

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Рудовская средняя общеобразовательная школа структурное подразделение Пономаревская начальная школа-детский сад

«КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР –КЛАСС» ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ ГРУППЫ ЗДОРОВАЯ ЕДА

Воспитатель
Высшей категории
Г.Г.Шугонцева

Пономарева 2024г

ЦЕЛЬ: Знакомство с правилами приготовления пищи. вовлечение детей в деятельность, связанную с приготовлением простых блюд.

ЗАДАЧИ:

*Развивать представление о важности и пользе овощей и фруктов, разнообразии блюд;
Дать представление об основных приёмах и правилах приготовления салатов;
Закрепить знания о технике безопасности и гигиене при работе с продуктами;
Побуждать детей использовать навыки приготовления простых блюд в повседневной жизни для помощи родителям.*

Кухонное оборудование:

Разделочные доски, ножи, глубокие салатники, ложки, салатные тарелки, тёрка, салфетки, шапочка, фартук и косынка, для каждого участника.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕТЬМИ САЛАТА «ВИТАМИНКА»



1	2	3	4	5	6
БАНАН	ЯБЛОКО	ГРУША	АПЕЛЬСИН	МАНДАРИН	КИВИ
					
		7 йогурт			
					

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.ПОМОЙТЕ ФРУКТЫ.
- 2.СНИМИТЕ КОЖУРУ С БАНАНА
- 3.НАРЕЖЬТЕ БАНАН ПОЛУКОЛЬЦАМИ
- 4.ОЧИСТИТЕ АПЕЛЬСИН,МАНДАРИН,КИВИ,РАЗРЕЖЬТЕ НА ДОЛЬКИ
- 5.НАРЕЖЬТЕ ПОПЕРЕЁК КАЖДУЮ ДОЛЬКУ ЛОМТИКАМИ
- 6.ГРУШУ И ЯБЛОКО РАЗРЕЖЬТЕ НА 4 ЧАСТИ ВДОЛЬ
- 7.УДАЛИТЕ СЕРДЦЕВИНЫ
- 8.НАРЕЖЬТЕ КУБИКОМ
- 9.АККУРАТНО СМЕШАЙТЕ САЛАТ
- 10.ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Здоровая еда КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР -КЛАСС ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ ГРУППЫ









ЗДОРОВАЯ ЕДА
(КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС)

ЗДОРОВЫЕ ДЕТИ

СЪЕДИНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ









Приятного аппетита!

