

Кружок «Вкусняшка»



Юные гурманы постигают секреты кулинарного мастерства, а родители с гордостью взирают на будущих помощников. Собственно, сам кулинарный праздник начинается уже тогда, когда на голове будущих кулинаров появляются поварские колпаки. А дальше ребят ждёт увлекательный рассказ и не менее увлекательное действие по приготовлению несложных блюд, где каждый исполняет свою главную партию.

Кружок по кулинарии, должен расширить и углубить эти знания, умения и навыки детей, способствовать профориентации дошкольников.

Продукты питания для занятия приобретаются доброкачественные, чисто-экологические, при покупке обращается внимания на маркировку, не имеет ли данный продукт красителей, добавок, на дату выхода продукта.

Обязательное условие кулинарных занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований.

В план кружка практических работ включено приготовление элементарных блюд, выбраны вкусные и несложные рецепты. Большое внимание на занятиях кружка должно уделяться бережному отношению к продуктам питания.

Руководитель кружка (воспитатель) должен строго следить за соблюдением воспитанниками правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Одно из правил гигиены приготовления пищи – чистота рук и наличие спецодежды: фартука, косынки или колпака.

Наиболее характерна комбинированная структура кулинарных занятий с дошкольниками:

- организационный момент,
- повторение пройденного материала,
- изложение новой темы, вводный инструктаж,
- подготовка к практической работе,
- практическая работа и текущий инструктаж,
- небольшая уборка рабочих мест (хозяйственно-бытовой труд),
- сервировка стола,
- дегустация.

Благодаря увлекательным занятиям по кулинарии развиваются детские креативные способности, желание готовить, создавать новые оригинальные блюда, а также улучшаются коммуникативные навыки.

Целью кружка «Вкусняшка» является:

1. Поддержание и развитие у детей интереса к труду взрослых, профессии «повар».
2. Научить детей самостоятельному приготовлению несложных блюд.
3. Закреплять технические умения и действия со столовыми приборами.
4. Воспитывать эстетику питания.

Формы и методы организации учебной деятельности:

- индивидуальная;
- фронтальная;
- групповая.

Дидактическое обеспечение.

- **Оборудование:** столы, стулья, доска школьная, ноутбук, телевизор, доски деревянные разделочные, посуда: кастрюли, миски, тарелки, ложки, чашки, набор ножей, косынки (колпаки), фартуки.
- **Материалы:** Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому широко применяются:

- **объяснительно – иллюстративные методы** - позволяют стимулировать детей к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или дидактических игр, конкурсов, экскурсии и др.
- **практические методы** – способствуют развитию мышления, через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, позволяет вовлечь детей в практическую деятельность, с целью приобретения

навыков приготовления блюд

Ожидаемые результаты.

Дошкольники не только закрепят свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить несложные блюда самостоятельно, или с небольшой помощью взрослых, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым кружковцем как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения и самосовершенствования. Занятие конкретным делом, творчеством поможет ребятам почувствовать себя увереннее в жизни.

**Советуем
приготовит
ь!**



БЛЮДО № 1. ТОРТ «МУРАВЕЙНИК»

**Это вкусный и быстрый в приготовлении
тортик, без выпечки из минимума
продуктов.**

**Готовится он буквально за 10 минут, еще
минут 30 для пропитки - и у Вас есть что
подать к чаю! Ну, очень вкусно!**

Для приготовления торта «Муравейник» со сгущенкой понадобится:

- печенье («Юбилейное» или «Топленое молоко») – 500-600 г.;
- молоко сгущенное вареное - 1 банка;
- масло сливочное - 100 г.;
- шоколад - по вкусу и желанию;
- бананы для украшения.



Печенье поломать небольшими
кусочками.





**Выложить
поломанно
е
кусочками
печенье
в глубокую
посуду.**

Соединить сливочное
масло
и вареную сгущенку.



Поломанное печенье Вареное
сгущенное молоко добавить в смесь и
масла.



Нарезать бананы
кружочками.



Развернуть плитку шоколада и натереть шоколад на терке.



Выложить массу на тарелку горкой.



Украсить торт
кусочками
нарезанного банана.



Наш сладкий торт
«Муравейник» готов!
Просим всех к столу!



Приготовление принесло радость, а получившееся блюдо всех удивило.



**Советуем
приготовит
ь!**



**БЛЮДО № 2. «ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С
ЙОГУРТОМ».**

Все дети любят десерты. Отличной альтернативой привычным тортикам и пирожным являются легкие фруктовые салаты, заправленные свежим йогуртом. После такого фруктового салата с йогуртом на завтрак организм насытится жизненной энергией.

Фруктовые салаты можно готовить

Требуемые ингредиенты:

- апельсины – 3 штуки;
- яблоки – 2 штуки;
- йогурт – 200 грамм;
- бананы – 2 штуки.



Можно по желанию добавить ягоды и фрукты к предложенным – киви, виноград, грушу, клубнику, вишню и др. , и украсить салат тертым шоколадом.



**Раз, два,
три!
Салат
ГОТОВИТЬ
начни!**

Перед нарезкой этого простого рецепта
фруктового салата с йогуртом все
продукты хорошенько моем и
обсушиваем.





**Подготавлива
ем
фрукты
к нарезке.**



**Бананы
почистите
и порежьте
круглыми
тонкими
колечками.**

**Апельсин
очистите от
кожуры,
снимите с
долек
пленку и
уберите
косточки.
Порежьте
дольки**





**С яблок
счищаем
кожицу,
разрезаем
на
половинки и
удаляем
сердцевину,
а затем
режем
небольшими**

**Все
ингредиенты
ы
соединяем.**



Открываем йогурт.



И заправляем фрукты йогуртом. Салат получится очень сладким и не потребует дополнения в виде сахара.





**Фруктовы
й
салат
готов!
Приятног
о**

Интернет-ресурсы:

Фон для рамки http://img.mota.ru/upload/wallpapers/2011/08/12/10/03/27129/mota_ru_1081206-1024x768.jpg

Линия <http://s4.pic4you.ru/y2014/06-20/24687/4456516-thumb.png>