз», схема «Сервируем стол»;

Скатерть, набор посуды (хлебница, салфетница с салфетками, глубокая и мелкая тарелки, салатница, вилка, ложка, нож, стакан (чашка));

Медальки «Знаток этикета»

Ход:

-Здравствуйте, ребята, сегодня мы поговорим с вами о том, как правильно и красиво вести себя за столом. Но прежде вспомним, чтобы позавтракать, пообедать или поужинать, нам нужна посуда. Наш разговор об этикете за столом мы начнем с посуды. Давайте отгадаем загадки («Доскажи словечко») и вспомним, какая бывает посуда:

1.И оладьи, и омлет,

И картошку на обед,

А блины – вот это да!

Жарит всё ... (сковорода).

2. У кого ответа нет –

В чем сварить себе обед?

На плите стоит чистюля

Суп сварить – нужна ... (кастрюля).

3. Он на кухне – как начальник

И серьезный не случайно:

Разольет в тарелки щи,

Сколько хочет – не взыщи!

А для ложек он полковник,

Что за черпак?! – Большой ... (половник).

4. На плите – кастрюль начальник,

Толстый, длинноносый ... (чайник).

- Молодцы, всё правильно. И кастрюли, и сковороды предназначены для приготовления пищи. Чай кипятят в чайниках, кофе варят в кофейниках.

- Так, мы с вами поговорили о посуде для приготовления пищи. Но посуда нужна и для еды. Попробуйте ответить на мои вопросы:

1. Самая распространенная посуда, необходимая нам для еды – это ...?

Ответы детей: Тарелка.

2. Из какой тарелки едят суп?

Ответы детей: Из глубокой.

3. Чем едят супы, борщи, щи и другие первые блюда?

Ответы детей: Столовой ложкой.

4. Из какой тарелки едят второе?

Ответы детей: Из мелкой, на нее кладут мясо, котлеты, рыбу и гарнир.

5. С помощью каких столовых приборов едят второе блюдо?

Ответы детей: С помощью вилки и ножа.

6. Из какой тарелки едят салаты?

Ответы детей: Из небольшой тарелки – салатницы.

7. А какая бывает посуда для напитков?

Ответы детей: Чашки для чая, стаканы для фруктовых соков и компотов.

8. А что такое хлебница?

Ответы детей: Так называется тарелка для хлеба.

Посуда бывает повседневная и праздничная. Повседневная посуда обычно проще, на тарелках, чашках, блюдцах меньше украшений, рисунков. Праздничные сервизы богато украшены позолотой, на них красивые рисунки в виде птиц, цветов, растений. Они часто переливаются перламутром.

Презентация «Правила поведения за столом и посуда на Руси»

Давайте поговорим о том, как правильно сервировать стол в обычные дни. Сервировать – значит накрывать, готовить к приему пищи. В обычные дни столы мы накрываем и дома, и в детском саду. При этом соблюдаем определенные правила. Стол должен выглядеть аккуратным и красивым. Это повышает аппетит.

Практическое упражнение «Сервировка стола на обед»

Сегодня у нас на обед ... (чтение меню).

Я предлагаю вам накрыть стол к обеду, учитывая все правила.

(дети по очереди выполняют поручения по сервировке стола)

1. Стол покрывают чистой скатертью.
2. В центре стола ставят салфетницу с бумажными салфетками, чтобы вытирать руки и губы (Примечание: А вот если вам дали тканевую салфетку, то её нужно сложить вдвое и положить себе на колени. Как вы думаете для чего? (11.))
3. Рядом с салфетницей расставляют хлебницу с хлебом, ведь хлеб – всему голова!!
4. Расставляем тарелки по количеству обедающих. У нас будет 1 мелкая тарелка для второго блюда;
5. Глубокая тарелка для первого блюда;
6. Справа от тарелок раскладываем столовый нож режущей стороной лезвия к тарелке;
7. Столовую ложку кладем выпуклой стороной вниз;
8. Слева от тарелки раскладываем вилку для второго блюда спинкой вниз.
9. Перед тарелкой, чуть справа от них ставим стакан (кружку) для напитков.
10. Слева от тарелки перед вилками ставим мелкую тарелку для салата.

- Молодцы, думаю, что вы запомнили, как правильно сервировать стол к обеду

-Хорошо, ребята. Вот такие правила этикета мы с вами составили. Их необходимо знать и помнить. А в конце занятия я предлагаю вам такую викторину на знание правил столового этикета. Давайте посмотрим, как хорошо нам удалось выучить правила поведения за столом.

Викторина «Веселый этикет»

Учимся заваривать чай. «Чай для Мухи-Цокотухи»

Цель: Познакомить детей с процессом приготовления чая. Дать представление об основных видах чая (чёрный, зелёный, листовой, гранулированный, в пакетиках). Рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Помочь детям осознать важность соблюдения правил сервировки стола к чаю. Учить пользоваться технологической картой.

Материал:

Технологическая карта приготовления чая.

Электрический чайник.

Заварочный чайник.

Чайный сервиз.

Чай: чёрный, зелёный, в пакетиках.

Продукты: молоко, варенье, крендельки.

Ход занятия

Влетает грустная Муха-Цокотуха. Дети приветствуют Муху и выясняют, почему она такая грустная.

Муха-Цокотуха: Я сегодня именинница. Ко мне гости придут:

Пчёлки, блошки и букашки,

Червячки, мотыльки и жучки.

А чем угостить их, не знаю.

Дорогие дети, помогите!

Вся надежда на вас,

Не покиньте меня

В этот мой знаменательный час.

Ребята, может быть, вы знаете, как нужно гостей встречать?

Дети: Накрыть стол, испечь торт...

Муха-Цокотуха: Да, торт испечь! Времени-то у меня немного осталось.
(Воспитатель с детьми предлагают Мухе помочь накрыть стол и заварить чай)

Муха-Цокотуха: А как нужно заваривать чай?

(Воспитатель вместе с детьми, рассматривая технологическую карту заваривания чая, выясняют последовательность действий)

Воспитатель: У нас здесь есть разные сорта чая. Давайте решим, какой чай будем заваривать?

(Муха, дети рассматривают разные сорта чая)

Воспитатель: Ребята, чай выращивают только в теплых странах. Собирают его вручную, это очень трудоёмкая работа. Существуют разные сорта чая. Найдите крупнолистовой чай.

(Дети находят чай и объясняют, как они его нашли: он крупный)

Воспитатель: Этот чай требует более длительного заваривания.

Найдите теперь зелёный чай.

(Дети находят зелёный чай и объясняют, что его так назвали за цвет)

Воспитатель: Если другие сорта чая при высушивании чернеют, то этот сорт так и остаётся зелёным. На Востоке его пьют в жаркую погоду, он очень хорошо утоляет жажду. А в этой баночке – мелколистовой чай, - это мелкие, рубленые листья, они быстрее завариваются, но чай получается не такой ароматный, как крупнолистовой. Ребята, многие люди торопятся делать свои дела и им некогда долго ждать, пока заварится чай. Специально для них придумали чай в пакетиках. Он очень удобен в дороге.

Муха-Цокотуха: Сколько много я узнала о чае! Давайте быстрее заваривать чай, а то гости скоро придут.

(Дети уточняют последующие действия заваривания: ополоснуть заварочный чайник кипятком, чтобы его согреть; засыпать 2-3 чайные ложки выбранного чая. Залить чай кипятком, наполняя заварочный чайник наполовину, дать чаю настояться, завариться в тепле, прикрыв чайник тёплой тканью).

Воспитатель: Ребята, пока чай настаивается, помогите Мухе-Цокотухе накрыть стол, объясните, какая посуда нужна для чая.

(Дети с Мухой накрывают на стол, расставляя чайный сервиз, угощение к чаю)

Муха-Цокотуха: Вот гостям и угощение:

Очень вкусное варенье,

Чай с молоком и крендельком.

Пора уже пробовать чай?

Воспитатель: Что ты, чтобы чай был вкуснее и золотистее, нужно обогатить его кислородом. Для этого я несколько раз перелью чай из чайника в чашку, из чашки в чайник. Попробуем, какой получился чай?

(Дети вместе с Мухой-Цокотухой пробуют чай, определяют его вкусовые качества и Муха благодарит детей за помощь).

«Учимся заваривать чай».

Цель: способствовать социально-бытовой реабилитации детей.

Задачи:

- обучение правилам заваривания чая;
- расширение, уточнение и активизация словаря (чайная, церемония, сервиз, чайная заварка, заварочный чайник, фарфоровый, стеклянный);
- уточнение и расширение представлений об этикете;
- обучение технике безопасности при работе с кипятком;
- закрепление навыков сервировки;
- закрепление правил поведения за столом;
- воспитание самостоятельности, активности, эмпатии;
- формирование положительного отношения и интереса к труду.

Оборудование: самовар, сервиз, электрический чайник, заварка (черный и зеленый чай), салфетки, сахар, конфеты, фартуки.

Организационный момент.

Дети встают полукругом возле воспитателя. Воспитатель обращает внимание на приготовленное оборудование.

Воспитатель: Дети, что вы видите на столе?

Дети: Самовар, электрический чайник, чайный сервиз, чайную заварку (зеленый, черный чай)

Воспитатель: Как вы думаете, для чего нужны эти предметы?

Дети: Для заваривания чая.

Воспитатель: Я думаю, каждый из вас хочет научиться заваривать чай. Это пригодится вам в жизни. Вы всегда сможете радушно встретить гостей, пригласить их к себе на день рождения или любой другой праздник. А как обрадуются ваши мамы и папы, когда узнают, что вы настолько взрослые и самостоятельные, что вам можно доверить такое ответственное дело, как заваривание чая.

Основная часть.

Воспитатель: Итак, ребята, сегодня мы будем заваривать чай.

Для начала я расскажу вам о чайном сервизе.

Рассказ воспитателя о чайном сервизе

Чайный сервиз всегда был украшением стола. Наверняка в каждой семье есть праздничные чайные сервизы (такие чайные наборы), которые достают в торжественные дни и по особому случаю. В состав сервиза входят:

1. Простой или заварочный чайник.
2. Молочник, из которого подливают молоко.
3. Сахарница.
4. Большая тарелка для торта.

5. Маслѐнка.
6. Лимонница.
7. Чашки.
8. Блюдца.
9. Тарелки для сладостей: печенья, конфет, вафель, пирожков и пирожных.
10. Розетка, такие маленькие блюдечки под варенье.

Собираться всей семьей и пить чай с таким нарядным чайным сервизом – это всегда приятно!

(Обращается к первому ребенку.) Возьми пожалуйста, баночку с черным чаем, открой ее, возьми ложку. *(Обращается ко второму ребенку.)* Дай мне заварочный чайник.

Воспитатель: Из чего сделан чайник? Он керамический, а может быть фарфоровым или стеклянным. Я беру электрический чайник, в котором уже вскипела вода, беру осторожно, чтобы не расплескать горячую воду. Сейчас я сполосну заварочный чайник кипятком, вылью воду. Теперь заварочный чайник влажный и теплый.

(Обращается к ребенку.) Засыпай в заварочный чайник 3 ложки заварки и закрой крышку. Подождем чуть-чуть, чтобы чайные лепесточки разбухли. Теперь я наливаю в заварочный чайник кипятком, закрываю крышкой и даю заварке настояться. Через несколько минут она будет готова. Чувствуете, какой аромат издает чай?

Дети: Да, пахнет очень приятно, вкусно.

Воспитатель: Какой чай мы заварили?

Дети: Черный.

Воспитатель: Ребята, многие любят пить зеленый чай. Он отличается от черного вкусом и некоторыми свойствами. Зеленый чай, например, способствует снижению давления, он даже способствует похудению. Зеленый чай заваривается практически таким же образом.

(Обращаясь к ребенку) Возьми второй заварочный чайник, подай его мне.

Ребята, вспомните, что нужно сделать дальше?

Дети: Нужно ополоснуть чайник кипятком.

Воспитатель: Верно *(ополаскивает чайник кипятком)*. Что делаем дальше?

Дети: Засыпаем заварку в заварочный чайник и закрываем крышку, чтобы листочки чая немного разбухли.

Воспитатель *(обращается к ребенку.)*: Возьми баночку с зеленым чаем, засыпь в чайник 3 ложки заварки (ребенок выполняет).

Воспитатель: Итак, подождем немного... Что будем делать дальше?

Дети: Зальем заварку горячей водой.

Воспитатель: Да, именно горячей водой, а не крутым кипятком, как черный чай (в этом отличие при заваривании зеленого чая). Кипяток у нас

немного остыл и мы заливаем им заварку. Теперь подождем несколько минут и зеленый чай готов.

Ребята, мне кажется, сейчас самое время отведать вкусного, свежезаваренного чая. Сейчас мы будем сервировать стол. *(Расставляют блюда, чайные чаши, раскладывают ложки, расставляют угощения. Все садятся за стол и приступают к чаепитию)*

Воспитатель: Ребята, вспомните, мы с вами говорили о чайных церемониях в различных странах. Как чай пьют в Японии?

Дети: Японцы пьют чай при полном молчании. Чаепитие для них - обряд, священнодействие. В Японии никогда не подают к чаю варенье, мед, сахар. Японцы подают к чаю сухие фрукты, сухую выпечку.

Воспитатель: А что вы можете сказать о церемонии чаепития в Англии?

Дети: Англичане пьют чай ежедневно в 5 часов вечера. Они предпочитают чай с горячим молоком, подогретыми сливками. Чай должен быть очень крепким и горячим. Кроме того, к чаю подают сливки, мармелад, кексы, сухое печенье, небольшие пирожные или торт, маленькие закусовые бутерброды.

Воспитатель: А как пьют чай у нас, в России?

Дети: На Руси издавна использовались при чаепитии самовары. Вся семья обиралась за столом, к чаю подавали мед, варенье, сушки, пряники, велась неспешная беседа.

Воспитатель: Совсем как сейчас у нас, ребята. Чаепитие на Руси — это повод собраться вместе, тесным кружком., побеседовать, поделиться радостью или рассказать о своих проблемах.

Вам нравится традиция пить чай, собираться за общим столом?

Дети: Да, нам нравится вместе пить чай, разговаривать, делиться впечатлениями. Нам так тепло и уютно.

Заключительная часть.

Воспитатель: Ребята, мы с вами сегодня заваривали чай, беседовали во время чаепития. Так здорово собраться вместе в теплой дружеской обстановке. Я думаю, мы еще будем упражняться в заваривании чая и приглашать гостей.

"Оформление блюд"

Задачи:

познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне

воспитывать интерес к процессу украшения блюд, закрепление знаний о правилах гигиены при работе с продуктами питания, развитие эстетического восприятия (украшение блюда, сервировка стола), воспитывать аккуратность, трудолюбие, дружеские взаимоотношения в процессе совместной деятельности

Ход занятия:

Вы когда-нибудь видели, как украшают различные блюда к празднику? Зачем люди придумали украшать свою пищу? Какие продукты чаще всего используют для украшения? Кто такой повар? А кто такой кондитер? В чем отличие между поваром и кондитером? Может ли мама дома выполнять работу кондитера и повара? Как вы думаете, а дети могут быть помощниками маме в приготовлении необычных блюд?

Сегодня мы с вами попробуем сами оформить блюдо.

На столе вы видите множество продуктов. Как вы думаете, чем можно украшать блюда? (овощи, фрукты, зелень)

А всеми овощами можно украшать блюда?

Игра "Что едят в сыром виде, а что в вареном?" Педагог показывает детям поочередно овощи и спрашивает, что можно есть в сыром виде (огурец, морковь, свекла, картофель, кабачок, баклажан, лук, помидор, редиска, капуста, салат)

Я предлагаю вам посмотреть презентацию по этой теме.

Ну а сейчас приступим к практике.

Дети выкладывают картинку из продуктов по образцу.

Модель занятия (ПО ЭТОЙ МОДЕЛИ ПРОВОДЯТСЯ ЗАНЯТИЯ ПРО САЛАТЫ)

Салат «Витаминный»

Цель: Продолжать формировать у детей системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться тёркой, ножом, соблюдая правила безопасности при пользовании опасными предметами. Формировать навыки соблюдения гигиенических правил приготовления пищи.

Развивать у детей интерес к приготовлению пищи. Воспитывать чуткость, желание помогать младшим, проявлять заботу о них.

Материалы и оборудование:

Технологическая карта приготовления салата.

Продукты: капуста, морковь, яблоко, растительное масло, соль.

Разделочные доски.

Тёрки.

Ложка.

Салатница.

Ход занятия

Старшие дети приводят малышей в центр кулинарии.

Дети: Какое блюдо мы сегодня будем готовить?

Воспитатель: Это мы с вами вместе решим, когда посмотрим, какие у нас есть продукты. Отгадайте про них загадки:

Что за скрип? Что за хруст?
Это что ещё за куст?
Как же быть без хруста,
Если я...

Дети: Капуста!

Воспитатель: (показывает вилку капусты малышам)

Посмотрите, какая она?

Малыши: Твёрдая, белая и т.д.

Воспитатель: (обращаясь к старшим детям)

Как вы думаете, что можно приготовить из капусты?

Дети: Щи, борщ, голубцы и т.д.

Воспитатель: Капуста обладает целебными свойствами, а врачи особенно рекомендуют кормить капустой маленьких детей, чтобы они росли крепкими и здоровыми. Отгадайте следующую загадку:

За кудрявый хохолок
Лису из норки поволок.
На ощупь - очень гладкая,
На вкус, как сахар сладкая. Дети: Морковь!

(Малыши рассматривают её: длинная, оранжевая и т.д.)

Воспитатель: А это что?

Круглое, румяное,
Я расту на ветке:
Любят меня взрослые
И маленькие детки.

Дети: Яблоко!

Воспитатель: Теперь, ребята, скажите, какое блюдо мы приготовим из этих продуктов?

Дети: Салат!

Воспитатель: А малыши тоже умеют готовить салат. Покажите нам, как вы его делаете?

Пальчиковая гимнастика:

Мы капусту рубим,	прямые ладошки «рубят» сверху вниз
Мы капусту рубим.	
Мы морковку трём,	трут кулачок об кулачок
Мы морковку трём.	
Мы капусту солим,	пальцы сжимают в щепотку и солят
Мы капусту солим.	
Мы капусту жмём,	сжимают пальцы в кулачки

Мы капусту жмём.

Воспитатель: (обращаясь к старшим детям)

- Давайте рассмотрим технологическую карту приготовления салата.

Какие требуются продукты, инструменты, какая последовательность действия для приготовления салата.

(Дети рассматривают карту, моют руки, надевают фартуки себе и помогают малышам, подходят к рабочим столам, где распределяются трудовые действия между старшими детьми)

Воспитатель: Ребята, я вам открою секрет: чтобы было удобнее капусту нарезать тонкой соломкой, надо, отделив листья капусты от кочана, свернуть их трубочкой.

(Старшие дети нарезают капусту, натирают морковь и яблоко на крупной тёрке, объясняя малышам, как надо осторожно обращаться с ножом и тёркой, чтобы не пораниться. Малыши помогают солить, добавляют масло, перемешивают компоненты и украшают в салатнице салат морковью и яблоком).

Воспитатель: Вот и готов наш салат! Какой он получился красивый, разноцветный!

Ах, как восхитительно красиво!

Не салат, а просто диво!

Очень важно его нам съесть,

Потому что витамины

В этих овощах и фруктах есть!

(Дети снимают фартуки и садятся за стол кушать салат).

Модель занятия

«Потрудились мы и вот, получился бутерброд»

Цель: продолжать формировать системные знания о целостном процессе приготовления бутербродов. Закреплять умение детей безопасного пользования орудиями труда, бытовой техникой в процессе работы на кухне.

Продолжать работу по формированию основ этикета сервировки стола. Формировать навыки соблюдения гигиенических правил приготовления пищи. Развивать у детей интерес к приготовлению пищи. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности с детьми социальной группы.

Материалы и оборудование:

Рецепт – схема для приготовления бутербродов.

Продукты: батон, масло, сыр, бананы.

Разделочные доски.
Ножи.
Тёрки.
Эл.плита с духовым шкафом.
Эл.чайник.
Чайный сервиз.

Ход занятия

Воспитатель: Ребята, посмотрите, к нам на кухню гости пришли. Когда у вас дома гости, вы их угощаете?

Дети: Угощаем.

Воспитатель: А какую еду можно быстро приготовить для гостей?

Дети: Салат, винегрет, чай и т. д.

Воспитатель: А для наших гостей мы приготовим вот что:

Он бывает разный, разный:

С колбасой, сосиской, маслом.

Утром к завтраку готовим

И не прочь поесть в обед.

Мы в поход его берём,

Поедим и не устаём.

Дети: Бутерброд!

Воспитатель: Из каких продуктов можно приготовить бутерброд?

(Разные варианты детей) Воспитатель: Давайте рассмотрим схему – рецепт приготовления бутерброда. Какие требуются продукты, инструменты и оборудование, какая последовательность действий для приготовления этого бутерброда.

(Дети рассматривают схему – рецепт)

Воспитатель: Посмотрите, у нас все есть продукты, необходимые для приготовления этого бутерброда?

(Дети выбирают необходимые продукты для приготовления бутерброда)

Воспитатель: Ребята, мы с вами рассмотрели и обсудили всю схему рецепт приготовления бутерброда, теперь сами сможем его приготовить?

Дети: Да.

Воспитатель: А малышей сможем научить делать бутерброды?

Дети: Сможем.

(Заходят дети раннего возраста младшей группы)

Воспитатель: Что сначала нужно сделать?

Будем руки чисто мыть,

Рукава нельзя мочить.

Потом фартуки наденем.
Ну, а теперь за дело дружно-

Бутерброды делать нужно.

(Дети моют руки, одевают фартуки себе и помогают надеть фартучки детям младшей группы, подходят к рабочим столам. Распределяются трудовые действия. Воспитатель уделяет внимание строгому соблюдению техники безопасности и гигиенических правил).

Воспитатель: С вами мы трудиться будем.

Про безопасность не забудем.

Не зевайте, осторожно нарежьте.

Малышей не обижайте.

(Дети кладут бутерброды на противень и вместе с воспитателем несут их в печь для запекания).

Воспитатель: Взяли мы всего понемножку,

Чтобы испечь нам бутерброд:

Кусочек батона, бананов немножко,

Посыпали сверху сырком измельчённым,

Поставили всё в печку, и угощение готово.

Пока бутерброды будут запекаться, давайте помоем посуду и накроем на стол к чаю.

(Одни дети моют посуду, другие сервируют стол)

Воспитатель: Ребята, давайте проверим, готовы ли наши бутерброды?

Посмотрите, как запеклись они, какие румянькие стали. Вынимаем горячий противень из духовки прихватками, чтобы не обжечься.

(Выкладывают на тарелки бутерброды)

Воспитатель: Потрудились мы и вот-

Получился бутерброд.

Угостим мы наш народ,

Пусть-ка вдоволь поедят,

Не забудут нас, ребят.

(Угощают гостей бутербродами, снимают фартуки и садятся за стол пить чай с бутербродами).

Сценарий развлечения с детьми и родителями «Кулинарный поединок»

Цель: укрепление партнерских отношений между родителями и детьми посредством совместной деятельности.

Ведущий:

Добрый вечер, уважаемые участники конкурса и многоуважаемое жюри. Сегодня мы собрались здесь для того, чтобы блеснуть своим мастерством в области кулинарии.

Сегодня родители и дети примут участие в кулинарном поединке.

Позвольте представить вам многоуважаемое жюри, которому предстоит непростая задача – определить в сегодняшнем поединке лучших из лучших. Жюри оценивает каждый конкурс по 5-бальной шкале.

Пожелаем всем участникам *«Кулинарного поединка»* удачи и побед!

Итак, мы начинаем.

ТУР 1 *«Кулинарная разминка»*

Ведущий:

Первое задание для детской команды. Загадки.

1. Уродилась я на славу, голова бела кудрява.

А кто любит щи, меня в них ищи!

2. Можно сварить, а можно разбить,

Если не прикасаться цыпленком может оказаться.

3. Все меня любят, а как станут раздевать,

Так слезы будут проливать.

4. Ножка деревянная,

Одежка шоколадная.

На солнышке я таю,

Во рту я исчезаю.

5. Маленький, горький, луку брат.

6. Не снег,

А белое всегда.

Хоть и течет,

А не вода.

(Молоко)

7. В кусочке сдобного теста

Нашлось для начинки место,

Внутри него не бывает пусто –

Там часто мясо или капуста.

8. Сладок, нежен и воздушен.

Иногда он всем нам нужен.

Ни одно ведь торжество

Не проходит без него.

(Торт)

9. Сидят на ложке,

Свесив ножки.

(Макароны)

10. Не окрошка и не супчик.

Свекла в нем, морковь, огурчик.

Подают нам на обед

С постным маслом. *(винегрет)*

11. Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу,

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(Тесто)

12. Оно трясется на столе,

А называется

(Желе)

Ведущий:

Отлично! А мы продолжаем.

ТУР 2 «Презентация блюда». Взрослая команда.

Ведущий:

Каждой семье было домашнее задание, приготовить любимое блюдо своей семьи. А сейчас нужно будет презентовать свой фирменный рецепт и

рассказать о своём любимом лакомстве так, чтобы всем присутствующим непременно его захотелось попробовать, а многоуважаемое жюри произведёт выставление баллов по специальным критериям.

ТУР 3 «*Лучшее пирожное*». *Детская команда*.

Ведущий:

Представьте, дорогие детки, что вы остались дома одни, мама на работе и вот – вот скоро вернется, а вам так хочется сделать ей что –нибудь приятное. Давайте мы с вами попробуем приготовить пирожное из печенья. А жюри выберет самое лучшее, а ваши мамы будут за вас болеть. Все готовы, тогда начинаем.

ТУР 4 «*Отгадай - ка*». *Взрослая команда*.

Ведущий:

2. Они бывают шоколадными (*конфеты*).
3. Что такое «*штрудель*»? (мучное блюдо в виде рулета из скрученного трубкой листового теста и различной начинкой).
4. Что такое скалка – это (*кухонная утварь*).
5. Одно популярное печенье с джемом в центре называется? (*Курабье*).
6. Выпечку пора вынимать из духовки, если она: (*стала золотистого цвета*).
7. Самый популярный соус на нашем столе с высоким содержанием жира. (*Майонез*).
8. Сколько яиц можно съесть натощак? (*Одно. Остальные будут на заполненный желудок.*)
9. За чем мы едим? (*За столом*).
10. В воде родится, а воды боится (*соль*).
11. Что такое «*Маффин*»? (*маленький порционный кекс*).
12. Почему шоколадную конфету назвали «*трюфель*»? (*по внешнему виду гриба трюфель*).
13. Сколько грецких орехов в пустом стакане? (*Ни одного, стакан то пустой*).
14. Сколько ингредиентов входит в салат «*Оливье*»? (Пять: варёный картофель; крутые яйца; вареная колбаса, маринованные огурцы; зелёный горошек).
15. Эта ягода на Земле самая крупная. (*Арбуз*).
16. Без какого блюда невозможен обед на Руси? (*Хлеб*).
17. Назовите самое главное угощение во время древнерусского праздника Масленица? (*Блины*).
18. Эта сладость. Если верить переводу с турецкого, освежает горло (*Рахат-лукум*).
19. Что такое кулебяка? (*Пирог с рыбой*).

ТУР 5 «*Лучшая хозяйка*». *Взрослые вместе с детьми*.

Ведущий:

Друзья, вы все прекрасно знаете, что в кухне проходит треть жизни любого человека. Кухня – это своего рода творческая лаборатория, где постоянно происходит совершенствование в кулинарном искусстве.

Делимся на пары. Каждая пара из набора продуктов должна приготовить оригинальное блюдо за 10 минут, а также красиво его оформить.

Жюри в это время подводит итоги.

Ведущий:

Наши команды и жюри готовы.

(команды по очереди рассказывают про свое блюдо и относят его на стол к жюри, жюри пробует блюда и выставляет баллы)

Вот и подошёл к завершению кулинарный поединок. Оказывается, как много нужно знать и уметь, чтобы приготовить вкусную еду, которая радует всю семью.

Слово жюри, награждение победителей и участников *«Кулинарного поединка»*.