

## Приложение №1: Конспект «Вводное занятие» кружка кулинарной студии «Пекарушка»

**Цикл:** Вводное занятие.

**Тема:** « Я учусь готовить!»

**Цель:** Пробудить у детей интерес к кулинарии, расширить знания детей о гигиене, разъяснить правила техники безопасности при приготовлении пищи.

**Задачи:** Ознакомить с правилами техники безопасности, обучить гигиеническим требованиям при приготовлении пищи, уточнить и расширить представления детей о кухонной посуде,

**Материалы и оборудование:** Красочные картинки с изображением блюд (Приложение№1)

**Предварительная работа:** Беседа о предложенных блюдах, выбор практической работы.

**Ход:**

Педагог: Добрый день ребята! Я рада приветствовать вас, на первом занятии в нашей кулинарной студии Пекарушки.

Посмотрите на изображение различных блюд ( приложение )

Назовите, что это за блюда?

Дети: канапе, бутерброды, фрукты....

Педагог: А вы бы хотели научиться приготовить что-нибудь из этих блюд?

Всему этому и многому другому мы будем учиться на наших занятиях. Вы научитесь пользоваться инвентарем и оборудованием, выбирать продукты, оформлять и украшать блюда.

**Физкультминутка.**

Мы старательно работали, и пришло время отдохнуть.

Встаньте все из за стола.

Вверх сильнее потянусь и до фруктов дотянусь,

(потянутся *вверх*, *поднять руки имитировать срывание яблок или груш, ягод*)

Наклонюсь, пониже, овощи увижу!

( *наклон вперед*, *коснутся руками пола*)

Не ленясь присяду, ягоду достану,

*(Приседание на корточки, вытянуть руки низко над полом)*

Соберу в ладошку лакомства немножко

*( повторить 2-3 раза)*

*Правила поведения за столом в стихах:*

За столом щенок Антошка Рыбу ел столовой ложкой, Вилкой суп пытался кушать- Не хотел советов слушать. И хотя во всю старался. Так голодным и остался.	Медвежонок хлеб жевал- Крошки хлебные ронял. Говорил с набитым ртом- Что, не мог понять никто. После взялся за компот- Стол облил и свой живот!	За столом сидела белка Перед ней была тарелка, В ней из масла, сала, Белка дом сооружала.
За столом Кроты сидят, Нос воротят, не едят: - Эту кашу не хотим! Черный хлеб мы не едим! Дайте лучше чаю нам, Бедным маленьким кротам!		

***Рефлексия***

-Интересно было сегодня на занятии?

Что нового вы узнали?

## **Приложение №2 (Напитки)**

### **Краткая история чая**

Родина чая - Китай. Первое упоминание о чайном растении встречается в I веке нашей эры, во время правления династии Хань - тогда же появился и иероглиф "ча".

Но есть сведения, что китайцы знали чай уже в III веке до нашей эры. О том, как люди обнаружили чайный куст, в Китае сложена романтическая легенда - в 2737 году до нашей эры в чашку божественного земледельца Шэнь Нуна случайно попали листья чайного растения. Попробовав отвар, он якобы был потрясен его вкусом и тонизирующим эффектом, и стал пить ежедневно.

Вначале чай использовался как лекарственное средство, и правители Китая дарили его приближенным в знак особого императорского расположения. Китайцам понадобилось около трех столетий, чтобы сделать чай национальным напитком. Постепенно стали вырабатываться традиции чайной церемонии, и в VIII веке Лу Юй, автор знаменитого трактата "Канон чая", сформулировал главные принципы чаепития: "Прозрачен и не крепок - хорош, в меру - прекрасен; после еды пить поменьше, перед сном

- не пить совсем; заварив, выпить; выпив, заварить".

Приблизительно в V веке китайцы начинают торговать чаем с тюркскими племенами, во времена династии Тан (618-907 г.г.) для чайной торговли наступает поистине "золотой век" - чай узнают кочевые народы Великой степи и тибетцы. Кочевники обнаружили, что употребление чая помогает избежать типичных болезней, связанных с недостатком растительных продуктов питания.

К IX веку чай проникает в Японию, где становится не только национальным напитком, но и накладывает отпечаток на все стороны духовной жизни японцев - от поэзии до философии. И в конце XX века чайный обряд в Японии остается неизменным - кажется, что за чашкой чая даже время никуда не торопится.

Европа узнала чай лишь в начале 16 века - в 1517 году португальские мореплаватели привезли его в дар своему королю. Но по-настоящему Старый свет "распробовал" чай почти сто лет спустя, когда голландские суда доставили в Европу первые партии "китайской травы".

С восторгом принимает чай консервативная Англия - в 1664 году Ост-Индская компания присылает королю Карлу ценный подарок - два фунта чая, и с этого времени чай раз и навсегда покоряет туманный Альбион. Появляются чайные магазины, а в 1717 году в Лондоне открывается "чайный дом" "Золотой лев". В отличие от пабов - пивных

баров, где собирались исключительно мужчины, новая чайная открыта и для женщин.

В начале 19 века седьмая герцогиня Бедфорд, Анна, начинает собирать друзей на чашку послеобеденного чая - отсюда берет начало знаменитый английский "five o'clock". С тех пор вся страна - от Королевы до ирландского пахаря - ровно в пять часов вечера

разливает по чашкам горячий ароматный напиток. Кстати, в традициях английского чаепития до сих пор прослеживается "восточный след": англичане разбавляют чай молоком, как это делали кочевники-монголы и подают к чаю соленое печенье, что напоминает японский обычай пить подсоленный чай.

Но и сами англичане сыграли в истории чая важную роль: именно они распространили чайное растение по миру, начав его культивацию в индийской провинции Ассам, на Цейлоне, в Кении и многих других странах. Сегодня чай выращивают почти в сорока странах, а больше всего чая производится в Индии, Китае, Шри-Ланке, Кении, Индонезии, Турции и Вьетнаме. А основными потребителями чая считаются Россия, Великобритания, Пакистан, США, Япония

В России чай появился в 17 веке: в 1638 году русский посол боярин Василий Старков привез царю Михаилу Федоровичу дары от монгольского Алтын-хана – среди знаменитых монгольских атласов и мехов лежали свертки с сухими листьями. Старков отказывался брать эту сушеную траву, но монгольский правитель настоял на своем, и так

впервые в Московии появился чай. Терпкое и горьковатое, "зелье" тем не менее пришлось по вкусу Михаилу Федоровичу; кроме того, было замечено, что "китайская травка" осаждает пары, освежает и очищает кровь". Однако присланные Алтын-ханом четыре пуда чая - закончились, и скоро вкус чая в Москве стали забывать. Только спустя почти 30 лет, при царе Алексее Михайловиче, русский посол в Китае Иван Перфильев вновь привезет чай в Россию, а в 1769 году Россия заключит с Китаем первый договор на поставку чая.

Чай был для России довольно дорогим удовольствием - он стоил примерно в десять раз дороже, чем в Европе, поскольку доставлялся в Россию торговыми караванами, и путь от Пекина до Москвы занимал более года. Долгое время он оставался "городским напитком", причем, преимущественно московским. Даже в Петербург чай привозят из Москвы, и до середины прошлого века в столице будет открыт только один специализированный магазин. (В Москве число чайных лавок уже приблизится к сотне).

Со временем увеличивается доля морских перевозок, заканчивается строительство Транссибирской железнодорожной магистрали, и в конце 19 столетия начинается поистине триумфальное шествие чая по России. Чай дешевеет, продается буквально на каждом углу, вводится в довольствие русской армии. По всей стране открываются чайные,

вырабатывается чайный этикет - появляется особый вид приглашения в гости "на чай". В своей знаменитой книге "Подарок молодым хозяйкам" Елена Молоховец подробно описывает сервировку вечернего дружеского чая - на стол подаются лимон, сахар, сухарики, печенье, булочки и плюшки, а также ром и легкие вина. Чай входит в народные

половицы, поговорки, сказки, начинает влиять на лексику русского языка - вознаграждение за любую мелкую услугу швейцару, извозчику, официанту теперь называется "чаевые".

Новую ноту в русское чаепитие внесло появление самовара - отныне он главный участник русского чайного застолья, непременная принадлежность любого семейного дома. "В четыре часа по всему Замоскворечью слышен ропот самоваров; - пишет Островский, - Если это летом, то в домах открываются все окна для прохлады, у открытого окна вокруг кипящего самовара составляются семейные картины..."

Чай не знает социальных различий - он любим и в великосветских салонах Петербурга, и в деревенской избе, топившейся по-черному, его пьют в трактирах Мещанской слободы и в фешенебельных ресторанах. Чаепитие в России нечто большее, чем просто застольная традиция - это образ жизни, черта национального характера, символ хлебосольства и гостеприимства.

### **История происхождения и развития морса**

Сегодня трудно точно сказать, какой именно регион является родиной данного напитка. Учитывая, что ученые выдвигают версии о древнем происхождении морсов,

а именно около 2-2,5 миллиона лет назад, искать какие-то конкретные источники рецептов вообще не представляется возможным. Современному человеку этот напиток хорошо известен по византийским описаниям. Собственно само название его «морс» происходит от этого древнего наречия, в котором оно произносится как «морса» и дословно переводится как «вода с медом». Это дает возможность представить данный напиток как некую подслащенную прохладную жидкость, наделенную лечебными и питательными свойствами.

Именно вода и мед лежит в основе любого морса. В дальнейшем рецепт зависит от фантазии того, кто решил его приготовить. В современном понимании морс – это прохладительный безалкогольный напиток, который готовится из свежих ягод, овощей и фруктов, путем отжима из них сока и отваривания оставшегося из сырья жмыха.

В России морс был известен еще в древние времена, когда основой пропитания семьи служило собирательство и домашнее хозяйство. Претерпев множество рецептурных изменений и, тем самым обогатив свою историю, морс стал считаться одним из национальных напитков, а потому достаточно часто подавался к столу. Для приготовления его часто использовались клюква, брусника, морошка, ежевика, черника,

голубика, смородина, жимолость, крыжовник. Шли в дело и некоторые овощи – свекла или ревень. Яблоки, сливы, груши также были опробованы в новых рецептах. Как показало время, постоянная смена ингредиентов не испортила вкусовых качеств морса, а лишь обогатила его и расширила список его положительных свойств. В последствие не отказывался от хорошего морса, ни боярин, ни придворная особа.

Возвращаясь к истокам, стоит отметить некоторые предположения о том, что морс стал одним из способов рационального использования добываемых пищевых ресурсов. По одной из версий, данный напиток варился только из жмыха. Либо тот просто заливался холодной водой и настаивался, чтобы не выкидывать полезное сырье, а пустить его в дело. Как оказалось, не напрасно. Еще одна версия указывает на то, что толченые ягоды могли использоваться для морса после того, как ими воспользовался художник, то есть по завершению его творческой работы. Об этом в какой-то степени свидетельствуют и найденные черепки посуды, на стенках которых остались следы толченых ягод и их сока.

Прародителем морса можно назвать один очень простой напиток, который и называется очень незамысловато «водичка». Для его приготовления собирались разные ягоды, садовые и лесные, хорошо промывались. Важно было, чтобы все они были целые, не помятые. Посуда наполовину ими заполнялась и заливалась холодной кипяченой

водой. После этого посуду следовало плотно закрыть и, в зависимости от нежности ягоды, убрать в темное прохладное место на 3-10 дней. По истечению данного периода водичку сливали через марлю, подслащивали, разливали по отдельным сосудам и убирали в холодное место на 3-4 дня. Оставшиеся ягоды можно было использовать еще раз, так как в них еще остался сок.

В отличие от этого рецепта, в морс, конечно, идут ягоды разного состояния, и побитые, и перезрелые, и слегка подпорченные, поэтому данный напиток называют экономичным.

## Приложение №3: Холодные закуски, приготовление бутербродов.

### Канapé

Это крохотные бутербродики на шпажках. Нарезанные продукты дети самостоятельно нанизывают на шпажки, соорудив кулинарный шедевр для уставшего после работы папы, мамы или просто для маленького семейного праздника. Что касается шпажек, можно купить их специально для детей – веселые и разноцветные.

Что касается шпажек, можно купить их специально для ребенка – веселые и разноцветные.

### Фруктовые канapé

Используем в основной массе мягкие и нежные фрукты – виноград, клубнику, киви, арбуз и дыню, бананы, персики. Фрукты помыть, нарезать и наколоть на шпажки. Украсить можно фруктовым сиропом или шоколадной крошкой. Кстати, из бананов, клубники, персиков и мороженого получается изумительный салат, который тоже можно сделать вместе с крохой.



### Овощные канapé

Это салат на шпажках из огурцов, помидоров, оливок, моркови, зелени и пр.



## Веселые закуски

Детям чрезвычайно важно, чтобы блюдо имело не только незабываемый вкус, но и привлекательный (в их понимании) вид. Мы можем помочь своим детям из простых продуктов создать настоящее чудо.

### Например...

- **Мухоморы.** Отвариваем яйца вкрутую, чистим, срезаем нижнюю часть для устойчивости (это будут ножки грибов) и ставим на вымытые салатные листья (полянка). Помытые небольшие помидорки режем пополам. Далее ребенок надевает эти «шляпки» на «ножки» и украшает их капельками майонеза/сметаны. Не забудьте украсить полянку травкой из укропа.

### Можно посадить...

- **Паучка** (тело из оливки, лапки – стружка из крабовых палочек).
- **Божью коровку** (тело – Помидорка, лапки, голова, пятнышки оливки).
- **Мышку** (треугольник плавленого сыра – тело, хвостик – зелень, ушки – колбаса, нос, глаза – из оливок).
- **Снеговика** (тело – три крохотные картофелины на шпажке, шляпа/нос – морковь, глаза – горошек).
- **Елочку** (сырные ломтики на шпажке, сверху звездочка из сладкого перца).



### 3.1 Конспект занятий «Потрудились мы и вот, получился бутерброд»

**Цель:** продолжать формировать системные знания о целостном процессе приготовления бутербродов. Закреплять умение детей безопасного пользования инструментами 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.

Дети: Сможем.

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 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.*

(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).

### **3.2 Конспект, комплексного занятия в кулинарной студии**

#### **«Пекарушка». Тема: Что такое бутерброд?**

**Цель:** Учить детей самостоятельно их приготовлению, удовлетворяя тем самым их потребность в проявлении творческой и познавательной активности.

#### **Задачи:**

Познакомить с различными видами бутербродов, учить детей самостоятельно их готовить.

Развивать грамматический строй речи через упражнения в согласовании прилагательных с существительными, образовании относительных прилагательных (Логопед)

Развивать внимание, словесно-логическое мышление, формировать умение использовать ранее полученные знания при решении познавательных и практических задач.

Воспитывать аккуратность, самостоятельность.

#### **Предварительная работа:**

Беседа о продуктах питания, фруктах, овощах, хлебе и др., дидактические игры, чтение художественной литературы, заучивание стихов, пословиц по данной тематике.

#### **Оборудование:**

Предметные картинки с продуктами питания, виды бутербродов на картинке, схемы для составления бутербродов. Продукты питания (хлеб, масло, колбаса, сыр, помидоры, огурцы, перец сладкий, салат листовой, яйцо ) фартуки, колпаки.

#### **Ход занятия**

**Педагог:** Здравствуйте ребята. Здравствуйте дорогие гости. Сегодня у нас необычное занятие – яркое, вкусное, гостеприимное.

Дети, отгадайте загадку.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный, душистый.

Он и черный, он и белый,  
А бывает – подгорелый.  
Без него плохой обед,  
Вкуснее и полезней нет.  
Дети: Это хлеб.

### Посмотрите, какие бывают бутерброды:

1. открытые бутерброды, когда *хлеб* – снизу
2. закрытые – *хлеб* снизу и сверху – «сэндвичи»;
3. большие и маленькие – «канапе»;
4. простые (с одной начинкой) и сложные (несколько начинок);
5. холодные и горячие.

Основной компонент для приготовления бутербродов - это *хлеб*. Как вы думаете, полезен ли *хлеб*? *Хлеб* – один из самых удивительных продуктов, один из самых старинных, полезных и самых надёжных видов пищи. *Хлеб* обеспечивает наш организм большим количеством пищевых веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность.

### Практическая работа: «Приготовление бутербродов»

Что необходимо сделать каждой хозяйке, перед тем, как начать готовить? Перед тем, как начать готовить каждая хозяйка должна вымыть руки с мылом.  
Предлагаю вам вымыть руки, чтобы самостоятельно приготовить бутерброд.

#### Эксперимент:

- 1) Какой кусочек хлеба больше подойдет для бутерброда? на тарелке лежит хлеб: тонкий кусочек, толстый и средний; почему? (тонкий - ломается, толстый - неудобно откусывать, средний - самый удобный);
- 2) Какой кусочек масла намазать легче? Почему? (замороженный кусочек твердый, легче мягкое)

#### Выполнение практической работы

Перед вами основные продукты, необходимые для бутербродов?  
Выберите схему бутерброда, который вы бы хотели приготовить.

#### Физкультминутка «Что такое бутерброд»

Чтение стихотворения. «Что такое бутерброд» А. Усачева с движениями.

Что такое бутерброд?	Пожимаем плечами
Это - НА и это - ПОД.	Показываем ладошками
Что кладется сверху - НА?	
Масло, рыба, ветчина,огурец, икра и сыр, И кусочек колбасы	при перечислении продуктов показываем-хлопаем ладошкой сверху
Только хлеб кладется – ПОД	ладошкой снизу вверх
И выходит бутерброд	две ладошки как бутерброд

#### Дегустация бутербродов

Какой получился у вас бутерброд? Описывают словами вкусный, большой, съедобный, жирный, мясной и т.д.

### **Итог**

Давайте придумаем название нашим бутербродам  
Открываю шире рот,  
Съесть хочу я бутерброд.  
Очень я его люблю,  
Приготовить сам могу.

### **Отгадывание загадок**

Мы на хлеб его намажем  
И добавим к разным кашам.  
Им мы каши не испортим -  
Поговорка вторит всем.  
Коль его добавим в тортик,  
То получим сдобный крем. (**масло**)

В огороде хрупкий зонт  
Понемногу вверх растёт.  
Как зовут тебя? «Прокоп», -  
Громко скажет нам ...(**укроп**)

Вот зелёная стрела  
К свету, к солнышку взошла.  
Мы её положим в суп,  
Ведь приправа эта - ...(**лук**)

Вот зелёная кокетка,  
Сельдереева соседка.  
Остроносая старушка,  
Знаем мы тебя, ...(**петрушка**)

Выросли на грядке зелёные поросятки,  
Хвостики крючком, к солнышку бочком.  
Эти поросятки играют с нами в прятки. **(огурец)**

Взошёл весной, рос я летом.  
Был зелёным, неприметным,  
Мелким, твёрдым и невкусным,  
И поэтому был грустным!  
Но когда проходит лето -  
Стану красного я цвета,  
Все знают, о чём разговор.  
Я – красавец ... **(помидор)**

Масло я на хлеб кладу  
И дырявую еду.  
Чем в ней больше круглых дыр,  
Тем богаче будет пир.  
Вот кусочек - красота –  
Желтый, твердый, нежный.  
Это мышкина мечта!  
И моя, конечно. **(сыр)**

Рос сперва на воле в поле.  
Летом цвёл и колосился,  
А когда обмолотили,  
Он в зерно вдруг превратился,  
Из зерна — в муку и тесто,  
В магазине занял место. **(хлеб)**

Молодцы ребята, все правильно отгадали. Мы перечислили самые простые продукты, из которых можно приготовить бутерброды. Также можно использовать колбасные изделия, рыбу, консервы.

На тему: Открытый бутерброд

## МЫШКА-СЫРОЕЖКА



1 варим яйцо вкрутую и делим его пополам



2 отрезаем ломтик твёрдого сыра с дырочками



3 ломтик ржаного хлеба намазываем маслом – это мышиная норка



4 укладываем на хлеб сыр и половинку яйца – это мышка в норке



5 оформляем мышку – вставляем сырными ушки, глаза-горошины, хвост и усы из зелени



Технологическая карта №1 « Бутерброд Мышка-сыроежка»

Состав продуктов	Количество, гр.
------------------	-----------------

Ржаной хлеб или Батон	1 кусочек (15-20гр.)	
Масло сливочное	5 гр.	
Сыр	10 гр.	
Яйцо	1/2шт. 20 гр.	
Зелень петрушки	1-2 листика	
	<b>Выход:</b>	1 бутерброд 45-50 гр.

На тему: Канапе

### ***БУТЕРБРОД ЗАКУСОЧНЫЙ «КОРАБЛИК»***

- Из кусочков хлеба вырезаем кусочки, по форме напоминающие лодочки.
- Тонкими полосками режем колбасу, сыр и огурец.
- Колбасу и огурец укладываем на хлеб. Это будет «палуба».
- Сыр разрезаем на 2 полоски (одну побольше, другую – поменьше). Это будут «паруса», которые мы закрепим на шпажку.
- Втыкаем получившуюся «мачту» в «палубу».
- «Кораблик» готов к плаванию по праздничному столу!



Состав продуктов	Количество, гр.	
Хлеб	10-15 гр.	
Огурец	10 гр	
Колбаса молочная	10 гр.	
Сыр	10гр.	
Морковь свежая	5 гр.	
	<b>Выход:</b>	<b>40-45 гр.</b>

**На тему : Фруктовое канапе « Ёжик»**



Состав продуктов	Количество, гр.	
Груша	1 шт. для группы	
Виноград черный	5-7гр. ягодка	
Мандарин	5-7 гр.	
Киви	5-7 гр.	
Банан	5-7 гр.	
Шпajкка для канапе	1 шт.	
	<b>Выход:</b>	<b>20-25гр.</b>

**На тему: «Горячий бутерброд»**





Состав продуктов	Количество, гр.
Батон	20-25гр.
Кетчуп или том. паста	5гр.
Колбаса молочная	5-7 гр.
Сыр	5-7 гр.
Сметана	5гр.
Помидор	5гр.
<b>Выход:</b>	<b>40-45гр.</b>

### 3.3 Конспект НОД в старшей группе «Канопе из фруктов».

**Цель:** формировать у детей заботу о своем здоровье (помочь детям понять, что здоровье зависит от правильного питания, еда должна быть не только вкусной, но и полезной).

**Словарная работа:** Десерт, канопе, шпажки, цитрусовые.

**Задачи:** Закрепление знаний детей о пользе фруктов.

Формирование навыков безопасного поведения на кухне.

Обучение технологии приготовления канапе из фруктов.

**Материал:** Картинки с канапе, настоящие фрукты, шпажки, разделочные доски, ножи, фартуки, косынки.

### Ход занятия

**Воспитатель:** Сегодня утром к нам в группу пришло письмо из леса от ёжика. Я вам прочитаю.

"Дорогие ребята! Помогите, пожалуйста! У меня сегодня день рождения и я позвал всех своих лесных зверей. Но сегодня утром лиса утащила всё угощение. Остались у меня только несколько фруктов. Помогите!

Ёжик".

**Воспитатель:** Что же, ребята поможем ежу? (Да).

**Воспитатель:** Вот ведро с фруктами. послушайте загадки.

1) Огурцы они как будто,  
Только связками растут  
И на завтрак эти фрукты  
Обезьянам подают.  
(банан).

2) Он сочен и душист,  
А снаружи золотист  
Много долек в нём, друзья,  
Будем кушать все - и я.  
(апельсин).

3) Ну а это угадать  
Даже очень просто:  
Апельсин, ни дать, ни взять,  
Только меньше ростом.  
(мандарин).

4) Отгадать не очень просто -  
Вот такой я фруктик знаю -  
Речь идёт не о кокосе,  
Не о груше, не о сливе, -  
Птица есть ещё такая,  
Называют так - же ...  
(киви).

Ребята, а где растёт этот замечательный фрукт, где его родина? (Ответы детей).

**Воспитатель:** Многие считают, что родина данного фрукта является Новая Зеландия. Однако это не совсем так. Этот фрукт был завезён в Новую Зеландию из Китая около 100 лет назад. Поначалу его называли китайский крыжовник, однако позже его решено было назвать в честь национальной птички киви. (Дети рассматривают иллюстрацию птички

киви).

**Воспитатель:** На чём же растёт этот фрукт?

Этот фрукт растёт древесной лиане. (Дети рассматривают иллюстрации).

**Воспитатель:** Ребята, хотите я вас научу делать фруктового ёжика из наших фруктов? Нам поможет в этом волшебная кулинарная книга.

**Воспитатель:**

Ребята, чтобы приступить к работе нам нужна специальная одежда. (Ответы детей).  
Дети моют, надевают фартуки и колпаки и приступают к работе.

Какие ингредиенты нам потребуются для десерта? (фрукты, мармелад, гвоздика - для глаз и носа).

Ребята "канапе" - это очень маленькие бутербродики, на шпажке, на один укус. Канапе отправляют в рот целиком, не откусывая по кусочку.

Ребята, давайте поподробнее посмотрим, как сделать "Фруктового ёжика".

Дети рассматривают картинки с канапе).

Способ приготовления:

- 1) Очистить фрукты от кожуры.
- 2) Нарезать все ингредиенты аккуратно, не давя фрукты, кубиками.
- 3) На шпажку нанизываем различные фрукты и мармелад чередуя их по цвету.
- 4) После того, как все палочки нанизаны, берём их и по кругу начинаем вкалывать в грушу, имитируя иголки на ёжике.



Дети выставляют готовые десерты на отдельный столик. Убирают свои рабочие места.

Воспитатель: Молодцы, ребята, Я думаю ёжик и его гости будут рады таким угощением.

### **3.4 Тема: Приготовление горячего бутерброда ( быстрая пицца)**

**Цель:** Создание условий для ознакомления с различными видами бутербродов и самостоятельному их приготовлению.

**Задачи:**

Образовательные: знакомство с историей появления бутерброда и образованием слова «бутерброд», формирование умения у детей использовать ранее полученные знания при решении познавательных и практических задач, расширение представлений о мире взрослых.

**Развивающие:** создание условий для обогащения словарного запаса детей в процессе

трудовой деятельности; формирование положительных качеств личности ребенка, нравственного и культурного поведения; развитие мелкой моторики рук, внимания, наблюдательности, умения правильно обращаться с предметами; формирование и развитие творческого мышления, художественного вкуса.

**Воспитательные:** воспитание культуры речевого общения со сверстниками, желания участвовать в совместной трудовой деятельности; воспитание аккуратности, самостоятельности, понимания того, поощрять умение планировать деятельность, договариваться; воспитание доброжелательных отношений между детьми.

**Словарь:** бутерброд горячий, печь, начинка, раскладывать, украшать.

Предварительная работа: беседы, дидактические игры, чтение художественной литературы, заучивание стихов, пословиц по данной тематике, наблюдения за трудом помощника воспитателя.

**Материал:** продукты (батон, сыр, помидор, колбаса молочная, зелень (укроп);  
*оборудование*

(ножи, разделочные доски, тарелки; чашки, электрическая духовка, пекарская бумага, терка);

фартуки на каждого ребенка и шапочки.

**Приемы:** погружение в ситуацию, вопросы, рассматривание, чтение стихов, практическая деятельность.

**Ход:**

Утром встали дети наши,

В детский садик свой пришли.

Мы вам рады, как всегда.

Посмотрите – ка ребята

Гости здесь у нас с утра,

Поздоровайтесь, друзья!

Ребята, вам нравится, когда гости приходят к вам домой? Как вы готовитесь к их встрече?

(дети рассказывают, что наводят дома порядок, готовят угощение).

Мы порядок навели, а угощение гостям не приготовили.

А что можно приготовить быстро? (дети называют блюда: салаты, бутерброды).

А вы знаете, что такое горячий бутерброд, как его приготовить?

-Горячие бутерброды можно готовить в духовке, посыпав основную начинку тертым сыром, еще самые древние кулинары расплавляли сыр на кусочках хлеба, потому что это было вкусно.

Для приготовления бутербродов используют самые разнообразные продукты, и только хлеб – продукт, без которого не сделаешь ни один бутерброд.

Вот сколько вы узнали о бутербродах, но *«Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь»*, говорится в пословице.

Воспитатель: предлагаю потрудиться и приготовить для гостей горячие бутерброды.

Давайте наденем фартуки и колпаки, после чего тщательно помоем ручки и приступим к приготовлению.

Практическая работа:

1. Готовим продукты, режем кубиком помидор и колбасу.
2. Раскладываем батон.
3. Батон мажем кетчупом со сметаной.
4. Раскладываем начинку.
5. Сверху посыпаем сыром.
6. Запекаем в духовке.

- Вот и закончили приготовление бутербродов. Их на всех хватит. Мы на славу потрудились!

-Давайте придумаем название нашим бутербродам («маленькая пицца», «вкусный», «красивый», «веселый» и др. варианты).

Молодцы! Давайте угостим бутербродами наших гостей (дети угощают гостей, говоря: «Приятного аппетита»).

А теперь его едим!!!

Приземлился прямо в рот

Самый вкусный бутерброд!

- А теперь похлопайте в ладоши те, кому все понравилось, кто со всем справился и было интересно. Улыбнитесь те, кому было интересно, но что-то не получилось.

## Приложение № 4 Конспект занятия «Фруктовый салат»

### **Цель:**

познакомить детей с процессом приготовления холодного блюда фруктового салата.

### **Задачи:**

#### **Образовательные:**

- продолжить закреплять знания детей о фруктах, их пользе для Человека;
- учить детей давать описание фрукта на вид, на ощупь, на вкус, на запах;
- продолжать учить детей безопасному обращению с ножами.

#### **Развивающие:**

- развивать познавательную активность посредством создания мотивации к деятельности;
- способствовать развитию логического мышления, память;
- способствовать совместной деятельности детей и взрослых, желанием принимать непосредственное участие в деятельности взрослых, приобретать собственный опыт, тем самым развивать предпосылки сюжетной игровой деятельности.

#### **Воспитательные:**

- воспитывать аккуратность, интерес к труду;
- создавать условие для позитивных, доброжелательных отношений; между детьми в коллективной работе;
- воспитывать желание доставлять радость себе и другим.

#### **Активизация словаря:**

Фрукты: яблоко, груша, киви, банан; повар, нож, салатник, заправка, йогурт

#### **Предварительная работа:**

Тема «Фрукты»; обучение работе с ножом; приготовление овощного салата, экскурсия на кухню детского сада

#### **Материалы:**

- загадки о фруктах
- фрукты (яблоко, груша, банан, киви)
- схематичный план работы
- доски разделочные, ножи
- салатницы
- чаши с блюдцами
- фартуки, шапочки

#### **Ход НОД:**

##### *Организационный момент:*

Дети моют руки и садятся вместе с воспитателем в круг. По середине тарелка с фруктами (прикрыта салфеткой)

##### *Мотивационный момент:*

- Дети, а вы хотите поработать как настоящие повара? Для того чтобы узнать, что мы будем сегодня готовить вы должны отгадать загадки:

*Круглое, румяное*

*Я расту на ветке*

*Любят меня взрослые*

*Любят меня детки (Яблоко)*

- Яблоко, правильно (открывается салфетка)

- Давайте расскажем, какое оно (на вид)

- Круглое, красное, блестящее

Дети передают яблоко по кругу друг другу

- А какое оно на ощупь?  
(гладкое, холодное, мокрое)
  - А теперь каждый берёт по кусочку на пробу
  - Какое яблоко на вкус?  
(сладкое, хрустящее, сочное)
- Дети отгадывают загадки о груше, банане, киви и рассказывают о них:

*Все о ней боксеры знают  
С ней удар свой развивают  
Хоть и неуклюжа  
Но на фрукт похожа (груша)  
Знают этот фрукт детишки  
Любят есть его мамышки  
Родом он из жарких стран  
В тропинках растёт (банан)  
Фрукт ворсисто – бархатистый  
Снимаешь шкуру – сладко кислый  
Снаружи с картофелем схож  
Внутри на крыжовник похож? (киви)*

- Яблоко, груша, банан, киви – это что? (фрукты)
  - А вы любите фрукты?
  - Почему все люди любят фрукты?  
(вкусные, полезные, в них содержатся витамины)
  - Сейчас наступило какое время года? (зима)
  - А зимой полезно кушать фрукты? (да, чтобы не болеть)
  - Я предлагаю вам сегодня из фруктов приготовить фруктовый салат.
  - Чтобы стать настоящим поваром мы должны одеть фартуки и Шапочки
- Покружились, покружились в поваров мы превратились  
(Дети встают вокруг стола)  
На столе доски, ножи, салатницы для каждого ребёнка.

### *Основная часть:*

- Ребята, перед вами на тарелках фрукты, они подготовлены к работе
  - Посмотрите на схему: что сделали с фруктами, что потом?  
(помыли, почистили, удалили семечки, нарезали на крупные куски)
  - Что мы дальше делаем? (режем фрукты на маленькие кусочки)
  - Перед тем как мы начнём работать ножами, разогреем наши пальчики
- Пальчиковая гимнастика «Апельсин»:*
- Вспомним, что нельзя делать при работе с ножом (махать, направлять на соседа)

### *Продуктивная деятельность:*

- Воспитатель берёт дольку яблока и показывает как её разрезать
- Можете приступить к работе (играет спокойная музыка)
- Дети нарезают фрукты и складывают в салатницы
- Теперь все фрукты нарезанные складываем в один большой салатник
  - Ребята, наш салат готов? (нет)
  - Что ещё нужно сделать (заправить его)
  - В качестве заправки я предлагаю йогурт
  - Наливаем йогурт (ребёнок размешивает, воспитатель помогает  
Перемешивать)
  - Теперь наш салат готов? (да)
- Воспитатель с помощником раскладывают салат в тарелки, дети моют руки, снимают шапочки.

Покружились, покружились снова в детей превратились.

### *Рефлексия:*

- Садимся пробовать салат
- Какой получился салат (сладкий, вкусный, пахнет вкусно, полезный)
- Понравилось ли вам быть поварами?
- Было трудно?
- Приготовите с мамой дома?

### *Сюрпризный момент*

Мальчики исполняют номер:

Мы фруктовый сделали салат

Этому ребёнок каждый рад

Будем витамины дружно есть

Никогда не будем мы болеть!

- Давайте похлопаем мальчикам и себе.
- Мы хорошо и вкусно сегодня поработали.

## **4.1 Конспект по организации трудовой деятельности с детьми старшей группы**

### **" Приготовим для друзей вкусный салатик из овощей "**

#### **Задачи:**

- ✓ систематизировать знания детей о правильном питании, многообразии овощей, их пользе для здоровья человека;
- ✓ уточнить представления о способах приготовления блюд из овощей, об алгоритме приготовления овощного салата;
- ✓ продолжать учить отгадывать загадки, развивать сенсорные способности при обследовании овощей;
- ✓ воспитывать желание принимать активное участие в трудовой деятельности совместно со сверстниками и воспитателем, учить видеть результаты общего труда, развивать навыки самообслуживания;
- ✓ закреплять навыки аккуратного обращения со столовыми приборами и бережного отношения к продуктам питания.

#### **Оборудование:**

- ✓ фартуки, косынки, шапочки по количеству детей;
- ✓ одноразовые столовые приборы и посуда ( тарелки, ножи, вилки );
- ✓ пластиковые тазы для мытья овощей, пластиковые терки;
- ✓ корзинка со свежими овощами и фруктами для приготовления салата;
- ✓ карточки алгоритма приготовления овощного салата;
- ✓ глубокие тарелки для готового продукта.

#### **Ход деятельности:**

1. **В:** - Ребята, мы с вами знаем, что осенью люди собирают урожай в садах и огородах, делают заготовки на зиму в каждой семье, радуются богатому урожаю и угощают своих родных и друзей спелыми и полезными овощами и фруктами. А какие именно плоды выросли у нас, отгадайте в загадках.

**За кудрявый хохолок**

**Лису из норки поволоку.**

**На ощупь - гладкая,**

**На вкус - как сахар сладкая ( морковь)**



Желтый, а внутри он бел,  
Дает пучок зеленых стрел.  
Лишь порежь его - тотчас  
Слезы выступят из глаз (лук)

Летом в огороде - свежие, зеленые  
А зимою в бочке - желтые, соленые.

Отгадайте, молодцы,  
Что же это ? (огурцы)

Что за скрип? Что за хруст?  
Это что еще за куст?  
Как же быть без хруста,  
Если я .....(капуста)

В огороде вырастаю,  
А когда я созреваю,  
Варят из меня томат,  
В щи кладут и так едят (помидор)

2. В: - Подойдите, посмотрите на свежие овощи и фрукты в нашей корзинке, рассмотрите их и определите, что можно приготовить из этих овощей и фруктов ?

*Ответы детей*

В: - Чтобы было веселей, становитесь в круг скорей, начинаем мы играть, "Что за овощ ?" угадать.

**Дидактическая игра " Узнай овощ по описанию"**

3. Воспитатель предлагает детям определить последовательность приготовления овощного салата по картинкам, выложить алгоритм трудовой деятельности на магнитной доске.

**Дидактическая игра " Что за чем? "**

4.В: - Мы с вами вдоволь повеселились и поиграли, теперь настало время подкрепиться вкусным овощным салатом. Но сначала нам необходимо вымыть руки с мылом, одеть фартуки, косынки и шапочки и приступить к работе с овощами.

*Дети распределяют трудовые поручения, договариваются о выполнении заданий и вкладе каждого ребенка в процесс приготовления овощного салата.*

*Воспитатель напоминает о технике безопасности при работе с пластиковыми одноразовыми ножами, о способах обработки овощей для салата, оказывает помощь детям в шинковке моркови и яблок на терке, добавляет соль в салат из огурцов и помидоров, добавляет сахар в салат из моркови и яблок.*

*Дети перемешивают овощи в салатах и перекладывают готовые блюда в красивые глубокие тарелки.*

Дети встают в круг и танцуют в хороводе, поют песню о дружбе.

**Овощная песенка**

Овощной пришел народ  
Песню петь про огород,  
Шире круг, шире круг,  
Песню петь про огород.

Будем вместе веселиться,  
Будем дружбою гордиться.  
Шире круг, шире круг,  
Будем дружбою гордиться.

Очень овощи важны,  
Людам овощи нужны.  
Шире круг, шире круг,  
Людам овощи нужны.

**В:** - Какие вы молодцы, стали совсем взрослыми и научились самостоятельно готовить овощные салаты, которые полны витаминов для здоровья детей и взрослых. Салаты получились такими вкусными и полезными еще и потому, что приготовить их нам помогла дружба, каждый старался и вместе у нас все получилось. И, конечно, любое угощение вдвойне вкуснее, если его разделить с друзьями.

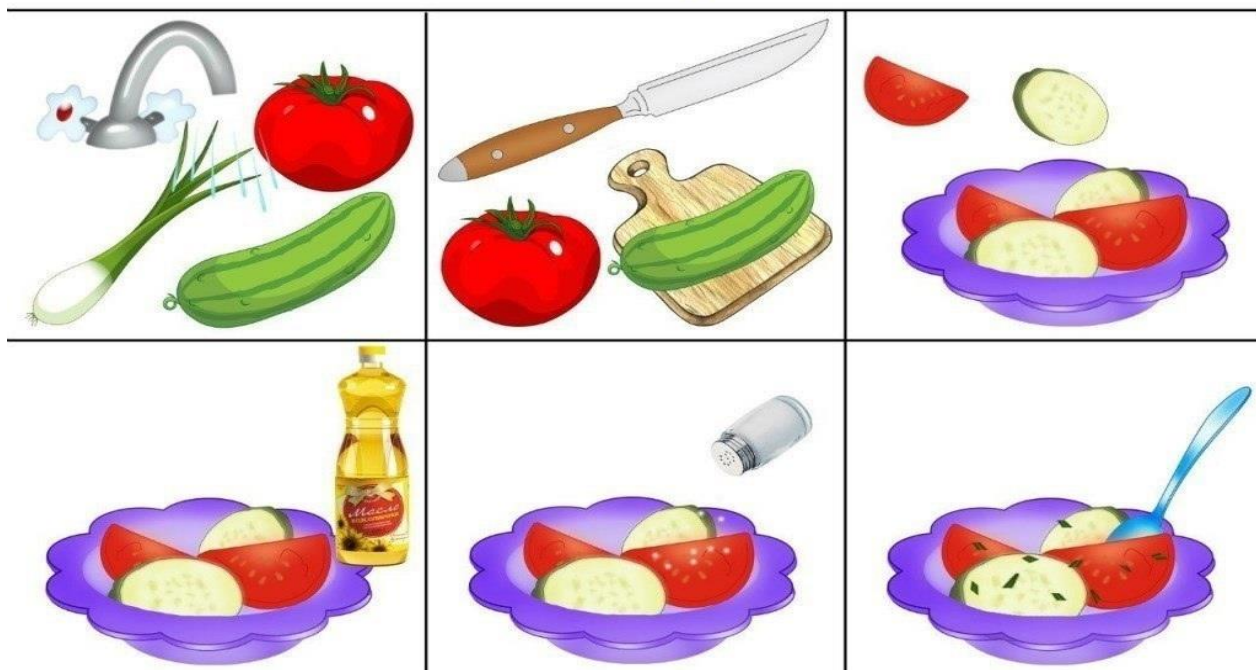
*Воспитатель предлагает детям снять фартуки, косынки, шапочки, убрать рабочие места и снова вымыть руки.*

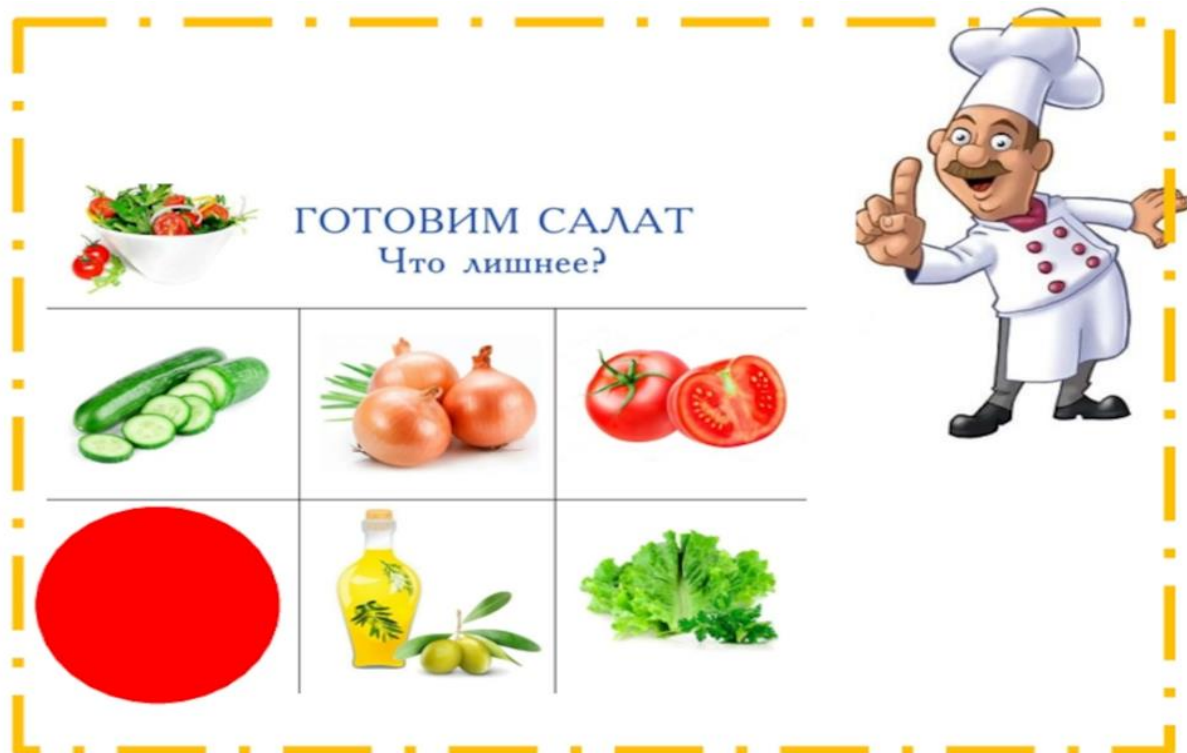
### Технологическая карта №

### «Салат из свежих овощей»

Название продукта	Количество, гр.
Огурец	30
Помидор	30
Лук красный	10
Масло раст. или олив.	5
Зелень (салат)	5
Выход	80гр.

## Готовим овощной салат





## Приложение №5: «Работа с тестом» Конспект занятия «Печенье «Грибочки»

(составила Ильиных Е.В педагог Кулинарной студии «Пекарушка» д/с №10 «Непоседа»)

**Цель:** научить детей выпекать грибочки из теста.

### **Задачи:**

Приобщать детей к культурным наследиям русского народа через потешки, приметы, изготовление и выпекание грибочков. Закреплять умение передавать в лепке выразительность образа гриба, его характерные особенности.

Развивать глазомер, мелкую моторику рук, образное логическое мышление, пространственное воображение, память, внимание, стойкий интерес к продуктивной деятельности. Совершенствовать навыки работы с тестом, пользоваться различными способами лепки: ошипывание, скатывание, сплющивание.

Воспитывать эстетический вкус, умение видеть красоту природы, бережно относиться к растениям. Желание доводить начатое дело до логического завершения. Испытывать

чувство удовлетворения от полученных знаний, радоваться результату. Воспитывать дружелюбие.

*Предварительная работа:*

1. Знакомство с устным народным творчеством: потешками, народными сказками, загадками, пословицами об осени. Беседы о приметах осени, перелетных птицах и грибах.
2. Разучивание с детьми русской народной игры «Грибочки и грибник». Выбирается "Грибник". Остальные ребята "Грибочки", сидя врассыпную проговаривают слова под музыку.

**«Грибочки»:**

*Мы грибочки, мы грибочки,*

*Дружно встали на пенёчке.*

*Спрятаться нам нужно,*

*Сядем в травку дружно.*

**«Грибники»:**

*Грибники мы, грибники!*

*Ох, корзины велики!*

*Попадётся гриб на ножке –*

*Мы кладём его в лукошко.*

3. Слушание музыки Ю. Селиверстова «Грибочки».
4. Рассматривание картин, иллюстраций о грибах.
5. Закрепление правил техники безопасности при работе с электрооборудованием.
6. Подготовка оборудования и материалов (тесто двух видов белое и коричневое) к проведению НОД.

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА 300г муки, **200г** сливочного масла или маргарина, 100г сахара, 2~4 ст. ложек холодной воды. Какао 2ст. ложки. (для теста коричневого). Мак для корешка гибочка.

*Ход НОД*

1. *Мотивационный этап*

Воспитатель: После жаркого лета, всегда приходит разноцветная осень. Мы идем в лес и в траве находим что?

(Ответы детей)

Кто сидит на крепкой ножке

В бурых листьях у дорожки?

Встала шапка из травы –

Нет под шапкой головы.

(Ответы детей)

- Да верно, это гриб.

- Ребята, а вы знаете что в давние времена, русские хозяйки пекли фигурки грибов из теста. Грибки из теста должны были привести за собой осень и обильный урожай.

-Грибы приносят нам осень. Давайте продолжим народную традицию и сделаем их из теста. Хотите, ребята, слепить грибочки? (Ответы детей). 2. *Деятельностный этап*

- Приглашаю вас в экспресс-кафе.

Дети и воспитатель одевают спецодежду.

Закрепляют правила работы с электрооборудованием (по алгоритмам). Готовят рабочее пространство и необходимые атрибуты (скалки, формочки для лепки, противень для выпекания).

Затем встают возле стола, за которым педагог одновременно с детьми изготавливают грибы по показу.

Алгоритм изготовления грибов:

- Замешиваем по рецепту два вида теста: белое (для ножек) и коричневое (для шляпок).
- Отщипить кусочек теста(белое) от общей массы.
- Скатать шарик.
- Сделать колбаску.
- Расплющить колбаску (получилась ножка).
- Отщипить кусочек теста(коричневое) от общей массы.
- Скатать шарик.
- Расплющить шарик, формочкой вырезать полукруг (получилась шляпка)
- Прикладываем шляпку к верхнему концу колбаски(ножки) и соединяем их.
- Выкладывают на противень. Второй грибок дети делают самостоятельно. Дети слушают весеннюю мелодию (Ю. Селиверстова «Грибочки») и приговаривают:

*На горе растут дубы, под горой растут грибы:*

*Белый – стар, брат не стал, Моховик и мал и вял.*

*Груздь на солнце греет бок. В кузовок иди, грибок!*

- Помещают противень в духовой шкаф.
- Включают духовой шкаф. Во время приготовления грибочков в духовом шкафу ребята накрывают на стол: расставляют чашки, блюдца для угощения, разливают компот или чай.

Воспитатель во время работы

хвалит детей, помогает каждому ребенку по мере необходимости.

### 3. Презентационный этап

Дети достают грибочки из духового шкафа, снимают с противня и выкладывают на тарелочку, ставят тарелочку на стол.

Воспитатель:

- Ребята, вам понравилось делать грибочки? Как вы считаете, работать с тестом сложно? А интересно? Что должен уметь человек, чтобы работать с тестом

(Ответы детей). Захотели ли вы дома вместе с мамой испечь грибочки? Ребята берут в руки готовые грибочки, поднимают, и отгадывают загадки:

*Стоял на крепкой ножке,  
Теперь лежит в лукошке. (белый гриб.)*

*Я в красной шапочке расту  
Среди корней осиновых,  
Меня узнаешь за версту,  
Зовусь я... (подосиновик).*

*Вдоль лесных дорожек  
Много белых ножек  
В шляпках разноцветных,  
Издали приметных.  
Это... (сыроежки).*

*Нет грибов дружней, чем эти, –  
Знают взрослые и дети, –  
На пеньках растут в лесу,  
Как веснушки на носу. (опята).*

- Молодцы, не хотите, ребята попробовать, какие грибочки вы напекли?

Дети угощаются.

## 5.1 Печенье для мамы «Шуговки»

Цели: познакомить детей с профессией повара-кондитера, формировать у детей знания о пра-вилах приготовления печенья из песочного теста, познакомить с процессом замешивания теста и его выпеканием, приготовить подарки мамам своими руками.

**Задачи:**

1. Учить готовить печенье из теста (*замешивать тесто, раскатывать скалкой, пользоваться фор-мочками для вырезания форм печенья, украшать его*).
2. Развивать мелкую моторику рук, зрительное и слуховое внимание.
3. Воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу.
4. Доставить радость от необычной деятельности и угощения мам и работников детского сада, укреплять проявление добрых чувств и отношений.
5. Приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности.

Материалы и оборудование: миска, ложка, сито, скалка, формочки для вырезания печенья, продукты для теста по рецепту, схемы приготовления теста, фартуки и шапочки для детей.

Практическая часть: практическую часть ведёт мама, шеф — повар. Она рассказывает и пока-зывает, как приготовить вкусное печенье.

Организация детей: дети надевают фартуки и шапочки, закатывают рукава, моют руки и за-нимают рабочие места, на столах находятся продукты.

**Ход:**

**Воспитатель:**

Кто любовью согревает,  
Все на свете успевает,  
Даже поиграть – чуток,  
Кто тебя всегда утешет,

И умое, и причешет,  
В щечку поцелует – чмок

В.: А кто знает, какой праздник приближается (*День матери*)

Мама — самый дорогой человек на свете. От маминой улыбки нам становится светло, радостно, спокойно на душе. И сколько бы нам ни было лет, пять или пятьдесят, нам всегда нужна мама, ее взгляд, ее ласка, ее забота.

В.: Ребята, а вы помогаете своим мамам? (*ответы детей*)

В.: А в чем заключается, ваша помощь? (*ответы детей*)

В.: Всегда старайтесь слушать своих мам. И всегда помогать им во всех делах. Пусть небольшую помощь, но оказать. Ведь недаром говорят: «*Маленькое дело, лучше большого безделья*». Вот и мы с вами сегодня сделаем «*маленькое дело*», порадуем наших мам.

А чем же мы можем их порадовать? (*ответы детей*)

Я предлагаю порадовать сладкой выпечкой, испечь печенье — всем на угощение.

В.: А вы умеете печь печенье? (*ответы детей*)

В.: перед тем как приступить к приготовлению теста давайте вымоем руки, наденем фартуки. Какие же продукты войдут в состав нашего печенья? А чтобы узнать, вам надо будет отгадать загадки и найти отгадки (*дети находят продукты у себя на столах*).

1. Без этого продукта  
Ребята, никуда.  
Чтобы испечь что – то  
Всегда нужна... (*Мука*)
  
2. Нашёл шар, разбил его,  
Увидел золото и серебро. (*Яйцо*)
  
3. Белый, а не снег.  
Крупинками, а не соль.  
Сладок, а не конфета. (*Сахар*)
  
4. Чтобы тесто пышным было,  
Мама в смесь ту положила  
Белый, горький порошок,  
Ты не ешь его дружок. (*Сода*)
  
6. В народе говорят:  
Им кашу не испортишь. (*Масло*)
  
7. Меня одну не едят,  
А без меня мало едят. (*Соль*)

В.: Прежде, чем приступить к замешиванию теста, мы рассмотрим картинки – схемы, т.е посмотрим последовательность действий, что зачем мы будем выполнять.

1. Отправим в миску сливочное масло.
2. Добавим к нему нужное количество сахарного песка, соли, соды.
3. Добавляем туда же одно куриное яйцо. Смешиваем еще раз.
4. Просеиваем пшеничную муку через мелкое сито.
5. Замешиваем тесто, добавляя в него постепенно просеянную пшеничную муку. Затем сформируем из него шар.
6. Раскатываем скалкой тесто.
7. Вырезаем формочками различные фигурки.
8. Выкладываем печенье на противень.

Далее дети вместе с воспитателем действуют по схемам: замешивают тесто, раскатывают тесто, формочками делают печенье и выкладывают на противень, украшают)

В.: Вот наше печенье почти готово, что же еще осталось сделать? (*ответы детей*)

В.: правильно, сейчас мы печенье отправим печься в нашу духовку.

В процессе работы и в момент ожидания, когда испечется печенье, детям предлагается вспомнить пословицы и поговорки о трудолюбии, о гостеприимстве, стихотворение послушать, те, что выучили дети.

Мы печенье лепили печенье,



Кто какое хочет.

Раскатали скалкой  
Тесто на кружочки,  
Вырезали формочкой  
Звёзды и цветочки.

Испекли в духовке  
Мы своё печенье,  
Получилось вкусно,  
Просто объеденье!

-Трудна работа, да сладок хлеб.

-Хочешь есть калачи, не сиди на печи.

-Без труда не вытащить и рыбку из пруда.

-Мастера видно по работе.

-Труд человека кормит, а лень портит.

В.: После работы нужно обязательно прибраться своё рабочее место (*наводим порядок*)

В.: (*обращаясь к детям*) Не красна изба углами, а красна пирогами.

Достаём печенье из духовки.

Вы старались, все трудились, печь печенье научились.

А теперь пора к столу, отведать надо угощенье, печенье — всем на удивленье, угостить всех работников нашего садика и приготовить подарки для наших любимых мамочек.



### *Технологическая карта*

#### **Ингредиенты:**

- 200 г муки
- 100 г масла
- 80 г сахара
- 2 желтка
- 2ч.л. ванильного сахара
- 2 ч.л. какао-порошка

1. Желтки хорошо растереть с сахаром и ванильным сахаром.

2. Добавить мягкое сливочное масло, тщательно размешать.

3. Добавить муку частями, каждый раз вымешивая ложкой.
4. Половину теста отложить в другую емкость, слепить руками в комок.
5. Во вторую половину добавить какао, немного вымесить ложкой и также слепить в комок. Положить оба вида теста в холодильник на 30 минут.
6. Раскатать светлое тесто в пласт толщиной примерно 5-7 мм. Вырезать формочкой кружки (я использовала перевернутый бокал диаметром 5 см).
7. Затем на каждом кружке сделать вмятину, но не прорезая до конца. Я использовала крышку от пластиковой бутылки, ее диаметр - 3 см.
8. Затем по центру сделать два или четыре сквозных отверстия, как в пуговице. Для этой цели я использовала трубочку от маленькой упаковки сока (можно использовать спичку или другой подходящий предмет)



## Приложение № 6: (Десерты) Конспект занятия «Десерт «Яблоки с творогом»

**Цель:** Обучение технологии приготовления десерта из фруктов и творога.

Формирование навыков безопасного поведения на кухне, элементарных умений по приготовлению пищи.

### **Задачи:**

Учить детей осторожному обращению с ножом, отработать навыки обработки фруктов (удаление середины яблока, семечек), соблюдать правила безопасности. Формировать навыки сотрудничества в коллективной деятельности. Воспитывать умение соблюдать очередность в выполнении заданий, контролировать свои действия.

Воспитывать вежливое отношение к сверстникам, педагогу, закреплять знания этикета.

Развивать эстетический вкус, закреплять умение красиво сервировать стол.

*Материалы:* Корзина, муляжи фруктов.

*Кухонные принадлежности:* ножи, чайные ложки, блюдца, разделочные доски, миски с вымытыми фруктами, пустые миски, блюдо для запекания.

Фрукты (яблоко, изюм) творог, сахар, сметана.

Материал для сервировки стола.

### **Ход НОД:**

#### *1. Мотивационный этап:*

- Предлагаю всем ребятам отгадать мою загадку:

«Пришла без красок и без кисти и перекрасила все листья»

- О каком времени года эта загадка?

Осень дарит людям много подарков.

- А какие подарки дарит нам осень? (красивые листья, хорошую погоду, богатый урожай).

-Что собирают люди в садах и огородах осенью?

Осень приготовила нам корзинку, что там находится, вы узнаете, если отгадаете загадки.

«Груша, яблоко, банан, ананас из жарких стран.

Эти вкусные продукты вместе все зовутся?» - фрукты.

-Расскажите, какие фрукты лежат в корзинке?

-Для чего нам нужны фрукты?

-Чем полезны фрукты?

-Зачем людям нужны витамины?

Фрукты очень полезны для людей, потому что в них содержится много витаминов, которые важны людям. Витамины укрепляют наш организм и защищают нас от микробов, а когда организм здоровый, то никакие болезни ему не страшны. А ещё они помогают нам расти и улучшают зрение. Поэтому все дети и взрослые, обязательно должны употреблять фрукты.

#### *2. Деятельностный этап:*

Приглашаю вас на мастер-класс. Дети и воспитатель одевают спецодежду.

Закрепляют правила работы с электрооборудованием (по алгоритмам). Готовят рабочее пространство и необходимые атрибуты (ножи, разделочные доски, миски с вымытыми фруктами, пустые миски).

Затем встают возле стола, за которым педагог одновременно с детьми будет изготавливать «Яблоки с творогом» по показу.

Алгоритм изготовления десерта «Яблоки с творогом»:

Готовиться этот десерт так: Разомните творог с сахаром, постепенно добавляя к массе сметану. Добавьте в творожно-сметанную массу вымытый и просушенный изюм. Помойте яблоки, срежьте верхушку (она потом послужит «крышечкой» во время запекания). Аккуратно удалите середину, чтобы не повредить стенки и дно фрукта.

Заполните внутренность плодов начинкой, закройте крышечками из яблочных верхушек. Выложите плоды на противень, поместите в духовку. После нужно запекать. Ребята, когда пользуются ножом, держать его надо за пластмассовую ручку, а металлическим лезвием резать фрукт – вот так. Пользоваться ножом необходимо очень осторожно, чтобы не порезаться. Дети вместе с воспитателем очищают и режут фрукты.

В процессе работы воспитатель объясняет, о пользе яблок необходимости их постоянного употребления в пищу. Это фрукт, который имеется в наличии с июня месяца по следующую июнь. Полезны они благодаря высокому содержанию железа, витамина С, витаминов группы В: В1, В2, В6, которые отвечают за состояние нервной системы, витамина Е. Богаты яблоки клетчаткой. Словом, настоящий клад витаминов и микроэлементов. Яблоки хороши и в сыром виде, и в печеном. Их можно добавлять в различные запеканки (творожные, морковные), в оладушки, а можно просто запечь в духовке целиком с различными наполнителями: творогом, изюмом, курагой, черносливом, орехами. Что мы с вами сегодня и сделали.

*3. Сервировка стола:*

Давайте накрывать на стол и пробовать десерт.

Нужно разложить салфетки. Раздать десертные ложечки. Разложить запеченные яблоки на блюдца, порционно. Молодцы, ребята! Что мы пожелаем друг другу? (приятного аппетита).

*4. Подведение итогов:*

Ребята, вы сегодня все постарались, приготовили такой вкусный десерт. Вам понравилось? Что больше всего понравилось? (ответы детей) Теперь такой простой десерт, сможете приготовить дома и угостить своих гостей.

Спасибо вам большое!

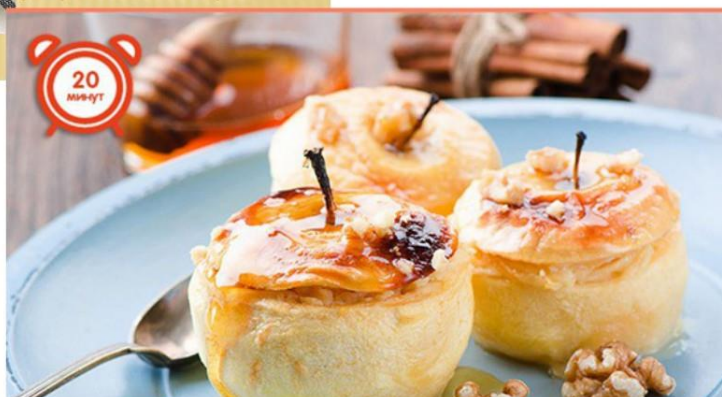
## ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ

- ▮ 3 яблока;
- ▮ 100 г творога;
- ▮ 50 г изюма;
- ▮ 50 г сахара;

Яблоки моем, удалим сердцевину, стараясь не прорезать фрукты насквозь - нужно получить своеобразную «чашечку». Если вам нравится сочетание творога и яблока с перевесом к кисло-молочному продукту, смело вырезайте «чашку» побольше, а количество творога в рецепте увеличивайте.

Творог смешиваем со сметаной, добавляем сахар, изюм и ванилин (а может, у вас в шкафах есть натуральная ваниль? было бы шикарно!). Если творог не очень жирный или сухой, рекомендуем увеличить количество сметаны.

Полученной массой наполняем яблоки, выкладываем их в форму для запекания и ставим в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекаем 25-30 минут.



### 6.1 Конспект занятия по кулинарии «Мы готовим Морковные кексы»

**Цель:** расширять представления детей об овощах, их пользе для человека, о том, что из овощей можно готовить различные блюда.

**Задачи:**

*Развивающие:* развивать интерес к познанию приготовления сладких блюд, оказанию помощи взрослым при приготовлении пищи, совершенствовать грамматический

строй речи (согласование числительных с существительными, употребление существительных в форме родительного падежа), расширять представления о профессии «Повар» и устройстве кухни детского сада, развивать творческое воображение при украшении сладких блюд.

*Обучающие:*

Учить выстраивать диалогическую речь, пользоваться технологической картой последовательности приготовления морковных кексов, учить замешивать тесто и раскладывать его по формочкам, обогащать словарь новыми словами.

*Воспитательные:*

Воспитывать ценностное отношение к собственному труду, труду других людей и его результатам, продолжать развивать трудолюбие, навыки сотрудничества, взаимодействия, доброжелательности, самостоятельности и ответственности.

*Предварительная работа:*

-Разнообразие блюд из овощей.

- беседа о правилах гигиены при приготовлении пищи.

*Материал и оборудование:*

Перетертая морковь, мука, яйца, сахарный песок, сода, технологическая карта последовательности приготовления морковных кексов, фартуки, колпаки, ложки, емкости для перемешивания ингредиентов, формочки для кексов, кондитерская посыпка, мастика, сахарная пудра.

***Ход занятия:***

Какие блюда можно приготовить из овощей.

Воспитатель: ребята, а как вы думаете, а из овощей можно приготовить сладкие блюда?

Ответы детей.....

Воспитатель: давайте откроем нашу книгу рецептов и поищем в ней какие блюда есть из полезной моркови, а может приготовим очень вкусные морковные кексы.

Дети вместе с педагогом рассматривают поваренную книгу.

Воспитатель: ребята, давайте прочитаем рецепт и узнаем, какие ингредиенты нам понадобятся. Только вместе списка продуктов в рецепте список загадок.

*Попробуем их отгадать.*

*Из меня пекут ватрушки,*

*И оладьи, и блины.*

*Если делаете тесто,*

*Положить меня должны.*

Дети: (мука).

Во время разгадывания загадок, разгаданные ингредиенты достаются из коробки.

*Внутри домика белок,*

*А ещё живёт желток.*

*Как этот домик нам назвать,*

*Кто сможет быстро угадать?*

Дети: (яйцо)

*Что же это за песочек,*

*Сладок с ним у нас чаёчек,*

*В каждой кухне проживает,*

*Всем хозяйкам угождает.*

Дети: (сахар)

*Для того, чтоб хлеб, пирог,*

*Стать воздушным, пышным смог  
Добавляет повар в воду,  
Дрожжи, разрыхлитель или ... (соду)*

Воспитатель при необходимости помогает детям

Воспитатель: молодцы, ребята, все загадки разгадали! Оказывается, совсем немного продуктов нам понадобится, значит мы легко с вами с нашей задачей справимся. Но, прежде чем приступить к приготовлению кексов, вспомним последовательность.

На столе лежат карточки с изображением технологии. Дети называют действие, а педагог просит кого-нибудь из детей прикрепить соответствующую карточку на доску.

Перетертая морковь – миска – сахар – ложка – перемешать – яйцо – ложка – перемешать – сода и мука – ложка – перемешать – формочка для кекса.

*Самостоятельная деятельность детей.*

После завершения работы дети вместе с воспитателем поставят кексы в разогретый духовой шкаф до готовности на 20-30 мин. при 180 градусах..

После того как кексы приготовлены дети украшают их по желанию, затем убирают свое рабочее место, моют руки, угощают кексами родителей и воспитателей.

Воспитатель вместе с детьми сервируют стол и готовятся к чаепитию.

Воспитатель: Вот видите, ребята, это совсем не трудно, зато вкусно и полезно.

Дети: Да, теперь мы это знаем и будем есть овощи и в салате, и в супе и даже в кексах, и будем сильными и здоровыми.



**Технологическая карта № .....**

ДЛЯ ТЕСТА:	Кол-во,гр.	Кол-во пр-в	
		На 2х детей по 2 шт.	
Пшеничная мука	200гр.	66 гр.	
Морковь	1 шт. сред.	40гр.	
Апельсин	1шт.		

Сливочное масло	150гр.	50гр.	
Яйцо	3 шт.	1 шт.	
Сахар	150гр.	50 гр.	
Ванильный сахар	6 гр.	2 гр.	
Разрыхлитель	2ч.л	2/3 ч.л	
Грецкие орехи	3 ст.л	1 ст.л	
Соль	По вкусу	По вкусу	
<b>ДЛЯ ПОМАДКИ:</b>			
Апельсиновый сок	1 шт.		
Сахарная пудра	3 ст.л	1ст.л	
<b>Выход</b>	12 шт.	4 шт.	

## ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Время приготовления: 1 ч

### 1. ШАГ 1:



Подготовим необходимые продукты для выпекания морковных маффинов с апельсином.

### 2. ШАГ 2:





Морковь помыть, очистить и натереть на мелкой тёрке.

**3. ШАГ 3:**



В миску выкладываю размягчённое сливочное масло, к нему добавляю сахар и ванильный сахар, вбиваю миксером до однородного состояния.

**4. ШАГ 4:**



Вливаю яйца, перемешиваю, к полученной смеси добавляю муку разрыхлитель и щепотку соли, всё перемешиваю.

**5. ШАГ 5:**



В завершении добавляю натёртую морковь и измельчённые орехи, перемешиваю до однородного состояния.

**6. ШАГ 6:**



В силиконовые формочки раскладываю смесь на 1/3 формы.

**7. ШАГ 7:**



Ставлю в разогретую духовку до 180 градусов на 25-30 минут в зависимости от духовки.

**8. шаг 8:**

Готовим помадку.



**9. ШАГ 9:**



Готовым маффинам даю остыть и вынимаю из формы.

**10. ШАГ 10:**



Маффины покрываю помадкой орешками.

## 11. ШАГ 11:



Морковно апельсиновые маффины готовы. Всем приятного аппетита!!!

Ароматные, мягкие и простые в приготовлении. Верх можно покрыть сливочной глазурью, и тогда это будет настоящее пирожное. Морковь совсем не чувствуется, а лишь придаёт влажность тесту, а апельсиновый сок благоухает.

## 6.2 Занятие с детьми по кулинарии «Пирожное Муровейник»

**Цель:** познакомить детей со способами приготовления пищи.

**Задачи:**

1. Формировать навыки приготовления пищи и понимать свою роль в коллективном труде;
2. Продолжать развивать умение соотносить результат труда с набором трудовых действий;
3. Воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

**Предварительная работа:**

- Беседа с детьми по теме: «Алгоритм приготовления сладких блюд».
- Дидактические игры по теме: «Готовим вместе».
- Показ презентации «Юный кулинар».
- Тематическое оформление группы.
- Работа с родителями: создание кулинарной книги «Мой любимый рецепт».

**Оборудование:** спецодежда, разделочные доски, клеёнка на столы, столовые приборы, формочки для канапе и пирожных, посуда, шпажки; сигнальные карточки для голосования.

**Материалы:** сгущенное молоко, масло, печенье «Юбилейное».

При подготовке занятия нужно продумать много деталей: интересная тематика и доступные рецепты, увлеченность каждого ребенка, удобное рабочее пространство, правильная форма одежды, качественные продукты, познавательные рассказы из **кулинарного мира**. Вот и мы в детском саду решили провести для наших воспитанников такое мероприятие. Трудно найти ребенка, который не любит **сладости**. А если они приготовлены собственными руками, то они становятся вкусными вдвойне.

## Ход занятия:

### Разминка

(Воспитатель) задает вопросы:

- Кто скажет, как называется профессия человека, который делает пироги, печенье, печет и украшает торты, готовит любые сладкие блюда? (Пекарь-кондитер)
- Как одним словом назвать блюдо, которое готовит пекарь-кондитер; это блюдо подают в конце приема пищи? (Десерт)
- Какие вы знаете десерты? (Торты, печенье, фрукты, пирожные)
- Какие десерты можно готовить из фруктов? (Варенье, начинки для пирогов, фруктовые салаты, сок, канапе)
- Почему необходимо есть фрукты? (Полезно, содержат много витаминов)
- Что означает слово «канапе»? Из какой страны оно к нам пришло? Почему пользуется спросом?

(воспитатель) хвалит участников.

### 2 этап: Правила гигиены и безопасного поведения при приготовлении пищи

Возьмите на вооружение важный момент мероприятия: соблюдение личной гигиены расскажите присутствующим о необходимости тщательно мыть руки перед началом приготовления пищи и проследите за выполнением этого требования.

А теперь рецепт:

(воспитатель) предлагает вспомнить (задает по одному вопросу)

- - Что необходимо сделать в первую очередь, перед тем как приступим к приготовлению блюд?
- - Вспомните правила безопасного обращения с ножом?
- Ребята надевают спецодежду, моют руки.

### 3 этап: Приготовление блюд

Мы как воспитатели решили научить их готовить пирожное «Муравейник». Дети почувствовали себя настоящими поварами, кондитерами, не только приготовив, но и украсив свое блюдо.

1 кг печенья «Юбилейное»,  
250 грамм сливочного масла,  
1 банка сгущенного молока,  
1 банка вареного сгущенного молока,  
посыпка радужная для украшения.

1. Дети размяли печенье в крошку.
2. воспитатели приготовили крем, смешали вареную и обычную сгущенку вместе со сливочным маслом.
3. Перемешали печенье вместе с кремом.
4. Сформировать пирожные горочкой.
5. посыпали радужной посыпкой, тертым шоколадом, маком.

Наш **сладкий** десерт мы отправили в холодильник, хотя можно и сразу приступить к дегустации.

## Пирожное «Муравейник»: ингредиенты

- 1. Печенье
- 2. Варёная сгущёнка
- 3. Сливочное масло
- 4. Тёртый шоколад

5. Посыпка кондитерская



Технологическая карта №...

<i>Ингредиенты</i>	<i>Гр.</i>
Печенье «Юбилейное»	70
Вареная сгущенка	26
Сгущёное молоко	26
Масло сливочное	18
Посыпка кондитерская	Для украшения
Бумажная капсула	2 шт.
Выход	140 гр. (2шт.)

### 6.3 Конспект занятия по кулинарии - Приготовление кондитерского изделия пирожное «Ежик»

**Тип урока:** изучение трудовых приемов и операций.

**Вид урока:** урок практикум.

**Цель мастер-класса:** - обогащение и активизация словарного запаса детей;

- развитие начальных кулинарных навыков;
- воспитание навыков здорового питания;
- развитие познавательной активности;
- расширение представлений о предметах и явлениях окружающего мира;
- развитие навыков общения и партнерства;
- тренировка мелкой моторики рук;
- закрепление знаний о правилах личной гигиены при работе с продуктами питания;
- развитие художественной фантазии и эстетического восприятия (украшение изделий);

**Задачи мастер-класса:**

- создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся;
- показ обучающимся и участникам мастер-класса технологических приемов приготовления кондитерского изделия пирожное «Ежик».

**Целевая аудитория:** обучающиеся по профессии «Повар-кондитер», дети дошкольного и младшего школьного возраста.

**Время проведения:** 45 мин.

**Требования к помещению и материальному обеспечению мастер- класса:**

- занятие проводится в кулинарной студии д/с №10;
- необходимое оборудование: мультимедийный проектор, телевизор, куттер, холодильный шкаф, аппарат шоковой заморозки;
- инвентарь и инструменты: миски и столовые ложки из нержавеющей стали, пергамент, разовые контейнера, кондитерские мешки;

продукты: сахарное печенье, масло сливочное, сгущенное молоко, какао, семечки, мак;

- методическое обеспечение: план-конспект мастер-класса, мультимедийная презентация.

**Прогнозируемый результат:**

- сформированные профессиональные компетенции у обучающихся по профессии Повар, кондитер;
- мотивация у детей к обучению по данной профессии.
- развитие творческой активности.

**Ход урока:**

Этапы работы мастер-класса	Содержание этапа	Деятельность участников
<p><b>Подготовительно-организационный:</b></p> <p>Постановка целей и задач –приготовление пирожного «Ежик»</p>	<p>Приветствие, вступительное слово мастера, обсуждение с детьми названия, размера, цвета, формы изделия, необычное начало занятия (показ видеофильма, рассказ об истории возникновения пирожного «Ежик»</p>	<p>Перед началом работы дети одевают форму, тщательно моют рук с мылом, занимают рабочие места. Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, тем самым помогая мастеру в организации занятия.</p>
<p><b>Основная часть.</b></p> <p>Содержание мастер-класса, его основная часть: план действий, включающий поэтапно реализацию темы.</p>	<p>Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ последовательных приемов работы с комментариями.</p> <p>Виды работ: приготовление шоколадного теста, формирование пирожных, охлаждение, оформление и подача пирожных.</p>	<p>Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного. Каждый работает со своими продуктами.</p>
<p><b>Афиширование-представление выполненных работ.</b></p> <p>Заключительное слово. Анализ ситуации по критериям: овладение общеинтеллектуальными способами деятельности; развитие способности к рефлексии; развитие коммуникативной культуры.</p>	<p>Мастер организует обмен мнениями присутствующих, дает оценку происходящему.</p>	<p>Рефлексия – активизация самооценки работы на мастер-классе.</p> <p>Дети получают свои готовые пирожные, показывают своим родителям, пробуют их, обсуждают результат. Обучающиеся помогают упаковать изделия, организуют чаепитие с детьми.</p>

## МОТИВАЦИЯ

Все мы знаем, что пирожное «Ежик» - любимое с детства лакомство. Готовить его очень просто, потому что пирожное из печенья не требует специальных кулинарных навыков. Нужно просто запастись нужными ингредиентами и сформировать из них красивые круглые шарики, сформировать вытянутый носик, оформить глазки изюмом и отсадить колючки из кондитерского мешка. Пирожное округлой формы и напоминающее ежа; представляет собой однородную массу с явно выраженным вкусом какао и/или шоколада, которому задана округлая форма; украшается взбитыми кремами из сливочного масла, яичных белков и сливок с добавлением пищевых красителей — украшая стилизованными «иголками», «глазками», «ушами», «носиком» из теста или того же крема и придавая тем самым кулинарному изделию вид животного.

В форме «ёжика» выпускается и торт — более объёмный вариант кулинарного изделия.

## Технологическая карта

Наименование кондитерского изделия: **Пирожное «Ежик»**

Наименование продуктов	Расход сырья в граммах	
	На 1 порцию	На 33 порций
Печенье «Юбилейное» традиционное	50	400
Масло сливочное в пачках	30	240
Какао-порошок	5	40
Молоко сгущенное в мягкой упаковке	40	320
Орешки или семечки	5	40
Выход	120	960

### Технология приготовления:

Размельчить печенье в муку с помощью толкушки.

Добавить какао, мягкое сливочное масло и сгущенку, хорошо перемешать. Получится своеобразное «шоколадное тесто».

Сформировать шарик, хорошо покатайте его ладонями, с одной стороны вытянуть носик. Оформить нос и глазки.

Для крема взбить размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и какао, переложить получившийся крем в кондитерский мешок с игольчатой насадкой.

Выложить пирожные на ажурную салфетку, украсить их иголками из шоколадно-маслянного крема, выдержать в низкотемпературном холодильнике 15-20 минут.

### Пошаговый процесс приготовления:





К измельчённому печенью высыпать какао, сахар, ванилин. Хорошенько перемешать. Добавить мягкое сливочное масло.



Влить в масло сгущёнку, Хорошенько

перемешать.

Смесь из печенья, какао, сахара, и ванилина





всыпать в масляную смесь

Тщательно перемешать. По-сути, замесить тесто.  
Далее у автора рецепта написано так:



## Примеры оформления:



## История возникновения пирожного «Ежик»

Пирожное «Ежик» - одно из знаковых блюд советской кухни. Подавали его и в ресторанах, и в студенческих столовых, да и за домашним столом оно - частый гость. Что, в общем, неудивительно. Не очень трудоемкое блюдо позволяло с пользой и вкусом утилизировать обрезки от тортов, сухое печенье, сухари. И добиться при этом (при помощи масла, сгущенки и какао) очень приятного и запоминающегося вкуса. Он и сегодня для многих – вкус детства...

Классический советский рецепт «Ежика» можно найти в известной книге серии "Библиотека повара" (издававшейся во второй половине 1950-х годов).

И здесь нельзя не отметить, что в общепите у этого десерта было еще одно незаменимое качество. «Рецептуры на пирожное и торты даны без обрезков. Из обрезков, которые получаются в процессе работы, нужно готовить другие виды изделий: пирожные (ежик или картошка), детские батоны, крошку для посыпки – и этими изделиями компенсировать вес и количество выходов», - писал автор многих советских «кондитерских» книг Роберт Петрович Кенгис. Так, что широкому распространению этого десерта мы обязаны обычной экономии и контролю за выходом продукции, практиковавшемуся в столовых при СССР. На домашней же кухне никаких обрезков и крошек, конечно, не было, поэтому готовили из песочного печенья «Юбилейное» или ванильных сухарей. Рецепты ходили из рук в руки, у каждой хозяйки, как всегда, был самый лучший свой.

## то можно рассказать детям про ежика



### Беседа про ежа для детей 4-7 лет

Наступила осень. Накинули золотистые шали клены и березы, покраснели осины, зарделись гроздья рябин. Кустарники стали похожи на яркие пышные букеты. Началась пора листопада. Листья устлали землю мягким пестрым ковром.

Готовится к встрече с долгой зимой еж.

Давайте вспомним, как выглядит еж. (Ведь вы наверняка видели этого зверька на рисунках, в мультфильмах, в живом уголке или в лесу.)

Мордочка у ежа маленькая, с вытянутым носом, вся покрытая короткими серыми волосками. Черные, как бусинки, глаза кажутся внимательными и умными, поводит ежик плохо, а вот нюх у него прекрасный! Лапы у ежа короткие с маленькими коготками.

**Что-то мы еще забыли?**

Ну, конечно, колючки! На спине носит еж колючие иголки, про него даже есть такая загадка: «Под соснами, под елками лежит мешок с иголками». Л как же ежу без иголок? Ведь они спасают его от врагов. Свернется ежик в колючий клубок, оцетинит свои острые иглы — попробуй-ка съешь его!

Правда, кумушка-лиса придумала, как перехитрить ежика. «Свернувшегося в колючий клубок ежа лиса скатывает потихоньку с берега в воду, где еж быстро разворачивается, и лисица легко справляется с ним» (И. Соколов-Микитов).

Но если ни ручья, ни реки поблизости нет, то лиса не может причинить ежику вреда: обнюхает его, да и убежит прочь.

- Как выглядит еж?

- Что помогает ежу спастись от врагов?

Возле старого пня ежик приглядел себе порку и стал устилать ее сухими, опавшими листьями.

**А как же еж переносит листья в свое жилище?**

Интересно рассказал об этом писатель Д. Зуев. «Ежик по-своему заготавливает подстилку. Кубарем катается по траве и накалывает листву на свои иглы. Охалкой встанет

еж и понесет па себе листовой матрац в гнездо. Идет неправдоподобное чудище, узнать невозможно: копна копной!»

Принесет ежик сухие, душистые листья в свою норку и устелет ими зимнюю постель.

### **Золотой клубочек**

Загорелись, как пожар,

На рябине кисти,

Катится навстречу шар

Из осенних листьев.

Ты его не узнаешь?

Приглядишься-ка — это еж!

Золотым клубочком стал

Хитрый ежик колкий,

Листья клена нанизал

На свои иголки.

Их несет к себе домой,

Стелет на кроватку,

Чтобы долгою зимой

Спать под елкой сладко.

Пусть ему навеют сны

Снежные метели,

Пусть проспит он до весны

В теплой колыбели.

Еж не делает запасов па зиму. Когда настанут холода, он заберется в свой теплый и уютный домик и крепко проспит до весны.

Полетят с неба снежинки: снег белым покрывалом укроет нору, никто ежа под снегом не найдет и сон его не потревожит.

- Как называется жилище ежа?

- Чем утепляет еж свою нору?

- Как еле переносит листья в свое жилище?

- Делает ли еж запасы на зиму?

- Что делает еж зимой?

Может быть, приснится ежику, как он бродил летом по лесу, ловил червей, жуков, юрких ящериц, ядовитых змей, мышей и лягушек — ведь это его любимые лакомства!

**Вы запомнили любимые лакомства ежа? Назовите их.**

Когда пригреет теплое, весеннее солнышко, побегут ручьи и растает снег, ежик выходит из поры.

Весной в ежиной поре появляются малыши, они рождаются с закрытыми глазами и ушами. Иголок на ежатах сначала нет вовсе, они появляются через час-полтора после рождения — белые, мягкие. Мама-ежиха очень любит своих детей, кормит их молоком, почувствовав первые признаки опасности, перетаскивает в другое, более спокойное местечко, которое приглядела заранее.

Малыши быстро подрастают и крепнут. Когда откроются глазки и ушки, а иголки потемнеют, станут твердыми и колючими, ежата выходят из поры, бегают следом за мамой-ежихой, смешно пофыркивая и постукивая коготками. Родители учат детенышей искать пропитание, ловить жуков, моллюсков и мышей.

Днем ежи спят в поре под замшелым, старым пнем или в ямке под корнями дерева, а ночью выходят на охоту: уничтожают вредных насекомых, воюют с крысами, мышами, ядовитыми змеями. И лесу, и людям от них польза!

- Как называют маму ежат?

- Как выглядят новорожденные ежата?

- Когда еж выходит на охоту? Па кого он охотится?

Ежи быстро привыкают к людям, пьют из блюдечка молоко, а мышей ловят не хуже кошек.

Вот как рассказывал о своем любимце-еже писатель И. Соколов-Микитов: «Когда-то у меня жил ручной еж. Днем он забирался в голенище валяного старого сапога, а ночью выходил на добычу. Мы очень подружились. Мне и моим гостям очень нравились некоторые смешные ежиные ухватки. Выходя из убежища, он старательно обнюхивал и оглядывал каждую щелку, подбирал на полу мелкие крошки. Было что-то уморительно-смешное в его движениях, походке, его маленькой мордочке, покрытой серыми волосками, его маленьких черных и умных глазах».

- *Какие стихи, песни, сказки, загадки о еже вы знаете?*

- *Придумайте загадки про ежа.*

Послушайте рассказ.

### **Ночной гость**

Ночью собака Джулька разбудила меня отрывисто-звонким, настойчивым лаем.

Я вышла в сад. Светила яркая луна. Теплая июньская ночь дышала запахом свежей земли и влажными ароматами сирени и жасмина.

Джулька на секунду перестала лаять и завилыла хвостом, приветствуя меня.

— Ну, кого ты нашла, разбойница?

Я подошла поближе, посветила фонарем и увидела на дорожке, ведущей к калитке, крупного ежа. Он лежал неподвижно, свернувшись в клубок.

Осторожная Джулька не решалась тронуть ежа лапой и только облаивала его, то отступая шага на три-четыре, то приближаясь к зверьку почти вплотную.

Мне захотелось показать ночного гостя девочкам, но они давно спали.

Осторожно, стараясь не уколоться, я перенесла ежика в сарай и посадила в большой ящик. Сходя за блюдечком с молоком, поставила угощение перед зверьком и попросила: «Посиди, пожалуйста, до утра. Мои дочки посмотрят па тебя, а потом отнесут в рощу».

Утром, когда девочки проснулись, я вынесла из сарая ящик с ежом. Он лежал, забившись в самый уголок, а молоко в блюдце так и осталось нетронутым. Мне стало стыдно, ведь я не подумала о том, как будет страшно и грустно ежу в ту ночь.

Девочки рассматривали ежика, даже слегка прикасались ладошками к его колючей спине, но пугливый зверек так и не высунул своего черного носика, только недовольно пофыркивал.

— Живой! Настоящий! — восхищались дети.

— Пусть он у нас живет, мы его кормить будем! — предложила младшая, Леночка.

— Нот! Давайте лучше отнесем ежа в рощу, там у него, наверное, семья осталась, дети! Они его ждут не дождутся! — возразила старшая, Аня.

Мы отнесли ежика в березовую рощицу и оставили там в густой высокой траве под кустами. Немного побродив по лесной тропинке, заглянули под куст, а ежа и след простыл.

- *Почему собака не смогла причинить ежику вреда?*

- *Почему дети отнесли ежа в рощу?*

- *Что сделаете вы, встретив ежа? Почему?*

## **6.4 Конспект занятия «Пицца – в подарок»**

(составила Ильиных Е.В. руководитель Кулинарной студии «Пекарушка» д.с.№10 «Непоседа»)

**Цель:** научить детей выпекать пиццу.

### **Задачи:**

1. Знакомить детей с элементами культуры народов мира через чтение сказки итальянского писателя Дж.Родари «Приключение Чипполино», приготовление и выпекания пиццы.

2. Развивать стойкий интерес к продуктивной деятельности.
3. Совершенствовать навыки работы с тестом, формировать технические умения и навыки работы со скалкой (раскатывание теста в форме круга); ножом (нареза помидор полукольцами); теркой (натирание сыра).
4. Развивать мелкую моторику пальцев рук и кистей.
5. Воспитывать эстетический вкус, умение видеть красоту приготовленного блюда, сервировки стола. Желание действовать последовательно, руководствуясь алгоритмом, доводить начатое дело до конца. Испытывать чувство удовлетворения от совместной работы, согласованных действий и результата. Воспитывать дружелюбие.

*Предварительная работа:*

1. Закрепление правил техники безопасности при работе с ножом, теркой, электрооборудованием.
2. Подготовка оборудования и материалов к проведению КОП.

*Ход НОД:*

***Разминка: А вот и первое задание.***

В руку взяла ложку Наташа,  
Ест она утром овсяную ... (кашу).  
Сварим из круп  
Мы Андрюше ... (суп).  
Положи-ка, Ваня, в рот  
Аппетитный ... (бутерброд).  
Маленькая Света  
На второе ест ... (котлету).  
Он любимец всех ребят —  
Вкусный, сладкий ... (шоколад).  
Вам обязательно мама нальет  
Из ягод и фруктов полезный ... (компот).  
Перед тем как лечь в постель,  
Выпьем клюквенный ... (кисель).

### *1. Мотивационный этап.*

Воспитатель обращается к детям: К нам в детский сад доставили интересный рекламный буклет. Хотите посмотреть? Что изображено на буклете? (Ответы детей: повар в колпаке, держит в руках плоскую коробку, на коробке надпись и карточки с пятью буквами).

Воспитатель зачитывает надпись:

*Лепешкой с сыром и томатами*

*Готовы все мы насладиться*

*Ах! Эту гостью из Италии*

*Зовут коротким словом...*

А вот и подсказка – пять букв. Назовите их: «А», «П»,

«И» и две буквы «Ц». Попробуйте сложить из букв название блюда, рекламируемое в буклете.

(Дети выкладывают слово ПИЦЦА).

Предлагаю самим испечь пиццу. Приглашаю всех в пиццерию.

## *2. Деятельностный этап.*

Дети и воспитатель одевают спецодежду. Закрепляют правила работы с электрооборудованием (по алгоритмам). Готовят рабочее пространство и необходимые атрибуты (скалку, терку, ножи, противень для выпекания, дуршлаг для мытья зелени и помидор, разделочные доски). Встают возле стола, договариваются, распределяют обязанности, действуют по алгоритму:

Алгоритм приготовления пиццы:

- вымыть под проточной водой помидоры и зелень базилика и петрушки;
- порезать помидоры полукольцами;
- покрошить зелень;
- натереть на терке сыр;
- раскатать тесто в форме круга;
- выложить тесто на противень;
- разложить на тесте помидоры;
- присыпать помидоры зеленью;
- «укрыть» начинку тертым сыром;
- оттягиваем немного тесто по кругу, делаем «бортики»;
- помещаем противень в духовой шкаф;
- включаем духовой шкаф.

Во время приготовления пиццы в духовом шкафу дети накрывают на стол: расставляют чашки, блюда для угощения, разливают сок. Воспитатель предлагает детям послушать музыкальный фрагмент из балета «Чипполино» К. Хачатуряна, написанный композитором по мотивам сказки известного итальянского писателя Джанни Родари. Дети вспоминают, что сказочник обращался к «помидору» с уважением – «сеньор». И это не случайно, дополняет ответы детей воспитатель: итальянцы полюбили пиццу только тогда, когда в Европе стали выращивать помидоры. Именно помидоры сделали пиццу популярной во всем мире.



Воспитатель во время работы хвалит детей, помогает каждому по мере необходимости.

### 3. Презентационный этап.

Дети достают пиццу из духового шкафа, снимают с противня и выкладывают на блюдо, ставят блюдо на стол, разрезают пиццу на кусочки.

Воспитатель интересуется:

- Вам понравилось готовить пиццу?
- С какими трудностями вы столкнулись и как их преодолели?
- Захочется ли вам самим, вместе с мамой испечь пиццу?

Воспитатель предлагает детям попробовать пиццу которую только что испекли, а оставшийся, большой кусок упаковать в коробку и организовать службу доставки пиццы на дом, приклеив на коробку из бумаги слова «Пицца – в подарок».



### Технологическая карта №....

Продукты	Кол-во,гр. 1 реб.	Кол-во продуктов на группу из 8 чел.	
Готовое дрожжевое тесто	50	400	
Сметана	5	40	
Помидоры	20	160	
Колбаса	20	160	
Сыр	15	120	

Кетчуп	5	40	
зелень	2	16	
Выход		<b>100гр.</b>	

### **Международный день пиццы отмечается ежегодно 9 февраля.**

Пицца — итальянское национальное блюдо, представляющее собой тонкую лепёшку с начинкой из томатной пасты, оливкового масла, помидора, моцареллы и базилика.

Международный день пиццы проводится не только на родине этого блюда — в Италии, но и по всему миру. Неизменным участником этого праздника становятся пиццерии и рестораны итальянской кухни. Нередко к празднику бывают приурочены презентации, мастер-классы по изготовлению пиццы, выставки, ярмарки, дегустации.

Лучший способ отметить его – это, конечно же, испечь себе и близким домашнюю пиццу – с какой-нибудь необычной начинкой. Или, наоборот – с проверенной и любимой. На худой конец – заказать пиццу, не свою, а «покупную».

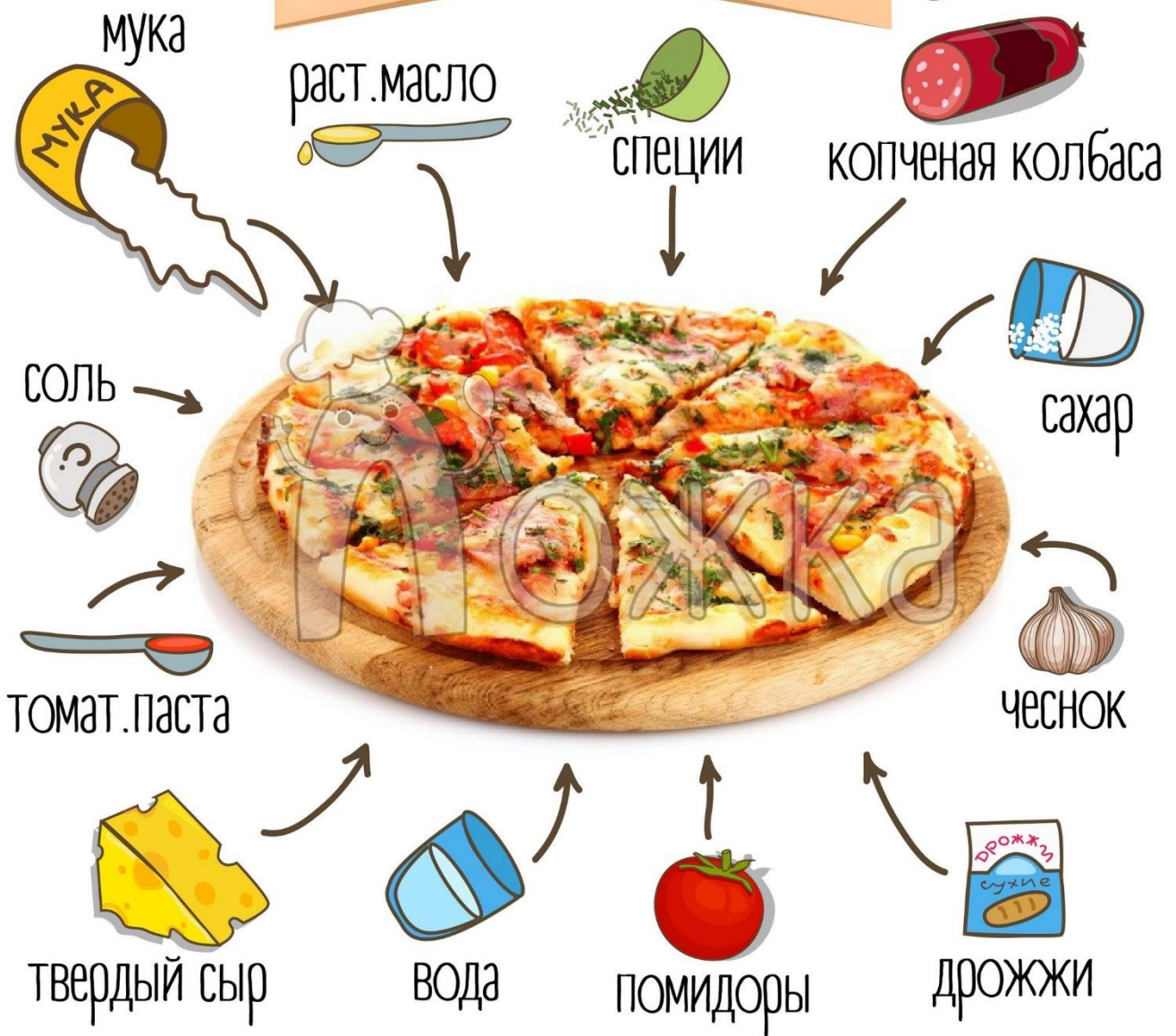
Родина пиццы – тёплая и солнечная страна Италия. Но ни один итальянец не сможет сказать, когда именно появилось это блюдо. Единственное, что он знает – это то, что в старину пицца считалась повседневной пищей бедняков. Ведь для лепёшки хватит лишь муки и соли (ещё дрожжей, и то не всегда), а для начинки – любых продуктов, которые есть в этот момент в распоряжении хозяйки. Например, сыр, помидоры и зелень – вот и всё, что нужно для приготовления знаменитой пиццы «Маргарита».

Итальянцы молодцы, но блюда, подобные пицце, есть во многих странах мира – потому что бедняков всегда и везде хватало, и многим хозяйкам пришла в голову такая идея: печь лепёшки с начинкой. Но «завоевала весь мир» именно итальянская лепёшка.



Пицца бывает: на лепёшке из тонкого теста; на лепёшке из пышного теста; завёрнутая вовнутрь лепёшки, как «пирожок», или полузакрытая: свёрнутая в рожок, как мороженое. В любом виде она вкусна. Особенно если перед этим ты хорошо поработал или погулял на улице, и очень проголодался.

# Идеальная пицца



## 6.5 Конспект занятия образовательной деятельности

### «Кекс в кружке»

*Тема:* «Пищевая индустрия. Приготовление десертов».

*Форма организации:* краткосрочная образовательная практика.

*Цель:* формировать у детей знания о правилах приготовления кекса в кружке, познакомить с процессом его приготовления.

*Задачи:*

*образовательные:* учить замешивать тесто по рецепту; расширить знания детей о культуре питания; узнать основные профессии, связанные с питанием (повар);

*развивающие:* развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами;

*воспитательные:* приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности;

воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу; доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений в процессе деятельности.

*Методы и приемы:*

*Практические:*

- приготовление «Кекса в кружке»

*Наглядные:*

- схемы для приготовления кекса

*Словесные:*

- беседа, вопросы к детям.

- рефлексия.

*Игровые:*

- игровые ситуации

Организация среды: клеенка, глубокие миски, ложки, кружки, которые можно греть в микроволновой печи, микроволновая печь, ножи, ингредиенты по рецепту, алгоритм приготовления кекса, фартуки, шапочки для детей, бумажные салфетки,

игрушка поваренок Антошка, медали.

*Ингредиенты по рецепту:*

- мука пшеничная-4 ст. ложки
- какао-2 ст. ложки;
- сахар-3 ст. ложки
- яйца куриные-1 шт.
- молоко-3 ст. ложки.
- масло сливочное-3 ст. ложки
- сода-1 щепотка

**Технологическая карта №...**

<b>Продукты для кекса</b>	<b>Кол-во на одного ребенка</b>	<b>Кол-во на группу из 8 чел.</b>
<b>Мука</b>	<b>2 ст. л</b>	<b>16 ст. л</b>
<b>Какао</b>	<b>1 ст. л</b>	<b>8 ст. л</b>
<b>Сахар</b>	<b>1,5 ст. л</b>	<b>12 ст. л</b>
<b>Соль щепотка</b>	<b>-----</b>	<b>-----</b>
<b>Яйцо</b>	<b>½ шт.</b>	<b>4 шт.</b>
<b>Молоко</b>	<b>1,5 ст. л</b>	<b>8 ст. л</b>
<b>Масло сливочное</b>	<b>1,5 ст. л</b>	<b>8 ст. л</b>
<b>Разрыхлитель</b>	<b>1 гр.</b>	<b>10 гр.</b>
<b>По желанию добавить банан, вишня</b>	<b>30 гр.</b>	<b>240 гр.</b>
<b>Сахарная пудра для украшения.</b>	<b>-----</b>	<b>-----</b>
<b><i>Выход:</i></b>	<b>150 гр.</b>	<b>1200 гр.</b>

### Предварительная работа

Виды детской деятельности	Содержание
Игровая	Сюжетно-ролевые игры: «Магазин сладостей», «В доме гости». Дидактические игры: «Украсть кекс, торт», «Накрой праздничный стол». Рассматривание картинок по теме: «Профессии», «Хлебобулочные изделия».
Художественно-эстетическая	Рисование на тему: «Кекс».
Двигательная	
Чтение художественной литературы	Беседы на тему «Кухня и работа повара в детском саду», «Как я помогаю дома маме», «Хлеб всему голова», «Кто такой пекарь?».
Музыкальная	
Познавательная	

### Логика образовательной деятельности

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемый результат
Мотивация к образовательной деятельности		
<p>Педагог в спецодежде (фартук, колпак).</p> <p>- Здравствуйте, ребята! Мы сегодня с моим другом Антошкой Поварешкиным пришли к вам на занятие. Сегодня вас ждет увлекательное, необычное занятие.</p> <p>А чем мы сегодня будем заниматься, вы узнаете, если разгадаете загадку: В печь сперва его сажают, А как выйдет он оттуда, То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят!</p>	<p>Дети одевают спец. одежду, помогают друг другу завязать фартуки.</p> <p>Дети становятся в круг, слушают.</p> <p>Обсуждают, высказывают свое</p>	

<p>По кусочку все съедят.</p> <p>-А из чего делают хлеб, торт, пирог? -Как называются такие изделия?</p> <p>-Какие вы еще знаете хлебобулочные изделия?</p> <p>-Хлебобулочные изделия очень полезны. В них много энергии, поэтому детям обязательно надо их есть, чтобы вырасти сильными и здоровыми.</p> <p>Картинка «Хлебобулочные изделия»</p> <p>-Вот как много разных хлебобулочных изделий вы знаете. Молодцы!</p> <p>Как вы думаете, кто по профессии Антошка Поварешкин?</p> <p>А кто такой пекарь?</p> <p>Проблемная ситуация: -Ребята, у Антошки к вам просьба. Антошка Поварешкин: «Дорогие ребята, прошу вас помочь мне. Я хочу стать лучшим пекарем на свете. Все у меня получается, а вот кексы нет. Чего-то не хватает».</p> <p>-Поможем?</p>	<p>мнение</p> <p>Обсуждение</p> <p>Дети слушают.</p> <p>Дети рассматривают картинку</p> <p>Дети подходят за стол на свои места. Ответы детей</p>	<p>Пирог, торт.</p> <p>Из муки</p> <p>Изделия из муки, называются хлебобулочные.</p> <p>Булочки, батон, пирожные, кекс, блины, бублики</p> <p>Пекарь</p> <p>Пекарь, который готовит пирожные, торты, печет булочки, хлеб. пироги</p>
<p>Решение образовательной задачи:</p>		
<p>- Ребята, сегодня у нас есть возможность</p>		



овладеть навыками и умениями пекаря и помочь Антошке.

Отгадайте, что мы будем готовить? Обсуждают, .....Кекс



<p>- Верно. Сегодня мы попробуем приготовить кекс, но он будет готовиться в кружке</p> <p>Предлагает рассмотреть весь алгоритм приготовления кекса, договориться, кто с кем будет работать в паре, а затем приступить к изготовлению кекса, обсуждая каждый этап алгоритма.</p> <p>Предлагает отмерить необходимо количество ингредиентов для кекса, используя столовую ложку.</p> <p>Участствует с детьми в изготовлении торта.</p> <p>-Что случилось, Антошка? Он говорит, что немножко устал. Давайте отдохнем вместе с ним, проведем физкультминутку:  Наш Антошка потянулся,  Раз-нагнулся, два-нагнулся,  Руки в стороны развел,  Видно кекс свой не нашел.  Чтобы кекс ему достать,  Надо на носочки встать.  Крепче наш Антошка стой,  Вот он-кекс твой расписной.</p>	<p>высказывают свое мнение</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение разбиваются на пары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отмеряют ингредиенты, используя столовую ложку.</li> <li>2. Соединяем и взбиваем все ингредиенты: сахар. Яйцо, муку, какао, молоко, масло в глубокой миске.</li> <li>3. Всыпаем щепотку соды в миску, все перемешиваем.</li> <li>4. Выливаем готовое тесто в кружку и ставим запекаться в микроволновую печь на 4 минуты.</li> <li>5. Извлекаем из микроволновой печи. После остывания достаем кекс из кружки.</li> <li>6. Кекс готов!</li> </ol> <p>Дети</p>	<p>Мука пшеничная-4 ст. ложки, сахар-3 ст. ложки, какао-2 ст. ложки, яйцо куриное- 1 ш., молоко -3 ст. ложки, масло сливочное-3 ст. ложки, сода-1 щепотка.</p> <p>Дети договариваются, кто какие ингредиенты добавляет и размешивает.</p> <p>Дети выполняют движения за воспитателем.</p>
--	--	---

	начинают украшать кекс сахарной пудрой.	Дети советуются, как украсить кекс.
<b>Рефлексия образовательной деятельности</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ребята, посмотрите на свои кексы, нравятся ли вам они?</li> <li>- Посмотрите на кекс у соседа? Как вам его кекс?</li> <li>- Кому мы сегодня помогали?</li>   <li>- Вспомните, о каких продуктах мы сегодня говорили?</li> <li>- Придумайте название своему кексу</li> <li>- Кого вы хотите им угостить?</li>   <li>-Принесите свои кексы и покажите Антошке.</li> </ul> <p>Раздача медалей от Антошки в виде кексов</p>	Высказывают свое мнение	<p>Антошке Поварешкину Хлебобулочные изделия «Вкусняшка» и тд.</p> <p>Родителей, сестренку, братика, бабушку, дедушку</p>

## Шоколадный кекс за 3 минуты

Шедевры Кулинарии



1 яйцо



2-3 ч. л. какао  
(по вкусу)



3 ст. л. молока





4 ст. л. муки



3 ст. л. раст. масла



4 ст. л. сахара



Кончик ч. л. соды

**Приготовление:**

Смешиваем все ингредиенты. Взбиваем полученное. Ставим в микроволновку на 3 минуты на полную мощность.

## **6.6 Конспект занятия по кулинарии: Кулинарный час «Ягодная корзинка» или «Ягодный пирог»**

**Задачи:**

**Развивающие:**

-используя прием загадок, художественное слово, наглядные картинки, вкусовые ощущения, закрепить знания о лесных и садовых ягодах и блюдах, которые можно из них приготовить;

- развивать фантазию, эстетический вкус при оформлении корзинки.

**Образовательные:**

-закрепить навыки безопасного поведения в природе (не все ягоды съедобны);

-совершенствовать речь и навыки коммуникативного взаимодействия в ходе совместной деятельности;

-закрепить представление о ягодах как источнике витаминов для человека, их пользе для роста и развития.

**Воспитательные:**

-закрепить у детей элементарные этикетные нормы поведения за столом и культурно-гигиенические навыки (мыть руки перед приготовлением корзинки, пользоваться салфеткой, аккуратно кушать);

-воспитывать гендерные качества;

-формировать эстетический вкус, умение создать под руководством взрослого и поддержать атмосферу эмоционального комфорта;

-поддерживать интерес к самостоятельной продуктивной деятельности, желание принимать участие в коллективном творческом деле- «кулинарном часе»;

**Предшествующая работа:**

***ОО «Познание», «Коммуникация»***

-Беседа «Много ягодок в лесу», «Во саду ли в огороде», «Уроки мудрой совы» (ядовитые ягоды)

-Дидактическая игра: «Ягодное лукошко», «Лесная аптека» (валеология)

Цель: закрепить название садовых и лесных ягод, умение узнавать их по внешнему виду.

- ФМП – количество и счет

***- ОО художественное творчество***

рисование – «Кисть рябины», «Кисть калины»;

лепка – «Ягодный пирог» (угощение для зверей);

аппликация – «Ягоды на тарелочке», «Компот из ягод в банке», «Рябиновые бусы для птиц»

***ОО «Социализация», «Коммуникация»***

Игротека:

хоровод «По малину в сад пойдем»

п/и «Собери ягоды в лукошко»

д/и «Мир под крышкой коробки» (откуда ягодки)

### **Ход.**

В.: сегодня у нас кулинарный час, поэтому я приготовила для вас рецепт Ягодного пирога, надела фартук и косынку. Наш кулинарный час сегодня называется «Ягодное лукошко».

Посмотрите, какое красивое лукошко я вам приготовила. Как вы думаете, что же там? (ягоды). Какие же ягодки я вам принесла? Послушайте внимательно и отгадайте загадку (воспитатель загадывает загадку про ягоды, дети отгадывают, называют ягоду и говорят, где она растет – в саду или в лесу).

Педагог использует приемы: загадка, стих, картинка, песенка о ягодах, предлагает определить на вкус.

Ягоды садовые (клубника, малина, смородина, крыжовник), лесные (черника, брусника, клюква).

А кто скажет, какие блюда можно приготовить из ягод?

Дети называют знакомые блюда из ягод, а затем педагог подводит их к витрине, на которой выставлены блюда из ягод (повидло, джем, компот, морс, кисель – сухой, варенье, ягодный пирог, сок) и, нацеливая детей на припоминание, продолжает беседу.

Вот какие разные витаминные блюда можно приготовить из ягод! Все они полезны для здоровья.

### **Мотивация.**

**Постановка цели:** а сегодня мы с вами приготовим угощение к чаю - пирожное «Ягодную корзинку».

Вот такую корзинку приготовила я.

А вы хотите научиться делать такое пирожное?

Тогда поспешим помыть руки и надеть фартуки.

### **Объяснение приемов работы.**

Для приготовления пирожного нам потребуется вот такая корзинка, крем – сгущенка, посыпка и ягодки для украшения, поэтому наша корзинка будет называться ягодная.

Посмотрите, как такую корзинку буду делать я. Сначала аккуратно ложкой накладываем в корзинку крем – сгущенку. Вот так. Выбираем украшения – посыпку и ягоду на свой вкус. Я выберу посыпку – цветную, а ягоду – чернику. Вот какая аппетитная ягодная корзинка у меня получилась!

Скажите, с чего я начала работу? Чем сначала я наполнила корзинку? (кремом). А чем украсила? (посыпкой – какой, ягодкой - какой). А теперь подумайте, с какой посыпкой и ягодкой будет ваша корзинка. Придумали?


Все необходимое для приготовления ягодной корзинки перед вами на подносах. Берите заготовки – корзинки и создавайте свое угощение к чаю. Аккуратно наполняйте свою корзинку кремом, не испачкайтесь.

Педагог задает детям вопросы. У Ани с какой ягодной начинкой будет корзинка? (с черничной). А у Саши? (с малиновой). А какую посыпку вы выбрали? Вот какие разные корзинки у вас получились!

Педагог наблюдает за деятельностью детей, подсказывает, помогает при необходимости, хвалит ребят и нацеливает на завершение работы.

Давайте поставим ваши корзинки на красивые тарелочки, перенесем вот на этот столик и полюбуемся, какое красивое угощение у нас получилось. Какая корзинка вам больше всех понравилась? (педагог спрашивает у детей). Саша, а своя корзинка тебе понравилась? А Маше? А Жене?

Я вам приготовила сюрприз: закройте глаза. Педагог создает музыкальный фон, вносит стаканы с соломкой, украшенные фруктами (клюквенный морс), и приглашает детей в кафе «Витамин».



**СОСТАВ / ИНГРЕДИЕНТЫ**

[Изменить состав](#) Порций:

**ДЛЯ ТЕСТА:**

- Яйца 1 шт. ▾
- Пшеничная мука 2 стак. ▾
- Сливочное масло 100 гр ▾
- Соль по вкусу
- Сахар 50 гр ▾

**ДЛЯ НАЧИНКИ:**

- Ягоды 300 гр ▾
- Сметана (20%) 150 гр ▾
- Яйца 1 шт. ▾
- Сахар 50 гр ▾

### Технологическая карта №....

Продукты для теста	Кол-во гр. на одного ребенка	Кол-во на группу из 8 чел.
Яйцо	¼ шт.	2 шт.
Мука	65 гр.	640 гр.
Сливочное масло	25 гр.	200 гр.
Соль	1 гр.	8 гр.
Сахар	12 гр.	100гр.
<b>Продукты для начинки</b>		

Ягоды	75 гр.	600 гр.
Сметана 20%	60 гр.	320 гр.
Сахар	15 гр.	120 гр.
Яйцо	¼ шт.	2 шт.
Выход:	250 гр.	

## ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

🕒 Время приготовления: 1 ч 30 мин

ШАГ 1:



Как испечь заливной пирог с ягодами и сметаной? Подготовьте все необходимые ингредиенты.

ШАГ 2:



Ягоды переберите, вымойте и обязательно тщательно обсушите. Удалите хвостики и чашелистики. Ягоды можно брать абсолютно любые в зависимости от сезона. Я брала землянику, клубнику, земклунику, белую смородину и крыжовник. Ягоды должны быть плотные, без признаков порчи и не водянистыми (иначе начинка может остаться жидкой из-за большого количества сока).

ШАГ 3:



ШАГ 4:



В миску положите сливочное масло, растопите и остудите. Это можно сделать на плите или в микроволновке. Только обязательно прикрывайте миску крышкой, если растапливаете в микроволновой печи, оно может взорваться и разлететься по всей поверхности.

#### ШАГ 5:



Добавьте соль и снова перемешайте. Соль возьмите крупную, так как мелким помолом очень легко пересолить.

Всыпьте в растопленное масло сахар и перемешайте. Сахар можно взять абсолютно любой, а тростниковый сахар придаст готовому пирогу еще и легкий аромат карамели.

#### ШАГ 6:



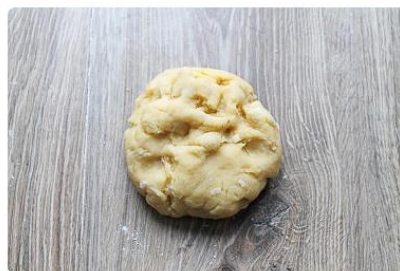
Яйцо вымойте в теплой воде с содой, так как на его поверхности могут быть вредные бактерии. Разбейте яйцо в чашку, чтобы убедиться в его свежести и только после этого добавьте в масляную массу. Все хорошенько перемешайте до однородности.

#### ШАГ 7:



В миску с яично-масляной массой просейте муку через мелкое сито. Это насытит муку кислородом и избавит от мусора, если такой был. Так как в этом тесте нет разрыхлителя муку лучше всего взять высшего сорта или специальную для кондитерских изделий.

#### ШАГ 8:



Быстро замесите мягкое нежное тесто. Не месите его долго, так как песочное тесто становится жестким от длительного замеса. Положите тесто в пакет и уберите в холодильник на 15-20 минут, чтобы оно созрело.

#### ШАГ 9:



Сделайте сметанную заливку. Для этого смешайте сметану, яйцо и сахар до однородности. Сметану возьмите обязательно натуральную и густую, иначе вы рискуете получить жидкую начинку.

#### ШАГ 10:



Выньте тесто из холодильника и положите в разъемную форму диаметром 20-22 сантиметра. Распределите тесто ровным слоем по дну и стенкам формы. Включите духовку разогреваться до температуры 180 градусов.

#### ШАГ 11:



Вылейте сметанную массу в форму с тестом и разровняйте верх.

#### ШАГ 12:



Положите ягоды в хаотичном порядке наверху. Не нужно топить ягоды, они сами опустятся под своим весом.

ШАГ 13:



Поставьте пирог в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте около 40 минут. Готовый пирог выньте из печи и полностью остудите в форме. Время указано приблизительно, ориентируйтесь на особенности работы вашей духовки.

ШАГ 14:



Выньте пирог с ягодами на песочном тесте из формы и подавай. Если на ваш взгляд еще начинка жидковатая, поставьте пирог в холодильник на несколько часов для стабилизации.

ШАГ 15:



Подавайте сладкий заливной пирог с ягодами в духовке к горячему ароматному чаю, кофе или какао. Приятного аппетита!

① Учитывайте, что духовки у всех разные. Температура и время приготовления могут отличаться от указанных в рецепте. Чтобы любое запеченное блюдо получилось успешным, воспользуйтесь полезной информацией [об особенностях духовок!](#)

## Приложение № 7: Конспект занятия в подготовительной группе на тему: «Приготовление пирожков из дрожжевого теста»

на тему : *«Приготовление пирожков из дрожжевого теста»*

Цель: Дать детям знания, необходимые для изготовления **пирогов**.

Задачи:

Обучающие

Познавательное развитие

-Продолжать знакомить детей с изготовлением выпечки из **теста**.

- Закреплять умения раскатывать **тесто**, защипывать **пирог**.

- Закреплять умения работать аккуратно, проявлять ответственное отношение к труду, к делу.

Развивающие

-Развивать внимание, память, мелкую моторику рук.

Воспитывающие

-Воспитывать терпение.

-Уважать труд взрослых, вызвать у детей желание помочь повару в работе.

Словарная работа:

• закрепление словаря – **дрожжевое**;



- уточнение словаря – противень;
- обогащение словаря – зашип;

Средства: Разделочная доска, скалка, **дрожжевое тесто**, мука, тарелочки, картофельная начинка, подсолнечное масло, кисточки, чайная ложка, фартуки, колпаки, салфетки сухие и влажные, противень.

Ход занятия:

В. С добрым утром, ребятишки:

И девчонки и мальчишки!

К вам на **занятие пришла**

Я добра и весела!

В. - Ребята, а какое у вас сегодня настроение? (*Хорошее*)

- А если настроение хорошее, значит нам любое дело по плечу.

В. - Ребята мы сегодня не одни, к нам пришли гости, давайте с ними поздороваемся.

Сюрпризный момент

(*Стук в дверь, заходит Красная шапочка с корзиной в руках*)

Красная шапочка: Здравствуйте, ребята. Вы узнали меня? Я, Красная шапочка.

Сегодня решила сходить к бабушке, она гриппом заболела, мама положила мне в корзинку **пирожки**, а волк по дороге отобрал корзину и съел все **пирожки**. Что же мне теперь делать, ведь бабушка больна, а я обещала принести **пирожки с картошкой**, которые она очень любит.

В. - Ребята, как вы думаете мы можем помочь Красной Шапочке? (*Да*)

В. - Не расстраивайся, Красная шапочка, вот видишь, ребята готовы тебе помочь. Ведь мы с ребятами решили сегодня испечь... Песня «*Я пеку, пеку, пеку...*»

В. - Угадали, ребята? (**пирожки**)

- Молодцы, угадали. Сегодня мы будем печь **пирожки** с картофельной начинкой и ты присоединяйся к нам. Вместе мы состряпаем **пирожки из дрожжевого теста** и для твоей бабушки тоже хватит.

В. - Но, прежде всего мы должны, что сделать? (хорошо помыть руки, надеть фартуки колпаки).

В. - Дети, а что нам нужно для того, чтобы сделать **пирог**?

Послушайте загадку:

Дышит, поднимается,

Вкусный **пирог** получается. (**Тесто**)

В. Правильно, это **тесто**. Из **дрожжевого теста** пекут **пироги** с несладкой начинкой и сладкой. Что это может быть? (*картофельное пюре, капуста, мясо, повидло, и др.*).

В. Откройте салфетки и увидите на тарелочках **дрожжевое тесто**, в другой тарелочке у вас начинка для **пирогов**. С чем будут наши **пироги**? (*с картошкой*)

В. А теперь посмотрите, как я буду стряпать **пирог**. Я беру щепотку муки, посыпаю ею разделочную доску, чтобы мука была тонким слоем, и чтобы **тесто** не прилипало к доске и

рукам. Кусочек **теста кладу на доску**, если оно липнет, то сверху посыпаю его мукой, придавливаю рукой, а затем раскатываю скалкой вперед-назад. Поворачиваю **тесто так**, чтобы получилась круглая лепешка. В центр лепешки кладу начинку (повторяем слово – **начинка**: хором и индивидуально, руками беру противоположные края лепешки и защипываю от центра к краям. **Пирог** кладу на левую руку (*ладонь*) и немножко придавлю правой рукой. Затем положу **пирожок** на противень защипом вниз и смазываем подсолнечным маслом. (*повторяем слово – **противень**: хором и индивидуально*).

В. Теперь давайте уточним, как нужно стряпать **пирог**.

Пальчиковая гимнастика «**Тесто**»

**Тесто ручками помнем** - (*сжимаем и разжимаем пальчики как будто мнем **тесто***)

**Пирожок мы испечем** - (*движение закрытыми ладошками влево, вправо*)

А затем начинку вложим -(*показать, как ложкой накладываем начинку*)

И на противень положим -(*показать, как располагаем **пирожок на противень***)

А потом заварим чай - (*круговые движения правой рукой*)

В гости друг – друга **приглашай**- (*руки в стороны на уровне груди*)

В. Теперь, ребята, приступаем все к работе.

А я прослежу за вашей работой, по мере необходимости буду вам помогать.

(*После того, как дети постряпали **пирог***)

В. Ребята, молодцы, хорошо потрудились и Красная шапочка справилась с работой, молодец. Чтобы она до вечера успела отнести **пирожки бабушке**, мы ее отправим на нашу кухню, к поварам, испечь в духовке наши **пирог**.

В. А теперь давайте снимем фартуки, уберем все оборудование, помоем руки и сядем на свои места.

В. Ребята, что сегодня делали? (**Пирожки**)

Из какого **теста мы стряпали пирожки** (**Дрожжевого**)

Как мы соединяли края **пирожка** (**Защипывали**)

Готовый **пирожок куда клали** (**Противень**)

Чем смазывали **пирожки** (**Подсолнечным маслом**)

Рефлексивный прием «**Солнышко**» На доске прикреплен круг от солнышка. Детям предлагается на выбор лучики или облака.

В. -Ребята я предлагаю оценить нашу работу. Это солнышко, но без лучиков. Лучики нужно прикрепить к солнышку в случае, если вам понравилось **занятие** или вы получили много интересной информации. А облачками закрыть солнышко- если **занятие было не интересное**. Было мало полезной информации.

(*Ребята работают у доски*).

Красная шапочка. А вот и я! **Пирожков** вам испекла и к обеду принесла.

В. - Спасибо тебе, Красная шапочка. Сейчас я раздам детям **пирожки**, которые они сами слепили и твоей бабушке положим ее любимые **пирожки в корзину**. Ты еще успеешь до вечера сходить к своей бабушке, угостить и проведать ее здоровье.

В. Передай, бабушке, от нас большой привет, и чтобы она не болела, поскорее выздоровела.

Красная шапочка. Спасибо вам, ребята, вы очень помогли мне. До свидания.

В. До свидания, Красная шапочка.

В. Вот видите, ребята, только когда мы все вместе и дружны мы сможем преодолеть любые преграды.

Вот и подошло наше занятие к концу. Приятного аппетита!

# ПРОДУКТЫ И ПРЯНОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

## ПРЯНОСТИ



## ПРЯНОСТИ



## РАЗРЫХЛИТЕЛИ ТЕСТА И ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА



Продукты и пряности для приготовления теста  
Стандартное наглядное пособие



РОССИЙСКИЙ  
УЧЕБНИК



РОС  
ОБРАЗ

rosuchebnik.ru

Иллюстрация: Е. А. Шенникова, С. В. Давыдова  
Корректор: Ю. В. Шенникова  
Технический редактор: Е. В. Шенникова  
Корректор: Е. В. Шенникова  
Корректор: Е. В. Шенникова  
Масштаб: 1:1  
Формат: 210x297  
Тираж: 1000 экз.  
© 2018. Москва, Издательство «РОС»  
ISBN 978-5-7034-0000-0

# РАЗДЕЛКА ПИРОГОВ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

## ПОДГОТОВКА ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА



## РАЗДЕЛКА ПИРОГОВ



## ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

### С НАЧИНКОЙ



### БЕЗ НАЧИНКИ



Разделка пирогов из дрожжевого теста  
Стандартное наглядное пособие



РОССИЙСКИЙ  
УЧЕБНИК



РОС  
ОБРАЗ

rosuchebnik.ru

Иллюстрация: Е. А. Шенникова, С. В. Давыдова  
Корректор: Ю. В. Шенникова  
Технический редактор: Е. В. Шенникова  
Корректор: Е. В. Шенникова  
Корректор: Е. В. Шенникова  
Масштаб: 1:1  
Формат: 210x297  
Тираж: 1000 экз.  
© 2018. Москва, Издательство «РОС»  
ISBN 978-5-7034-0000-0

Технологическая карта №....

Продукты	Кол-во,гр. На 1 ребенка	Кол-во, гр. На группу из 8 детей
Тесто готовое слоеное дрожжевое	80	640
Фарш картофельный:		
Картофель	13	104
Лук репчатый	3,5	26
Масло сливочное	1	8
Фарш яблочный:		
Яблоко	12	96
Сахар	3,5	28
Крахмал	1	8
Выход	2шт. по 50 гр.	16 шт. по 50 гр.

**6.7 Конспект занятия Сосиска в тесте + занимательный эксперимент с дрожжами.**

**Задачи:**

1. Учить умению качественно и в срок выполнять работу. Экономно расходовать продукты, требования к качеству готовых изделий, грамотно сервировать праздничный стол. Развитие таких качеств как аккуратность, внимательность, взаимопонимание, умение делать выводы. Развитие познавательного интереса и профориентации.
2. Воспитывать дисциплину, чувство товарищества и взаимопомощи, трудолюбия, ответственность за порученное дело, воспитывать чувство критической самооценки и самоконтроля, развивать эстетический вкус.

**Тип занятия:** практическое

**Оборудование:** спец. одежда (фартук, прихватки, сито, миски, доска для теста, мерный стакан, противень, сервиз чайный, салфетки, слоеное тесто 1кг., сосиски 1 пачка, 3 яблока, 300 гр. колбасы, растительное масло 100гр, , сахарная пудра). Продукты питания для практической работы

**План**

1. Организационный момент.
2. Повторение пройденного материала.
3. Вводный инструктаж
4. Практическая работа.
5. Заключительный инструктаж.
6. Уборка рабочего места.

## **Ход занятия**

### **1. Организационный момент.**

Приветствие, установка должной дисциплины, проверка отсутствующих, готовности. Объявление темы и задач занятия.

Какие правила техники безопасности нужно соблюдать при приготовлении блюд из теста?

*Вводный инструктаж.*

Сегодня, во время практической работы мы, должны приготовить изделия из слоеного теста.

Всех вас всегда предупреждали не покупать на лотках или в магазинах жареные пирожки и сосиски в тесте. Но трудно не согласиться, что порой эти уличные лакомства совершенно необыкновенны на вкус и нас так и тянет купить запретный плод. Так почему бы самим не приготовить сосиски в слоёном тесте - ведь тогда мы можем быть полностью уверены в качестве используемых продуктов.

Сосиски в тесте - это русский вариант хот-дога и очень нравится всем, а подавать его лучше горячим, пока тесто пропитано мясным соком сосисок.

Слоеное тесто можно взять готовое. Сосиски для этого блюда лучше взять упакованные в целлофановую оболочку. Сосиски в тесте запекаются в духовке, поэтому получаются с вкусной хрустящей корочкой.

Я предлагаю вот такую идею в изготовлении любимых детьми сосисок в тесте.

Нам понадобится тесто дрожжевое слоеное 500гр.

Для начинки и украшения:

Сосиски - 6 шт.

Сыр- 100 грамм

Душистый перец горошком – 24 шт.

Для смазывания булочек:

Желток - 1 шт.

Молоко- 1 ч. ложка

**И так, начинаем:**

1. Натираем сыр на тёрке.
2. Сосиски разрезаем пополам, т. е. на 2 части.
3. Раскатываем каждую часть, на неё выкладываем сыр, половинку сосиски, и формует туловище поросёнка.



4. Из маленького кусочка теста делаем пяточек и прикрепляем его к туловищу мелкой лапшой.

5. Также делаем ушки и хвостик и крепим (мы примазывали яичным белком для крепости) к туловищу.

6. Из горошка перца делаем глазки, для крепости лучше все – таки подойдёт гвоздика: и крепче будут держаться и глазки будут выразительней, с



ресничками.

Вот такие поросятки получились у ребят.

7. Перекладываем их на смазанный маслом противень.

8. В желток добавляем 1 ч. ложку молока и смазываем заготовки.

9. Отправляем в духовку при температуре 180 градусов на 20 минут.

10. . Красивых румяных поросят выкладываем на блюдо и любимся, пока они остывают.

Технологическая карта №.....

продукты	Кол-во гр. На 1 ребенка	Кол-во гр. На группу из 8 дет.
Тесто дрожжевое слоеное	80	640
Сосиска	60	480
Сыр	10	80
Яйцо для смазки	1/3 шт.	2-3 шт
выход	2 шт.	16 шт.

Есть много разных оформлений сосисок в тесте, вот ещё забавные варианты.



А пока наши поросятки пекутся, предлагаю сделать эксперимент!

Объектом нашего исследования являются дрожжи.

Кто любит кушать пирожки, булочки, ватрушки и хлеб?

Интересно, почему эти изделия такие пышные и мягкие, а еще, откуда в хлебе столько дырочек? Как его выпекают, и чтобы он получился вкусным и красивым. Что в него добавляют?



## ***Второй этап***

Перед тем как поставить тесто, в магазине «*Magnum*» выбираем дрожжи. Они там разные – сухие, прессованные, большие и маленькие упаковки. Одну из них я купила для эксперимента.

Ребята вам хочется увидеть работу дрожжей.

Для первого эксперимента мы взяли две чашки. В одну налили молоко, положили ложку сахара, ложку муки и ложку дрожжей. Все это перемешали, накрыли и поставили в теплое место. В другой чашке растворили дрожжи в холодной воде и оставили стоять на столе. Через некоторое время в первой чашке появились пузырьки, масса увеличилась и стала подниматься вверх. Вторая чашка осталась почти без изменения.

Теста замесили тоже два. Тесто с молоком и сахаром – пытело, росло, жило. А второе тесто было не подвижным. В духовке из первого теста получился ароматный, пышный воздушный пирог со множеством дырочек. Из второго – пирог не получился вообще. И тут я понял, насколько важна для дрожжей среда, а дрожжи для пирога.

Вывод: дрожжи живут и работают только в теплой и вкусной среде.

Второй эксперимент мы провели в детском саду с Ириной Николаевной и ребятами. Мы решили убедиться, что дрожжи действительно дышат. Для этого для дрожжей мы создали вкусную, благоприятную среду, поместив дрожжевую смесь в бутылку и сверху надев воздушный шарик, поставили в теплое место. Стали наблюдать. Через некоторое время шарик стал наполняться воздухом, это стало результатом жизни дрожжей.

Вывод: дрожжи — это живые бактерии, они дышат, выделяя при этом углекислый газ.

Дрожжи приносят не только пользу, но и вред.

Например, что если есть много хлеба, богатого дрожжевыми бактериями, то может произойти вздутие живота. И начнется процесс брожения в кишечнике.

Дрожжи могут стать причиной порчи пищевых продуктов. Об этом мой следующий эксперимент.

Один кусочек хлеба мы положили на блюдце и оставили на столе в открытом состоянии, второй завернули во влажный пакет и положили поближе к теплу. На другой день, первый кусочек превратился в сухарик, вполне себе съедобный. Второй же — покрылся плесенью и выглядел, и пах неаппетитно.

Вывод: плесень – это результат вредной работы дрожжей.

В результате проведения экспериментов я выяснил, что работа дрожжей может быть и полезной и вредной для человека. Но люди широко применяют их в своей жизни. В хлебопечении, в приготовлении напитков, косметологии, животноводстве, растениеводстве.

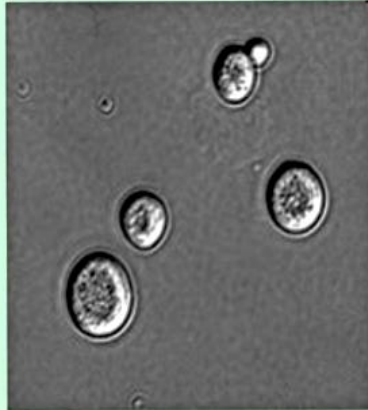
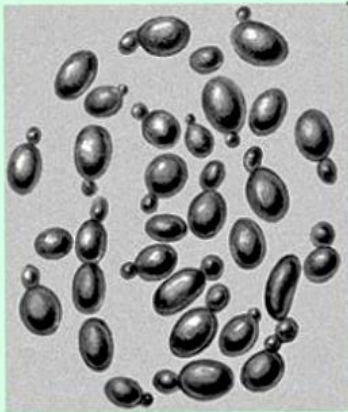
## ***Третий этап***

Результаты моих экспериментов подтверждают мою гипотезу. Дрожжи действительно живут, размножаются и дышат в благоприятной для них среде, выполняя либо полезную, либо вредную работу.

**Слайд эксперимент с дрожжами.**

## Что такое дрожжи?

- Дрожжи – это вещество из микроскопических грибов, вызывающее брожение.



## Виды и назначение дрожжей.



хлебопекарные



молочные



пивные



кормовые

## Пивные дрожжи

Используются в медицине, так как в их состав входят витамины группы В и белки –источники аминокислот.



## Кормовые дрожжи.

Представляют собой сухую биомассу дрожжей, специально выращиваемую на корм для всех видов сельскохозяйственных животных.



## Хлебопекарные дрожжи

Используются в промышленности, прежде всего для изготовления хлебобулочных изделий.



## Молочные дрожжи

Из молочных дрожжей состоит закваска кисломолочных продуктов.



## Вывод:

для процесса брожения необходим сахар. Дрожжи превращают сахар в спирт и углекислый газ. Таким способом они получают энергию, необходимую им для жизни.

В один стакан добавил дрожжи, в другой – дрожжи и сахар.



Одну поставил в прохладное место,  
другую – в тёплое.

## Холодильник



## Грелка



Через несколько часов сравнил содержимое  
стаканов.



### *Третий этап*

Результаты моих экспериментов подтверждают мою гипотезу. Дрожжи действительно живут, размножаются и дышат в благоприятной для них среде, выполняя либо полезную, либо вредную работу.

## **Приложение № 7**

### **Конспект занятия: «Печенье свекольное Сердечки на день Св. Валентина»**

**Цель:** расширять представления детей об овощах, их пользе для человека, о том, что из овощей можно готовить различные блюда, познакомить с историей праздника всех влюбленных.

#### **Задачи:**

- Развивать способности эмоциональной отзывчивости, радости, увлеченности;
- Выявление творческих способностей воспитанников;
- Создание праздничной атмосферы;
- Воспитание любви к самым близким людям – членам семьи;

#### *Обучающие:*

Учить выстраивать диалогическую речь, пользоваться технологической картой последовательности приготовления теста и выпечке печенья, учить замешивать тесто, раскатывать и сформировывать будущее печенье, обогащать словарь новыми словами.

#### *Воспитательные:*

Воспитывать ценностное отношение к собственному труду, труду других людей и его результатам, продолжать развивать трудолюбие, навыки сотрудничества, взаимодействия, доброжелательности, самостоятельности и ответственности.

#### *Предварительная работа:*

- блюд из овощей.
- беседа о правилах гигиены при приготовлении пищи.

#### *Материал и оборудование:*

Перетертая свекла, мука, яйца, масло, сахарный песок, сода, технологическая карта последовательности приготовления свекольного печенья, фартуки, колпаки, ложки, емкости для перемешивания ингредиентов, скалка, бумага для выпечки. духовка.

#### **Ход занятия:**

**Воспитатель:** Ребята, на этой неделе у нас будет праздник, и я приготовила вам новый рецепт, очень интересный и необычный, ведь в его состав входит свекла.

А вы знаете что это за овощ? И для чего нужна свекла в рецепте?



Как вы думаете, что же мы с вами приготовим сегодня?

Почему это печенье сердечко называется валентинкой?

Потому что печенье с очень мягким вкусом и нежной консистенцией, меняющее цвет в зависимости от наполнителя - моркови, свёклы и яблок, как сладкий символ праздника 14 февраля, ведь им можно угостить самых любимых.

Историй о возникновении этого праздника много, вот одна из них:

### *Легенда о дне Святого Валентина*

Давным давно священник по имени Валентин нарушая императорский приказ тайно повенчал двух влюбленных. За это преступление император приказал посадить молодого епископа в тюрьму.

По иронии судьбы именно здесь он влюбляется в слепую дочь надсмотрщика. Любовь как молния заполонила сердца двух людей. Она родилась, вспыхнула и сразу умерла, потому, что в тот же день Валентин был казнен. В день его казни, 14 февраля, девушка получила от своего любимого письмо с одной короткой фразой: «От Валентина». С того времени и появились «валентинки» - послания влюбленных.

В день святого Валентина 14 февраля принято обмениваться валентинками не только между влюбленными, но и между друзьями и подружками – между всеми, с кем вас связывает искренняя симпатия.

-Что такое любовь? (ответы детей )

-Любовь-это широкое понятие. Вот одно из определений, которое дается в толковом словаре: *Любовь – это чувство глубокого расположения, самоотверженной и искренней привязанности. Любовь к родине, к родителям, к детям. Слепая любовь (всепрощающая). Любовь к ближнему. (Словарь Ожегова)*

-Расскажите, а кого из близких людей любите вы и за что? (ответы детей )

-А кто любит вас? (ответы детей )

-Что приятнее: любить или быть любимым? (ответы детей )

-Кого легче любить — себя или кого-то другого? (ответы детей )

-Еще одно определение любви: *Любовь – это глубокое эмоциональное влечение, сильное сердечное чувство. (Словарь Ожегова)*

Поэтому считают, что сердце – это символ любви.

**Ведущий:** Сейчас мы с вами поиграем игру

### **Игра «Моя любовь».**

- дети любят своих родителей, а родители? (*детей*) .
- кто любит шоколад, встаньте!
- кто любит смотреть мультики, поднимите руку!
- кто любит поспать, поднимите 2 руки!
- кто влюблен в мороженое, потопайте ногами!
- кто любит получать подарки - похлопайте руками!

- кто любит лето - улыбнитесь!

**Ведущий.** Ребята, а вы умеете дружить? А что такое дружба? (*ответы детей*).

А вот какие пословицы и поговорки, есть о дружбе.

1. Говорят, что мы похожи.  
Отвечаем: «Ну и что же?».  
Говорят, что неразлучны.  
Друг без друга вправду скучно.  
Говорят, что мы болтушки...  
Ну и что! Ведь мы (подружки)
2. Мы теперь уж не друзья,  
Ты ушел, в обиде я.  
Не на шутку разругались,  
Друг на друга обозвались,  
Ну а я теперь грущу.  
Приходи, тебя прощу.  
Согласись, ведь из-за вздора  
Выросла вот эта...(ссора)
3. Он в беде не бросит,  
Лишнего не спросит,  
Вот что значит настоящий,  
Верный...(друг)
4. Друг без друга мы скучаем,  
Вместе с радостью играем.  
И нам ссориться не нужно.  
Ведь всего сильнее ...(дружба)

**Ведущий:** А давайте ещё поиграем?

#### **Игра «Передай сердечко по кругу».**

**Ведущий:** Ребята встают в круг, играет музыка, как только музыка останавливается и сердечко остается в руке, нужно назвать имя своего друга и сделать ему комплимент.

#### **Игра «Назови красивые слова».**

Воспитатель, обращаясь к детям, просит их рассказать, какие мы? (Каждый ребенок называет прилагательное - дружные, веселые, хорошие, послушные, шумные, добрые, ласковые, красивые.)

**Воспитатель:** А теперь давайте с вами сделаем валентинки, которые вы подарите тем, кого любите или с кем дружите.



Итог работы:

- была создана тёплая праздничная атмосфера;
- ребята проявили чувство уважения и любви .

Технологическая карта №.....

Ингредиенты	Кол-во на 8 чел.	Кол-во на 2х детей
Морковь, свекла, яблоко	250гр.	65
Масло сливочное	50гр.	13
Мука	300-400гр.	75-100
Сахар	100гр.	25
разрыхлитель	1 ч.л	1/4ч.л
Специи: Корица и мускатный орех (яблоко) Тимьян и зира (свекла) Тмин и базилик (морковь)		

Отмеряем 220 г муки, добавляем в неё 1 ч.л. разрыхлителя (можно с горкой) и перемешиваем. Рядом ставим ещё грамм 100 муки про запас. Сколько муки возьмёт тесто, зависит, как минимум, от сочности свеклы. Большой противень застилаем пергаментом или антипригарным ковриком. Духовку начинаем греть до 180 градусов.



50 г мягкого сливочного масла или маргарина для выпечки растираем со 100 г сахара. Я сначала делаю это вилкой, а потом руками.

ем.



Добавляем муку с разрыхлителем и замешиваем тесто.



После этого начинаем потихонечку добавлять муку из загашника: тесто должно получиться таким, чтобы не липло к рукам, и из него возможно было катать шарики.



Добавляем стакан свеклы, натёртой на мелкой тёрке и хорошо все смешиваем.



Замешиваем свекольное тесто.



Печём свекольное печенье так же, 20 минут (или столько же, сколько у вас пеклись морковные печенье), но не ждём румяности - свекольное печенье остается идеально розовыми.



Вкус свёклы в печенье чувствуется, но очень слабо. В холодном виде чувствуется меньше, чем в тёплом.



Готовое горячее печенье покрывали клубничной глазурью и посыпали посыпками, 10-15 минут сохнет и готово!

### **Приложение №7.1: Конспект занятия «Ой, блины, блины...»**

(составила Ильиных Е.В. руководитель Кулинарной студии «Пекарушка» д.с.№10 «Непоседа»)

**Цель:** удовлетворять потребность детей быть самостоятельными.

**Задачи:**

1. Приобщать детей к культурным наследиям русского народа через залички, стихи, загадки; знать и чтить русские традиции;
2. Научить детей печь блины;
3. Продолжать знакомить с бытовой техникой;
4. Развивать творческое воображение, стойкий интерес к продуктивной деятельности;

5. Воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу, испытывать чувство удовлетворения от полученных знаний, радоваться результату;
6. Воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

*Предварительная работа:*

- Беседы на тему «Кухня и работа повара в детском саду»; «Как я помогаю дома маме».
- Дидактические игры: «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию».
- Сюжетно-ролевые игры: «Блинная», «Семья», «Дочки матери», «У нас гости»
- Экскурсия на кухню детского сада. Наблюдение за трудом повара, приготавливающего блины на ужин.
- Наблюдение и посильная помощь родителям на кухне дома.

*Домашнее задание для родителей:* через сеть интернет дать детям информацию о том, как пекутся блины, из каких продуктов; найти картинки, фотографии, рисунки с изображением блинов; прочитать пословицы, поговорки, загадки, скороговорки, сказки, стихотворения, где упоминается блин.

*Материалы и оборудование:* сковорода, лопатка, венчик, миска, кисточка (для смазывания сковороды), схемы приготовления теста, фартуки и шапочки для детей.

Продукты: мука, молоко, сахар, соль, яйцо, растительное масло.

***Ход НОД.***

*1. Мотивационный этап.*

Воспитатель: Ребята, а почему мы все встречи, беседы начинаем со слова "здравствуйте"?

Дети: Говоря по обычаю "здравствуйте", мы желаем друг другу добра, благополучия, здоровья. "Здравствуйте" означает "будьте здоровы", "живите долго".

Воспитатель: На этой неделе слово "здравствуйте" звучит по-особенному, как вы думаете, почему?

Дети: Потому что идёт масленичная неделя - самый радостный праздник, прощание с зимой. Все ходят в гости, в последний день жгут чучело Масленицы.

Воспитатель: Какой сегодня день недели? Что он означает?

Дети: Сегодня среда - лакомка, обязательно ходили в гости. Ели пироги, ватрушки.

Объедались блинами с вареньем, со сметаной.

Стук в дверь, появляется Старичок-Лесовичок. Он чем-то огорчён.

Старичок-Лесовичок:

Масленица – кривошейка,

Встречаю тебя хорошенько.

Пирогам и блинами,

Расписными крендельками.

Старичок-Лесовичок: все встречают Масленицу, а я за неделю ещё ни одного блина не съел.

Ох, обидно.

Воспитатель:

Ну, что ты так вздыхаешь, Старичок-Лесовичок, ведь не последний день Масленицы.

Мы обязательно с детьми что-нибудь придумаем.

Ребята, а как вы думаете, почему на масленицу пекут блины, а не пироги или ватрушки?

(Ответы детей)

Потому что круглый, румяный и золотистый блин так похож на солнышко. А весны без солнышка не бывает.

А давайте сегодня с вами попробуем приготовить блины, а какие продукты нам понадобятся, попробуйте сами угадать.

Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны (*мука*).

Маленькое, кругленькое, беленькое;

Разобьётся — никакой клей не склеит (*яйцо*).

Белое, да не снег,

Вкусное, да не мед.

От рогатого берут

И ребятам дают (*молоко*).

Отдельно — я не так вкусна,

Но в пище — каждому нужна (*соль*).

Бел как снег,

в чести у всех.

В рот попал там и пропал (*сахар*).

## 2. Деятельностный этап.

Педагог: приглашаю вас в экспресс-кафе.

- (дети перечисляют продукты с показом технологической карты)

Воспитатель: Ну вот, теперь у нас есть все для приготовления блинного теста. Обязательно нужно печь блины не только с чистыми руками, но и с чистыми мыслями. Тогда они принесут обязательно пользу и тебе и тому, кого ты угощаешь.

- Дети и воспитатель моют руки и одевают фартуки. Дети вместе с воспитателем приготавливают тесто для блинов.

- 1 ребёнок выливает немного молока;
- 2,3,4,5 по очереди добавляют 4 яйца;
- 6,7 кладут и замешивают 2 столовые ложки сахара;
- 2 добавляет чайной ложки соли;
- 3 добавляет муку;
- 1 добавляет оставшееся молоко;
- 4 вливает растительное масло.

Воспитатель: опытные хозяйки знают, что перед тем, как начать выпекать блины, сковорода должна хорошо прогреться, а блинное тесто немного «отдохнуть».

И пока наше тесто отдыхает, мы с вами немного поиграем.

Пальчиковая игра «Печем блины»

Касаемся коленей. Делать двумя руками поочередно, если левая касается тыльной стороной, то правая – ладошкой.

Мама нам печет блины,

Очень вкусные они.

Встали мы сегодня рано

(*потягиваемся*)

И едим их со сметаной.

(подносим сложенные «щепотью» пальцы ко рту, имитируя еду)

(*повторить игру несколько раз*)

Педагог: ну вот, тесто наше постояло, сковорода нагрелась, можно и блинчики испечь.

Воспитатель показывает детям, как пекут блины на сковороде, одновременно напоминает технику безопасности при работе с электроприборами.



Во время приготовления воспитатель рассказывает об одном из любимейших праздников русского народа, который олицетворяет пробуждение природы от зимней спячки и начало весенних работ в поле.

В народе Масленицу называют честной, широкой, весёлой. К её первому дню устраивали большие гулянья, строились снежные горки, качели, накрывали столы.

Этот праздник к нам идет

Раннею весною,

Сколько радостей несет

Он всегда с собою!

Ледяные горы ждут,

И снежок сверкает,

Санки с горок вниз бегут,

Смех не умолкает.

Дома аромат блинов

Праздничный чудесный,

На блины друзей зовем,

Будем есть их вместе.

*3.Презентационный этап.*

Педагог: я хочу вас похвалить. Блины у вас получились очень вкусными, думаю потому, что вы были дружны, терпеливы и делали все с желанием.

Дети накрывают стол, ставят блины, воспитатель подает чай. Ребята приглашают

Старичка-Лесовичка попробовать блины, которые они испекли сами.

Дети подходят к столу показывают блины, исполняют частушки:

Ой, блиночки хороши!

Напекли мы от души!

Вы, друзья, за стол садитесь

И блинками угоститесь!!!

«Не блины, а наслажденье!»

Говорим своим друзьям

«Вы попробуйте с вареньем!»

Угощайтесь с настроением!

Масленица, угощай!

Всем блинчиков подавай.

С пылу, с жару - разбирайте!

Похвалить не забывайте.

Педагог: Ребята, вам понравилось печь блины? Как вы считаете, работать с тестом сложно? А вам интересно было? Что должен уметь человек, чтобы работать с тестом (ответы детей). Дома вместе с мамой или с бабушкой попробуйте испечь блины.

Приятного все аппетита!!!



## Приложение №10 Конспект занятия «Посуда»

**Цель:** Закрепить знания детей о родовом понятии «посуда». Учить детей классифицировать посуду на чайную, столовую, кухонную. Упражнять детей в умении группировать посуду с помощью условных символов.

**Материалы и оборудование:**

Предметно-схематические модели для дифференциации понятия «посуда».

Предметные картинки с изображением разных видов посуды.

Символы, обозначающие виды посуды.

Посуда: кастрюля, супница, чайник заварочный.

**Ход занятия:**

(На стенде перед детьми предметные картинки с изображением различных видов посуды: кастрюля, чашка, тарелка и т.д.)

Воспитатель: Ребята, посмотрите на эти карточки и назовите предметы, которые вы видите на них.

Дети: Чашка, кастрюля, супница и т.д.

Воспитатель: Вы видите, что на стенде некоторые карточки перевернуты. На них тоже изображены предметы, а вот какие, вы узнаете, если отгадаете загадки:

*Если я пустой бываю,  
Про тебя я забываю,  
Но когда несу еду –  
Мимо рта я не пройду.*

*(ложка)*

*Не пропустите и меня -  
Я тоже важный,  
Меня узнали вы, друзья,  
Кто острый и отважный?*

*(нож)*

*А внутри то, посмотри,  
Сладость белая внутри.*

*(сахарница)*

*Скажите, как назвать её:*

*Все в дырках зубы у неё,  
Но свёклу, редьку и морковку*

*Она перетирает ловко.*

*(тёрка)*

*Купили новенькое,  
Такое кругленькое,  
Качают в ручках,  
А оно всё в дырках.*

*(сито)*

*Сделаны они из стекла,  
Предназначены для чая, молока.*

*(Стаканы)*

(При отгадывании загадок воспитатель переворачивает карточки)

Воспитатель: Как эти предметы можно назвать, одним словом?

Дети: Посуда.

Воспитатель: Для чего нужна посуда?

Дети: Чтобы в ней готовить пищу, из неё пить.

Воспитатель: А какая посуда нужна для приготовления пищи?

Дети: Кастрюля, сковорода, тёрка и т. д.

Воспитатель: Как бы вы назвали эту посуду?

Дети: Кухонная.

Воспитатель: Давайте перенесём эти карточки в круг, который мы условно обозначим вот таким символом кухонной посуды.

(Дети переносят карточки в круг)

Воспитатель: Ребята, посмотрите внимательно на тарелку, супницу, салатницу. Что в них общего?

Дети: В эту посуду накладывают еду.

Воспитатель: Как она называется?

Дети: Столовая посуда.

Воспитатель: Перенесите эти карточки в круг, который мы условно обозначим вот таким символом столовой посуды. Какие мы ещё карточки поместим в этот круг?

(Дети называют и переносят в круг карточки: ложку, солонку, перечницу, хлебницу и т. д.)

Воспитатель: Ребята, как бы вы назвали посуду, которая нужна для чаепития?

Дети: Чайная.

Воспитатель: Какую вы чайную посуду знаете?

Дети: Чашка, блюдце, чайник заварочный и т.д.

Воспитатель: Перенесите и эти карточки в круг, обозначающий чайную посуду.

(Дети переносят в круг карточки)

Воспитатель: Итак, вы сегодня узнали, какая бывает посуда. Назовите.

Дети: Кухонная, столовая, чайная.

Воспитатель: А сейчас мы поиграем, и я посмотрю, как вы запомнили эти виды посуды.

Дидактическая игра «Найди свой домик»

Воспитатель: Обозначим три стульчика нашими символами и поставим их в разные места. Я каждому из вас дам одну карточку, на которой изображён вид посуды. Вы внимательно посмотрите на карточку и по моему сигналу вы должны встать около стула, который обозначен соответствующим символом.

(После выполненного задания воспитатель и дети, проверяют, и повторяя игру, меняют карточки детям. После игры дети садятся на стулья) Воспитатель: Я для вас приготовила загадку (поднимает салфетку, под которой стоят супница, кастрюля, чайник заварной). Назовите эти предметы и скажите, чем они отличаются?

Дети: относятся к разным видам посуды: к кухонной, столовой и чайной.

Воспитатель: А как их используют?

Дети: В кастрюле варят суп, в супницу переливают суп, а в чайнике заварочном заваривают чай.

Воспитатель: Молодцы, ребята! А вот вам угощение к чаю  
(Угощает детей конфетами)

## **Приложение №11: Конспект занятия по программе «Пекарушка» по теме «Удивительная профессия повар-кондитер»**

**Цель:** познакомить детей с профессией повар-кондитер.

**Задачи:**

- формировать познавательный интерес к труду взрослых и их профессиям.
- способствовать расширению знаний о профессиях, об их назначении,
- развивать творческие способности, воображение, дружеские взаимоотношения друг к другу, умение решать проблемную ситуацию,
- развивать речь, обогащать словарный запас, закреплять звукопроизношение,
- закрепить знание детей о том, чем отличается профессия повара от профессии кондитера.
- воспитание уважительного отношения к труду взрослых, к людям разных профессий.
- воспитывать дружеские взаимоотношения в совместной игровой и образовательной деятельности.

*Предварительная работа:*

Рассматривание альбома «Все профессии нужны, все профессии важны»; чтение художественной литературы по теме занятия; знакомство с жидким **соленым тестом**; изготовление печенья из соленого теста.

*Оборудование:*

Для воспитателя: набор инструментов кондитера (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц); сюжетные картинки «повар», «повар-кондитер», детские фартучки и колпачки, влажные салфетки.

*Продукты:*

Мука, яйца, сахарный песок, маргарин, молоко, сметана, подсолнечное масло.

***Ход занятия.***

Воспитатель: Я принесла вам красивую коробку. Давайте посмотрим, что внутри.

(Воспитатель достаёт из коробки колпак и фартук.)

- Что это? Кому необходима эта одежда?

Дети: Колпак, халат, фартук нужны повару.

Воспитатель: Кто такой повар?

Дети: Человек, который готовит нам еду, каши, салаты, мясо, макароны.

Воспитатель: Сегодня я хочу вас познакомить с профессией, которая называется

повар – кондитер. А чтобы поближе познакомиться с этой профессией я приглашаю вас отправится в «Город профессий». Согласны? (Дети из группы отправляются в путешествие, встречают повара-кондитера.)

Повар-кондитер: Здравствуйте ребята! Я очень рада вас видеть вас у себя в гостях.

Я хочу поближе познакомиться с вами. Давайте поиграем в добрую игру «Ладочки».

Я протягиваю вам ладонь и называю своё имя, а вы поочереди кладёте сверху свою ладошку и называете своё имя».

Проводится игра «Ладочки».

Сегодня я вам расскажу кто же такой повар-кондитер.

Повар – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники.

Профессия кондитера очень интересная, творческая, и в то же время сложная, требует много терпения. Вы наверное были в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Замечали, как их красиво украшают? В магазинах продаются разные виды печенья и пряников. Это всё изготавливает – кондитер!

У повара – кондитера, как и у повара есть специальная одежда, которую он одевает приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка.

Как вы думаете, для чего ему нужна такая одежда?

Дети: Чтобы не испачкаться самому, не испачкать свою одежду, и чтобы волосы не упали в еду.

Повар-кондитер: Повар – кондитер большой мастер. У меня есть рабочие инструменты, которые помогают мне изготавливать разные вкусности. Давайте рассмотрим инструменты необходимые для работы кондитера: скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц.

Воспитатель: Где кондитеры могут работать?

Повар-кондитер: Рестораны, кафе, столовые, комбинаты и кондитерские фабрики.

Воспитатель: Чем должен обладать кондитер, чтобы приготовить вкусный торт?

Повар-кондитер: Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Кондитеру необходим тонкий вкус и обоняние, вкусовая память и творческое воображение, он должен прекрасно разбираться в продуктах, их составе, ингредиентах, владеть всеми секретами работы оборудования.

Важен и глазомер: на глазок часто нарезают пирожные из целого пласта или торта, определяют их размер и форму, пространственное расположение элементов украшения (композицию). Профессия потребует физической выносливости, так как приходится подолгу работать стоя при довольно высокой температуре.

Повар-кондитер: Ребята, вы бы хотели стать поварами - кондитерами и научиться готовить? Тогда я научу вас делать печенье из цветного, соленого теста.

Кушать его нельзя, но зато это печенье можно использовать в игре.

Давайте перед интересной работой немного разомнёмся. Выходите на ковер и вставайте в круг.

Физкультминутка

*Тесто ручками помнем. - сжимать и разжимать пальчики.*

*Сладкий тортик испечем. - прихлопывать ладонями.*

*Серединку смажем джемом, - круговые движения пальцами по ладони.*

*А верхушку, сладким кремом. - круговые движения пальцами по ладони.*

*И кокосовую крошкой - сыпем «крошку» пальчиками обеих рук.*

*Мы посыплем торт немножко.*

А потом заварим чай, - пальцы «щепотью», - круговые движения кистями обеих рук.

В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

Воспитатель. Покажите нам как нужно приготовить песочное тесто и как из него сделать печенье, а дети вам будут помогать.

Повар-кондитер: Хорошо. Ребята одевайте халат и фартук и за дело.

Мастер-класс

Повар-кондитер: Вот сейчас мы с вами вместе замесим песочное тесто и сделаем из него печенье. А вы мне будете помогать. Возьмите кусочек в руки и покатайте круговыми движениями в ладонях. Теперь положите тесто на доску и раскатайте его скалкой. Возьмите понравившуюся формочку и вырежьте ей печенье. Положите на противень. Давайте отнесём наш противень с печеньем на настоящую кухню и сами испечем печенье.

Воспитатель: Пока наше печенье печется в духовке я предлагаю немного отдохнуть.

Дидактическая игра с мячом «Что нужно кондитеру?»

Воспитатель: а сейчас вставайте в круг. Я предлагаю вам поиграть в игру, которая называется «Что нужно кондитеру?». Я буду кидать вам мяч, а вы называть инструмент или приспособление необходимое в работе кондитера.

(Воспитатель кидает мяч, а дети называют предмет: миксер, скалка, нож и т.д.).

Воспитатель: Молодцы, ребята, вы хорошо запомнили названия инструментов! А теперь я предлагаю немного усложнить правила игры: Я буду кидать вам мяч и называть какой-нибудь инструмент, а вы должны вернуть мне мяч и назвать, для чего этот инструмент нужен.

(Миксер – взбивать, скалка – раскатывать тесто, нож – резать и т.д.)

Повар-кондитер: Вот и готово наше печенье. (после того как печенье испеклось).

Перед вами лежат разные украшения. Возьмите их и украсьте свое печенье.

Воспитатель: Ребята, давайте посмотрим какое красивое получилось у вас печенье.

Повару-кондитеру мы скажем большое спасибо за интересный рассказ и показ. И когда ребята придут домой, то кто ни будь попросит маму, а может и научит маму, как сделать тесто для печенья.

## Приложение

### Анкета для родителей Кулинарной студии «Пекарушка»

Уважаемые родители! Просим Вас ответить на вопросы анкеты

1 Какие праздники Вы отмечаете в кругу своей семьи?

---

2 Готовите ли Вы кондитерские изделия (выпечка пирогов, печенья, тортов и др.) к праздничным датам? \_\_\_\_\_

3 Если да, то какие?

4 Привлекаете ли Вы к процессу выпечки своих детей? \_\_\_\_\_

5 Какие действия Вы доверяете им выполнять?

---

6 Как вы относитесь к тому, что дети в детском саду приобщаются к культуре приготовления выпечки?

---

7 Какие русские народные и религиозные праздники знакомы вашей семье? \_\_\_\_\_

8 Изготавливаете ли вы к таким мероприятиям традиционные кондитерские изделия (например, выпекаете блины на Масленицу или готовите кулич к празднику Светлой Пасхи), именинный торт?

---

9 Хотели бы вы принять участие по выпечке вместе со своими детьми?

---

Спасибо за внимание!



## **Список использованной литературы**

1. Аксакова, О.В. Блюда из мяса / О.В. Аксакова / 2-е изд.– М.: Мозаика-Синтез, 2015. – 336 с.
2. Бочкова, И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира / И.А. Бочкова /- М.: Просвещение, 2014.-246 с.
3. Евладова, Е.И., Логинова, Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.И. Евладова, Л.Г. Логинова/. – М.: Феникс, 2013.
4. Зима, О.И. Кулинарные рецепты на каждый день /О.И. Зима/. – М.: Риноклассик, 2016.
5. Зима, Д.Д. Такие разные салаты / Д.Д. Зима/. – М.: Риноклассик, 2012
6. Иванова, В.А. Детская поваренная книга / В.А. Иванова/. – М., 2016.
7. Киреевский, И.Р. Капустная семейка / И.Р. Киреевский /. - М.: Слово, 2013.
8. Левина, М.И. Сервировка праздничного стола / М.И. Левина /. – М.: Просвещение, 2015.
9. Руфанова, Е .Н. Италия. Кухни народов мира /Е.Н. Руфанова/. – М.: Слог, 2014.
10. Радина, Т.М. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов /Т.М. Радина/. –М.: Спб., 2015.
11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. -М.: Просвещение, 2015.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139460050

Владелец Атмановская Мария Владимировна

Действителен с 05.03.2025 по 05.03.2026