

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 2 «Катюша»
г. Феодосии Республики Крым**

**«Специально организованные занятия
для дошкольников в области кулинарии»**

Старший воспитатель: Батурина С.П.

Цель: организация занятий для формирования представлений и практических умений детей в области кулинарии при активном взаимодействии с родителями (законными представителями).

ЗАДАЧИ

- 1. Познакомить детей с кулинарным искусством. Развивать устойчивый интерес к еде.**
- 2. Формировать специальные трудовые умения и навыки. Закреплять правила безопасного поведения.**
- 3. Развивать познавательные и творческие способности в ходе решения поисковых задач в исследовательской деятельности.**
- 4. Побуждать родителей (законных представителей) к активному участию в воспитательно-образовательном процессе.**

Приказ «О создании творческой группы»



Программа «Маленькая лаборатория на кухне»



Творческая группа



Педагогические часы



Мастер – класс «Кулинарные изделия»



Мастер-класс «Рисование по мокрому тесту».



Методическая литература



Развивающая предметно-пространственная среда



Центры кулинарии



Развивающая предметно-пространственная среда. Центры кулинарии.



Сюжетно-ролевая игра «Барбекю»



Дидактическая игра «Вкусные блюда»



Младший дошкольный возраст. «Игровые упражнения с тестом»



Средний дошкольный возраст

Проект «В гостях у бабушки Стряпушки»



Проект «В гостях у бабушки Стряпушки»



Проект «В гостях у бабушки Стряпушки»



«Мамочке любимой, поделку подарю»



Проекты: «Подружки зеленушки»



«Витаминка»



Проект: «Разноцветное молоко»



Старший дошкольный возраст

Проект «Волшебная Скалка»



Подготовительная к школе группа. Экскурсия на пищеблок.



Экскурсия в столовую



Экскурсия в супермаркет



Драматизация сказки «Колосок» (на новый лад)



Кружок. «Маленькая лаборатория на кухне»



Теоретическая часть:

- сведения об основных продуктах питания;**
- их составе;**
- способах обработки;**
- влиянии на организм человека;**
- специальные сведения о культуре потребления пищи;**
- гигиене;**
- технике безопасности.**

Практическая часть:

- практикумы по подбору продуктов;**
- проведение опытно-экспериментальной деятельности;**
- замешивании теста;**
- приготовлению несложных блюд из доступных продуктов;**
- дегустацию и формированию навыков сервировки стола.**

Опыты с дрожжами



Приготовление дрожжевого теста



Приготовление бездрожжевого теста



Песочное тесто



Приготовление печенья с пряничного теста



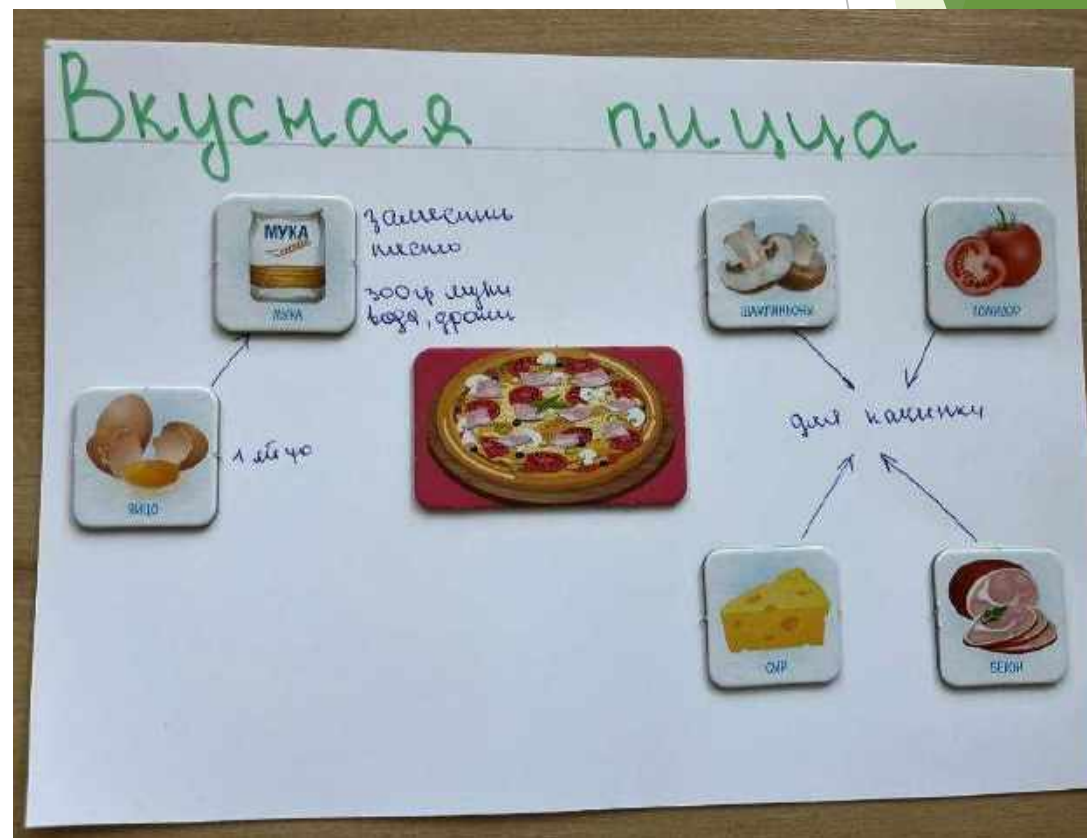
Приготовление пиццы



Технологические карты.



Технологические карты.





Шедевры детской кулинарии



Шедевры детской кулинарии



Формы работы с родителями.



Анкетирование.

Анкета для родителей «Здоровое питание – здоровый ребёнок!»

Уважаемые родители! Мы будем очень благодарны, если Вы ответите на вопросы нашей анкеты! Эта информация нам необходима для улучшения эффективности работы в детском дошкольном учреждении по обеспечению здорового питания.

- ✓ Как Вы считаете, какие продукты важны для детей и дошкольного возраста?

- ✓ Что предпочитает есть Ваш ребенок дома?

- ✓ Что предпочитает есть Ваш ребенок, отложите подчеркнуть:
 - кашки (да/нет);
 - яйца (да/нет);
 - молочные и кисломолочные продукты (да/нет);
 - сладости (да/нет);
 - жареную пищу (да/нет).
- ✓ Какие овощи и фрукты предпочитает Ваш ребенок?

- ✓ Какие напитки чаще пьет Ваш ребенок? (соки, газированную воду, кофе, компот, настой из трав, минеральную воду, чай, и ваш вариант.)

- ✓ Что чаще всего ребенок просит Вас купить в магазине? (из продуктов)

- ✓ Какие блюда из меню детского сада не ест Ваш ребенок?

- ✓ Любит ли Ваш ребенок: гамбургеры, хот-доги и т.п.?
Да/Нет
И как Вы к этому относитесь?
 - а) позитивно;
 - б) отрицательно;
 - в) ваш вариант
- ✓ Употребляет ли Ваш ребенок в пищу: лук, чеснок, петрушку, укроп?
Да/Нет
- ✓ Ест ли ребенок рыбные блюда?
Да/Нет
Как часто Вы дома готовите блюда из рыбы?
 - а) 1 раз в неделю;
 - б) 2 раза в неделю;
 - в) 1 раз в месяц;
 - г) не парюсь.
- ✓ Принято ли в Вашей семье готовить первые блюда?
Да/Нет
- ✓ Обращаете ли Вы внимание на информацию, напечатанную на этикетках продуктов питания?
Да/Нет
- ✓ Считаете ли Вы питание своей семьи или здоровое?
Да/Нет

Благодарим Вас за сотрудничество!

**Опрос на тему:
«Любимое блюдо в
детском саду и дома»**



Родительские собрания



Выставка книг «Семейных рецептов».



Консультация.



Мастер-класс.



Презентация технологических карт



Книга рецептов группы



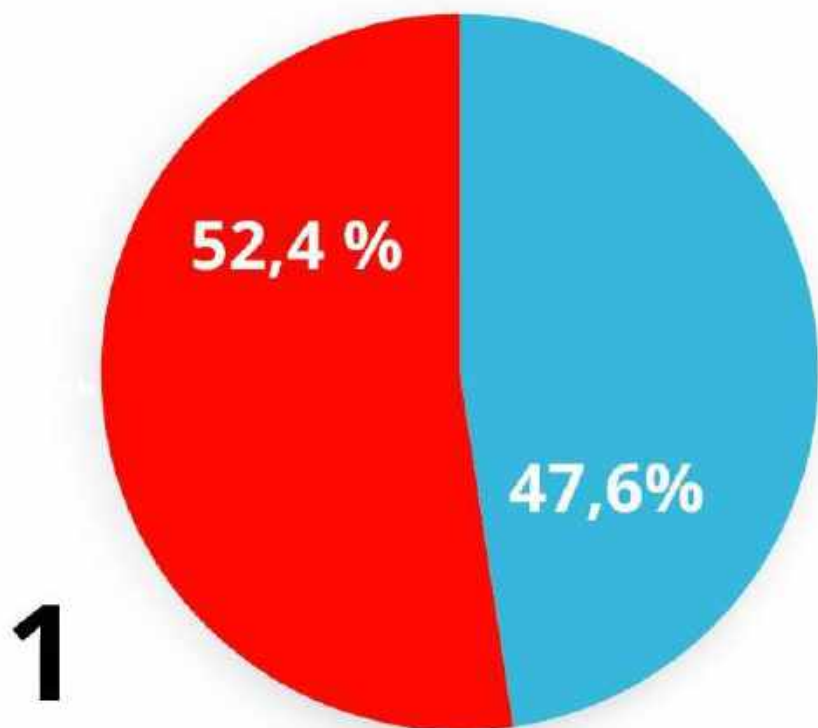
Выставка поделок «Вкусные фантазии»



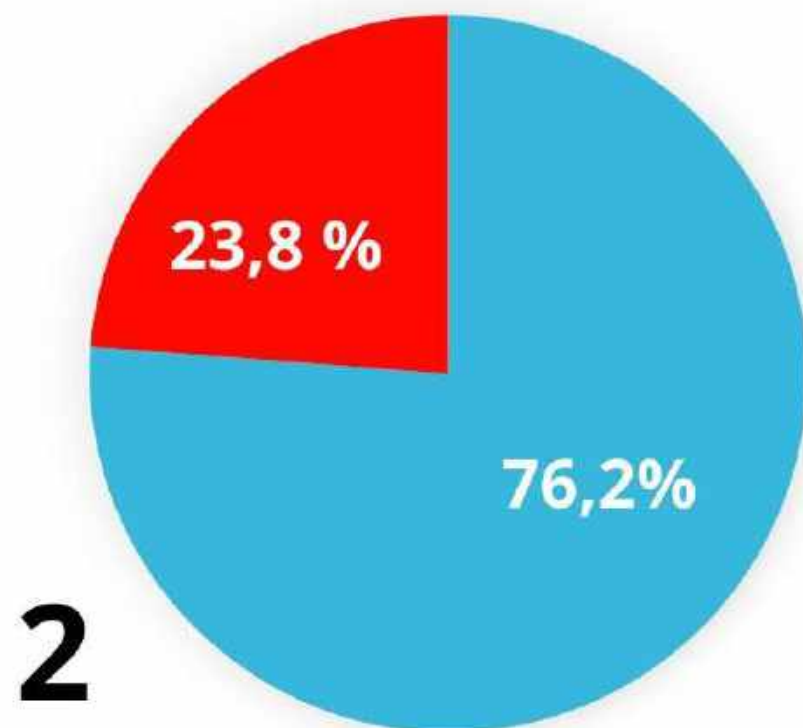
Выставка поделок «Вкусные фантазии»



Диаграммы «Показатель отношения обучающихся к еде»



● пищевой интерес - 30 детей
● избирательно - 33 ребёнка



● пищевой интерес - 48 детей
● избирательно - 15 детей

**Участник республиканского конкурса педагогического
мастерства «Мастерская добра»
призёр III степени.
Рязанова Светлана Леонидовна
в номинации «Что такое хорошо, что такое плохо?»**



HDconvert.com
remove watermark with premium



**Методическое объединение для воспитателей средних групп.
Воспитатель – Климахина Наталья Петровна
Мастер-класс: «Изготовление корзинки с цветами из солёного теста».**



Мастер – класс

Воспитатель - Менякина Екатерина Степановна

Тема: «Морские обитатели» (роспись заготовок из солёного теста).



Спасибо за внимание!