



ухня.  ДЕТ 

 улитарта 
студи

Задачи проекта

Образовательные задачи:

- Формирование элементарных понятий о свойствах пищевых продуктов, пользе отдельных ингредиентов и важности сбалансированного рациона.
- Обучение основным правилам безопасной обработки продуктов и гигиены на кухне.
- Расширение кругозора детей через знакомство с кухнями разных народов мира.

Воспитательные задачи:

- Привлечение внимания к ценности семейных традиций и совместных мероприятий, направленных на укрепление эмоциональных связей между детьми и родителями.
- Формирование уважительного отношения к труду взрослых, уважения к продуктам питания и бережливости ресурсов.

Развивающие задачи:

- Стимулирование творческого подхода к решению бытовых задач, развитие воображения и фантазии.
- Улучшение мелкой моторики, координации движений, точности действий.
- Активизация речи детей через обсуждение рецептов, технологий приготовления блюд и результатов проделанной работы.

Этапы реализации проекта

■ Подготовительный этап:

- Подбор материалов и оборудования для занятий: инвентарь, продукты, рабочие тетради, иллюстративные пособия.
- Составление плана мероприятий, подбор тематических мастер-классов и развивающих заданий.
- Информирование родителей о целях и задачах проекта, приглашение к активному участию.

Основной этап:

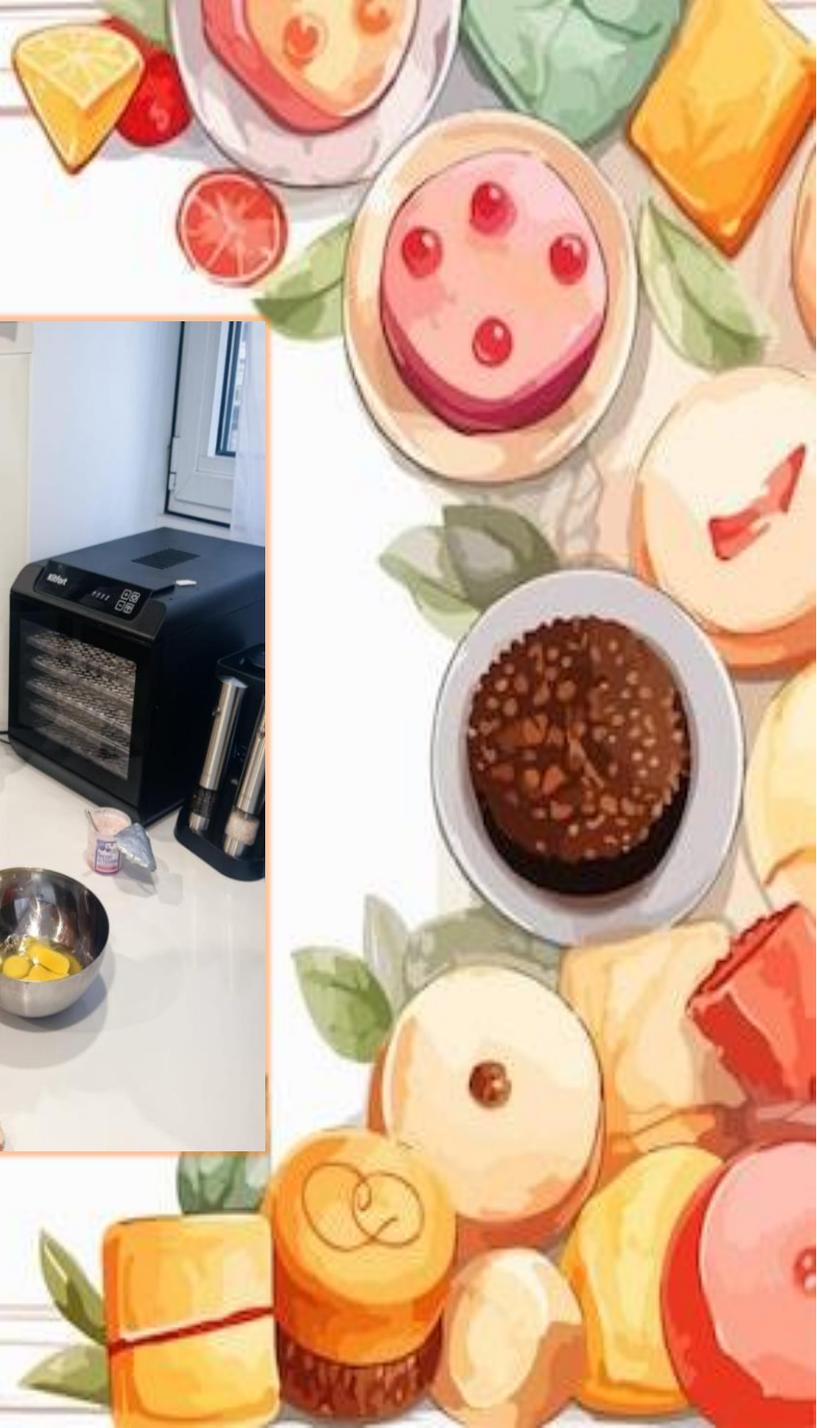
- Проведение серии занятий по ознакомлению с разными видами продуктов, их свойствами и применением.
- Организация практических уроков готовки простых блюд совместно с родителями: салаты, бутерброды, печенье, смузи и др.
- Выполнение игровых упражнений, направленных на закрепление полученных знаний и навыков.
- Создание фотоколлажей, рисунков и презентаций, отражающих процесс подготовки блюд.

■ Заключительный этап:

- Итоговое занятие с подведением итогов и демонстрацией лучших работ участников.
- Совместное праздничное мероприятие с дегустацией приготовленных блюд и вручением сертификатов участникам проекта.

Итоговая работа проекта

Итоговым результатом является создание презентация «полезного блюда», которое соответствует требованиям детского питания и отражает полученные знания и умения. Родители и дети готовят блюдо вместе, демонстрируют творческий подход и умение работать сообща.



Расскажу тебе, дружок,
Как готовится пирог.
Это очень интересно:
Из муки замесим тесто
И поставим на часок
В тёплый, светлый уголок.





Мы с сестрёнкой —
поварихи!
Приготовим все мы лихо!







Соня маме помогала,
Посыпала стол мукой,
Скалкой тесто раскатала
И похлопала рукой,





-Начинаем сам процесс,
Вдохновение у нас есть.
Овощи уже помыты
И салфетками накрыты.



*Ай да тесто, ай да тесто,
И ему всё мало места,
Всё растёт оно, растёт —
Скоро всех перерастёт!
Все скорее за работу,
Скуку прочь и прочь дремоту,*





Слойки с ветчиной и сыром

Тесто слоёное 450-500 г
Сыр твёрдый 240 г
Ветчина 200 г
Яйцо 1 шт
Кунжут чёрный/белый (семена)

Слоеное тесто предварительно разморозить, затем раскатать 2 прямоугольника. Смазать противень маслом, выложить один лист теста. Ветчину и твёрдый сыр лучше брать уже нарезанные слайсами. Выложить на тесто ветчину и сыр в один слой. Накрывать вторым листом теста. Разрезать на квадраты, сторона = 5 см. Далее сверху кисточкой смазать взбитым яйцом и посыпать кунжут (можно заменить семенами тмина или семечками). Выпекать в духовке 25-30 мин на 180° до золотистого цвета.



Я хочу быть поварихой.
Приготовлю блюда лихо.
Из картошки, овощей
Наварю вам вкусных щей.





Я сегодня не скучаю,
Готовить маме помогаю.





Я хочу готовить с
мамой,
с ней всегда мы любим
сами
стряпать вкусные обеды,
и салаты, и котлеты!
Мы накормим всю
семью!
Очень это я люблю!







Без лишних движений и без суеты
Старается Лера с утра у плиты...
Поставила воду, картошку взяла —
Почистила, — режет, присев, у
стола...





Я сегодня рано встану,
Буду песенку слагать,
С песней точно не устану
Милой маме помогать.







*Повар был сегодня я!
Это здорово, друзья!
Приглашаю к столу вас –
Угощу я всех сейчас!*





Как легко приготовить обед!
Ничего в этом трудного нет,
Это проще простого:
Это раз — и готово!

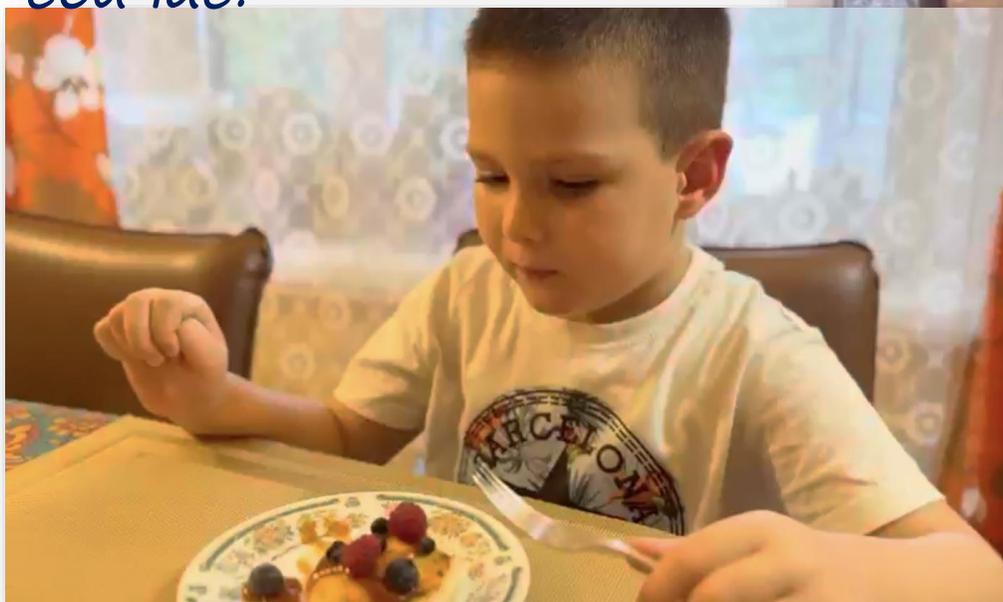


Творог	220 гр. (мягкий)
Яйцо куриное	2 шт.
Мука	4 ст.л. с горкой
Сахар-песок	2 ст.л.
Сода пищевая	ч.л.
Соль	¼ ч.л.
Ванилин	2 гр.





Повар был сегодня
я! Это здорово,
друзья! Приглашаю
к столу вас –
Угощу я всех
сейчас!







Я хочу быть поварихой.
Приготовлю блюда лихо.
Из картошки, овощей
Наварю вам вкусных щей.
Ешьте каши и котлеты –
Позабудьте про диеты.





Овощей в кухне не
счесть: Тут
болгарский перец, есть,
Огурцы и помидоры,
Всякой зелени здесь –
горы: Лук, петрушка и
укроп, Так и просятся
к нам в рот.







- Начинаем сам процесс, Вдохновенье у нас есть. Овощи уже помыты
- И салфетками накрыты.

