

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Руслан»
(МБДОУ «ДС «Руслан»)

Принято:
на педагогическом совете
МБДОУ «ДС «Руслан»
от 29.08.2022 г. №1

Утверждено:
приказом заведующего
МБДОУ «ДС «Руслан»
от 29.08.2022г. № 176

**Программа дополнительного образования
Технической направленности
«Вкусные фантазии»
(для детей 6 – 7 лет)**

Автор составитель:
Джемакулова Б.А.
Банбатова Б.Д.
Дзакураева Л.В.

г. Новый Уренгой
2022 год

Содержание

I. Целевой раздел 3 стр.

1. Пояснительная записка

- Цели и задачи реализации Программы

- Принципы формирования Программы

2. Планируемые результаты освоения Программы

II. Содержательный раздел7 стр.

1. Описание разделов Программы

2. Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации Программы

3. Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации Программы

III. Организационный раздел.....11 стр.

1. Материально-техническое обеспечение Программы

2. Режим занятий

3. Перспективные и учебно-тематические планы

4. Модели занятий

5. Список литературы

6. Приложение

I. Целевой раздел

1. Пояснительная записка

Программа по ознакомлению детей подготовительного дошкольного возраста с основами кулинарии «Вкусные фантазии» (далее Программа) разработана на основе педагогической концепции целостного развития ребенка дошкольника как субъекта детской деятельности М.Крулехт и практического материала книги «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» под редакцией О.В. Дыбиной.

Программа определяет цель, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию специальных занятий по ознакомлению воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд.

Программа разработана в соответствии с основными нормативно-правовыми документами по дошкольному воспитанию:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.20 №32 «Об утверждении СанПиН» 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Программа направлена на:

- формирование и развитие творческих способностей детей;
- формирование основ культуры питания;
- формирование у детей системы знаний о структуре трудового процесса и умений следовать этой структуре в ходе трудовой деятельности;
- социализацию воспитанников.

Программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Возраст воспитанников, осваивающих Программу – 6-7 лет.

Срок освоения Программы -1год.

Цели и задачи реализации Программы

Цели Программы:

- формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных блюд;
- формирование позиции субъекта деятельности в процессе ознакомления старших дошкольников с технологией приготовления элементарных блюд.

Задачи программы:

Обучающие:

- Познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне.
- Обучить детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд.
- Расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.

Развивающие:

- Развивать аналитические умения при использовании предметно-схематических моделей предстоящей деятельности.
- Развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой.
- Развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировке стола.
- Развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные:

- Воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд.
- Формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей.
- Формировать основы самосознания ребенка как субъекта специфической трудовой деятельности.

- Воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие.
- Формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

Принципы формирования Программы

Содержание Программы соответствует следующим принципам:

- адаптивности, который предполагает гибкое применение содержания и методов в воспитательно-образовательном процессе в зависимости от возрастных особенностей ребенка;
- построения образовательной деятельности на основе индивидуальных особенностей каждого ребенка;
- интеграции образовательных областей в соответствии с возрастными возможностями и особенностями воспитанников;
- развивающего обучения, целью которого является развитие ребенка и обеспечивает единство воспитательных, развивающих и обучающих целей и задач;
- гуманизации педагогического процесса предполагающего, что в центре любой учебно-воспитательной деятельности должен стоять ребенок;
- поддержки инициативы детей в процессе деятельности;
- возрастной адекватности выбранных методов, приемов и технологий: - наглядности: учебный процесс строится на основе большого количества наглядных пособий (предметно-схематическое модели, карточки), показ и объяснение взрослому.
- научности: содержание программы основано на изучении разных изданий по обучению детей способам приготовления блюд, сравнении их и выборе самого главного и интересного детям с адаптацией материала на данный возраст.

2. Планируемые результаты освоения Программы

По окончании первого этапа Программы ожидается, что воспитанники:

- овладеют умениями соблюдать правила поведения, гигиены, ОБЖ при приготовлении блюд, а также последовательностью выполнения трудовых операций при приготовлении разных блюд (напитков, салатов, бутербродов);
- будут иметь представление о приготовлении многообразия блюд из овощей, фруктов;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, миксером, блендером);
- научиться взаимодействовать в процессе совместной деятельности.

После окончания второго этапа предполагается, что дети овладеют следующими умениями:

- самостоятельно готовить рабочее место;
- отбирать необходимые продукты и готовить из них элементарные блюда;
- уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты;
- знать правила пользования электроприборами и кухонной бытовой техникой;
- уметь сервировать блюда, соблюдать правила их подачи гостям;
- самостоятельно приготовить любое знакомое блюдо, соблюдая все этапы осуществления трудового процесса.
- соотносить полученный результат с поставленной целью.

Дети осваивают умение работать самостоятельно по одному, а также в парах.

II. Содержательный раздел

1. Описание разделов Программы

I раздел «Разноцветные капельки»

Цель: познакомить дошкольников подготовительной возрастной группы с предметами, необходимыми на кухне; обучить начальным навыкам приготовления простейших блюд (напитков, салатов, бутербродов).

Задачи:

1. Обучающие:

- познакомить с правилами поведения, техникой безопасности и основными правилами гигиены;

- учить понимать и при помощи взрослого пользоваться схемами выполнения трудового процесса;

- закрепить знания об овощах, фруктах ягодах, их пользе для организма человека и способах использования в кулинарии;

- познакомить с назначением электроприборов на кухне.

2. Развивающие:

- развивать мелкую моторику рук;

- формировать навыки безопасного поведения на кухне, пользования орудиями труда в процессе работы на кухне.

3. Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, дружеские взаимоотношения в процессе совместной деятельности.

II раздел «Страна Фантазия»

Цель: поддерживать интерес к кулинарной деятельности. Обучать приготовлению более сложных блюд.

Задачи:

1. *Обучающая:*

- учить классифицировать продукты по способу приготовления (в сыром виде, только жарить, варить, или варить и жарить);
- упражнять в составлении рецептов приготовления блюд (при помощи взрослого);
- формировать системные знания о целостном процессе приготовления блюда;
- совершенствовать умения пользоваться предметно-схематическими моделями;
- обучать способам безопасного пользования кухонной бытовой техникой.

2. *Развивающая:*

- развивать эстетический вкус, фантазию, творчество в процессе украшения блюд;
- формировать умение самостоятельно рассказывать и показывать алгоритм приготовления известного блюда.

3. *Воспитательная:*

- воспитывать самостоятельность, чувство ответственности, терпение.
- поощрять умение и желание детей работать в парах, советоваться.

2. Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации

Программы

Опираясь на характерную для старших дошкольников потребность в самоутверждении и признании со стороны взрослых, руководитель кружка обеспечивает условия для развития детской самостоятельности, инициативы, творчества. Он постоянно создает ситуации, побуждающие детей активно применять свои знания и умения, ставит перед ними все более сложные задачи,

развивает волю, поддерживает желание преодолевать трудности, доводить начатое дело до конца, нацеливает на поиск новых, творческих решений.

Руководитель придерживается следующих правил. Не нужно при первых же затруднениях спешить на помощь ребенку, полезнее побуждать его к самостоятельному решению; если же без помощи не обойтись, вначале эта помощь должна быть минимальной: лучше дать совет, задать наводящие вопросы, активизировать имеющийся у ребенка прошлый опыт. Всегда необходимо предоставлять детям возможность самостоятельного решения поставленных задач, нацеливать их на поиск нескольких вариантов решения одной задачи, поддерживать детскую инициативу и творчество, показывать детям рост их достижений, вызывать у них чувство радости и гордости от успешных самостоятельных, инициативных действий. Развитию самостоятельности способствует освоение детьми универсальных умений: поставить цель (или принять ее от руководителя), обдумать путь к ее достижению, осуществить свой замысел, оценить полученный результат с позиции цели. При этом воспитатель использует средства, помогающие дошкольникам планомерно и самостоятельно осуществлять свой замысел: опорные схемы, наглядные модели, пооперационные карты.

3. Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации Программы

Одним из важных принципов технологии реализации Программы является вовлечение родителей в образовательный процесс дошкольной организации вообще и в работу по дополнительному образованию в частности.

Задачи взаимодействия с семьями дошкольников:

1. Помогать родителям в освоении и закреплении ребенком культурно-гигиенических навыков, правил безопасного поведения на кухне.
2. Совместно с родителями способствовать развитию детской самостоятельности, навыков самообслуживания, предложить родителям создать

условия для развития самостоятельности дошкольника дома (умение приготовить элементарные блюда, разогреть готовую пищу и др.).

3. Помогать родителям в обогащении социального опыта ребенка, развитии его любознательности, накоплении представлений об окружающем мире.

4. Развивать у родителей интерес к совместному приготовлению пищи с ребенком дома.

5. Включать родителей в совместную с педагогом деятельность по развитию субъектных проявлений ребенка в элементарной трудовой деятельности, развитию желания трудиться, ответственности, стремления довести начатое до конца.

6. Способствовать развитию партнерской позиции родителей в общении с ребенком, развитию положительной самооценки, уверенности в себе.

Основными формами взаимодействия с родителями по реализации Программы являются: семейное детско-взрослое проектирование, совместное составление рецептов, приготовление блюд, оформление праздничного стола, праздники и развлечения, семейные кулинарные конкурсы, оформление фотоальбомов «Любимое блюдо моей семьи». «Готовим вместе» и др.

III. Организационный раздел

1. Материально-техническое обеспечение Программы

Дидактический материал и техническое оснащение:

1. Натюрморты;
2. Дидактические игры;
3. Предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных блюд;
4. Карточки и таблицы с правилами поведения на кухне;
5. Стол разделочный для детей;
6. Полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды.
7. Бытовая техника: электроплита с духовым шкафом, электрочайник, миксер, соковыжималка для citrusовых, весы с чашей, блинница;
8. Посуда;
9. Доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;
10. Фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

2. Режим занятий

Реализация Программы:

Дети 6-7 лет занятия проводятся 2 раз в неделю – для подготовительной группы. В составе не более 15 человек. Дни занятий кружка выбираются руководителем, и согласовываются с воспитателями группы в зависимости от нагрузки детей. Длительность занятий в подготовительной группе – 1ч.

3. Учебно-тематический и перспективный планы

Учебно-тематический план

I раздел «Маленький кондитер»

№	Кол. час.	Тема занятия	Цели занятия	Форма проведения занятия	Деятельность воспитанников
1	1ч.	Кухня детского сада	Получить представление о предметах кухонного оборудования, их назначении	Экскурсия на кухню детского сада	Наблюдение, беседа с сотрудниками кухни
2	1ч.	Посуда	Научиться различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды, группировать посуду с помощью условных знаков.	Беседа, рассказ воспитателя. Дидактические игры	Участие в дидактических играх, общение с воспитателем
3	1ч.	Техника безопасности и правила гигиены. - В мир "Чудесницы"	Познакомиться с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в центре кулинарии.	Рассказ воспитателя, беседа с детьми, решение проблемных ситуаций	Участие в решении проблемных ситуаций и в беседе с воспитателем
4	1ч.	Фрукты - «Угадай-ка» - викторина «Из чего готовим сок»	Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки.	Дидактические словесные и настольно-печатные игры, игры развивающего характера	Участие в беседах, играх
5	1ч.	Овощи - салатный кубик	Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их сочетании, получить представления о способах нарезки овощей и оформлении овощных блюд.	Дидактические игры, практический показ и объяснение, рассказ воспитателя	Наблюдение и самостоятельная деятельность

6	7ч.	Напитки - чай «Мухи-Цокотухи». - морс «Ягодка». - сок «Апельсиновый» - компот «Ассорти». - кисель «Загадка». - «Готовим напитки». - сок «Витаминный»	Познакомиться с процессом приготовления чая. Получить представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Осознать важность знаний правил сервировки стола к чаю. Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков. Познакомиться с технологией приготовления морса; определять по вкусу основную составную часть морса. Познакомиться с бытовой техникой – разными видами соковыжималок для мягких и цитрусовых, правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из киселя, яблочного и морковного соков.	Показ действий, рассказ, объяснения пользования схемами	Самостоятельная деятельность детей, использование схем
7	1ч.	Бытовая техника. - «Умные помощники».	Получить представление о предметах бытовой техники, ее назначении.	Рассказ воспитателя. Беседа с детьми.	Наблюдение, участие в беседе
8	3ч.	Салаты. - салат «Витаминный». - «Разноцветный винегрет». - салат «Лакомство гномов». - фруктовый салат «Дары солнца» - конкурс «Самый вкусный салат»	Познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, процессом приготовления салата (овощного, фруктового и т.д.). Продолжить учиться пользоваться технологической картой. Закрепить навыки работы с ножом: нарезать овощи и фрукты кубиками, оформлять готовое блюдо. Закрепить умение пользоваться теркой	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление салатов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
9	2ч.	Бутерброды. - Бутерброд «Хитрый». - Бутерброд «Кораблик». - Загадка в лукошке.	Познакомиться с образованием слова "бутерброд". Научиться самостоятельно делать открытые бутерброды, красиво их оформлять. Проявлять самостоятельность, фантазии. Развивать мелкую моторику рук, творчество.	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление бутербродов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
10	1ч.	Сухарики - Сухарики	Обогатить представления о приготовлении блюд из хлеба.	Беседа, практический	Участие в беседе. Практическая

		«Ароматные»	Раскрыть секрет использования черного хлеба. Продолжать осваивать правила работы приготовления пищи.	показ и объяснение	деятельность использованием духовки при непосредственном участии взрослого.
11	4ч.	Песочное тесто - Печенье «Чудные фигурки» - Украшение для новогодней елки - Разноцветные колобки - Печенье «Валентинки»	Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки.	Показ, объяснение	Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность
12	1ч.	Блины - Масляный блинок	Продолжать знакомиться с бытовой техникой - блинницей. Обогащать свои представления о народных традициях	Показ, объяснение	Деятельность в подгруппах, наблюдение за работой взрослого
13	5ч.	Дрожжевое тесто - Булочки - Пирожки с начинкой - Яблочный пирог	Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста. Научиться лепить пирожок (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.	Показ, Объяснение, организация самостоятельной деятельности детей	Участие в беседе, наблюдение за деятельностью взрослого, самостоятельная деятельность
14	1ч.	Итоговое занятие «Вкусные фантазии»	Закрепить знания названий блюд, последовательность их приготовления из составляющих ингредиентов.	Оформление фотоальбома	Участие в оформлении фотоальбома
Итого	30				

4. Модель занятия №1

Поэтому же типу проводится 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)

Скажите, как назвать её:

Все в дырках зубы у неё,

Но свёклу, редьку и морковку

Она перетирает ловко.

(тёрка)

Не пропустите и меня -

Я тоже важный,

Меня узнали вы, друзья,

Кто острый и отважный?

(нож)

Купили новенькое,

Такое кругленькое,

Качают в ручках,

А оно всё в дырках.

(сито)

А внутри то, посмотри,

Сладость белая внутри.

(сахарница)

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)

4. Модель занятия №2 «Чай для Мухи-Цокотухи»

Цель: Познакомить детей с процессом приготовления чая. Дать представление об основных видах чая (чёрный, зелёный, листовый, гранулированный, в пакетиках). Рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Помочь детям осознать важность соблюдения правил сервировки стола к чаю. Учить пользоваться технологической картой.

Материал:

Технологическая карта приготовления чая.

Электрический чайник.

Заварочный чайник.

Чайный сервиз.

Чай: чёрный, зелёный, в пакетиках.

Продукты: молоко, варенье, крендельки.

Ход занятия

Влетает грустная Муха-Цокотуха. Дети приветствуют Муху и выясняют, почему она такая грустная.

Муха-Цокотуха: Я сегодня именинница. Ко мне гости придут:

Пчёлки, блошки и букашки.

Червячки, мотыльки и жучки.

А чем угостить их, не знаю.

Дорогие дети, помогите!

Вся надежда на вас,

Не покиньте меня

В этот мой знаменательный час.

Ребята, может быть, вы знаете, как нужно гостей встречать?

Дети: Накрыть стол, испечь торт...

Муха-Цокотуха: Да, торт испечь! Времени-то у меня немного осталось.
(Воспитатель с детьми предлагают Мухе помочь накрыть стол и заварить чай)

Муха-Цокотуха: А как нужно заваривать чай?

(Воспитатель вместе с детьми, рассматривая технологическую карту заваривания чая, выясняют последовательность действий)

Воспитатель: У нас здесь есть разные сорта чая. Давайте решим, какой чай будем заваривать?

(Муха, дети рассматривают разные сорта чая)

Воспитатель: Ребята, чай выращивают только в теплых странах. Собирают его вручную, это очень трудоёмкая работа. Существуют разные сорта чая. Найдите крупнолистовой чай.

(Дети находят чай и объясняют, как они его нашли: он крупный)

Воспитатель: Этот чай требует более длительного заваривания.

Найдите теперь зелёный чай.

(Дети находят зелёный чай и объясняют, что его так назвали за цвет)

Воспитатель: Если другие сорта чая при высушивании чернеют, то этот сорт так и остаётся зелёным. На Востоке его пьют в жаркую погоду, он очень хорошо утоляет жажду. А в этой баночке – мелколистовой чай, - это мелкие, рубленые листья, они быстрее завариваются, но чай получается не такой ароматный, как крупнолистовой. Ребята, многие люди торопятся делать свои дела и им некогда долго ждать, пока заварится чай. Специально для них придумали чай в пакетиках. Он очень удобен в дороге.

Муха-Цокотуха: Сколько много я узнала о чае! Давайте быстрее заваривать чай, а то гости скоро придут.

(Дети уточняют последующие действия заваривания: ополоснуть заварочный чайник кипятком, чтобы его согреть; засыпать 2-3 чайные ложки выбранного чая. Залить чай кипятком, наполняя заварочный чайник наполовину, дать чаю настояться, завариться в тепле, прикрыв чайник тёплой тканью).

Воспитатель: Ребята, пока чай настаивается, помогите Мухе-Цокотухе накрыть стол, объясните, какая посуда нужна для чая.

(Дети с Мухой накрывают на стол, расставляя чайный сервиз, угощение к чаю)

Муха-Цокотуха: Вот гостям и угощение:

Очень вкусное варенье,

Чай с молоком и крендельком.

Пора уже пробовать чай?

Воспитатель: Что ты, чтобы чай был вкуснее и золотистее, нужно обогатить его кислородом. Для этого я несколько раз перелью чай из чайника в чашку, из чашки в чайник. Попробуем, какой получился чай?

(Дети вместе с Мухой-Цокотухой пробуют чай, определяют его вкусовые качества и Муха благодарит детей за помощь).

Модель занятия № 7

Салат «Витаминный»

Цель: Продолжать формировать у детей системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться тёркой, ножом, соблюдая правила безопасности при пользовании опасными предметами. Формировать навыки соблюдения гигиенических правил приготовления пищи.

Развивать у детей интерес к приготовлению пищи. Воспитывать чуткость, желание помогать младшим, проявлять заботу о них.

Материалы и оборудование:

Технологическая карта приготовления салата.

Продукты: капуста, морковь, яблоко, растительное масло, соль.

Разделочные доски.

Тёрки.

Ложка.

Салатница.

Ход занятия

Старшие дети приводят малышей в центр кулинарии.

Дети: Какое блюдо мы сегодня будем готовить?

Воспитатель: Это мы с вами вместе решим, когда посмотрим, какие у нас есть продукты. Отгадайте про них загадки:

Что за скрип? Что за хруст?

Это что ещё за куст?

Как же быть без хруста,

Если я...

Дети: Капуста!

Воспитатель: (показывает вилку капусты малышам)

Посмотрите, какая она?

Малыши: Твёрдая, белая и т.д.

Воспитатель: (обращаясь к старшим детям)

Как вы думаете, что можно приготовить из капусты?

Дети: Щи, борщ, голубцы и т.д.

Воспитатель: Капуста обладает целебными свойствами, а врачи особенно рекомендуют кормить капустой маленьких детей, чтобы они росли крепкими и здоровыми. Отгадайте следующую загадку:

За кудрявый хохолок

Лису из норки поволок.

На ощупь - очень гладкая.

На вкус, как сахар сладкая. **Дети:** Морковь!

(Малыши рассматривают её: длинная, оранжевая и т.д.)

Воспитатель: А это что?

Круглое, румяное,

Я расту на ветке:

Любят меня взрослые

И маленькие детки.

Дети: Яблоко!

Воспитатель: Теперь, ребята, скажите, какое блюдо мы приготовим из этих продуктов?

Дети: Салат!

Воспитатель: А малыши тоже умеют готовить салат. Покажите нам, как вы его делаете?

Пальчиковая гимнастика:

Мы капусту рубим,	прямые ладошки «рубят» сверху вниз
Мы капусту рубим.	
Мы морковку трём,	трут кулачок об кулачок
Мы морковку трём.	
Мы капусту солим,	пальцы сжимают в щепотку и солят
Мы капусту солим.	
Мы капусту жмём,	сжимают пальцы в кулачки
Мы капусту жмём.	

Воспитатель: (обращаясь к старшим детям)

- Давайте рассмотрим технологическую карту приготовления салата.

Какие требуются продукты, инструменты, какая последовательность действия для приготовления салата.

(Дети рассматривают карту, моют руки, надевают фартуки себе и помогают малышам, подходят к рабочим столам, где распределяются трудовые действия между старшими детьми)

Воспитатель: Ребята, я вам открою секрет: чтобы было удобнее капусту нарезать тонкой соломкой, надо, отделив листья капусты от кочана, свернуть их трубочкой.

(Старшие дети нарезают капусту, натирают морковь и яблоко на крупной тёрке, объясняя малышам, как надо осторожно обращаться с ножом и тёркой, чтобы не пораниться. Малыши помогают солить, добавляют масло, перемешивают компоненты и украшают в салатнице салат морковью и яблоком).

Воспитатель: Вот и готов наш салат! Какой он получился красивый, разноцветный!

Ах, как восхитительно красиво!

Не салат, а просто диво!

Очень важно его нам съесть,

Потому что витамины

В этих овощах и фруктах есть!

(Дети снимают фартуки и садятся за стол кушать салат).

Модель занятия № 3 «Потрудились мы и вот, получился бутерброд»

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

Воспитатель: А малышей сможем научить делать бутерброды?

Дети: Сможем.

(Заходят дети раннего возраста и младшей группы)

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 помогают надеть фартучки детям младшей группы, 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.

Малышей не обижайте.

(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 угощенье 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 румяньки стали. Вынимаем горячий противень из духовки прихватками, чтобы не обжечься.

13. Методические советы к программе «Детство» / под ред. Бабаевой Т.И., Михайловой З.А. - СПб: Детство-Пресс, 2001г.
14. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
15. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
16. Поваренная книга Вини-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001.
17. Родина Н.М. Мировые пироги. Кулинария. – М.: Карапуз, 2003.
18. Русак О.Н., Малаян К.Р., Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2000г.
19. Сонькин В.Д. Законы правильного питания. - М.: Вентана-Граф, 2004г.
20. Станиславская С.А. 500 советов: овощи, фрукты.
21. Сушкова Н.В. Социально-личностное развитие: анализ программ дошкольного образования. - М.: ТЦ Сфера, 2008г.
22. Шипунова В.А. Овощной зоопарк. Детская кулинария. – М.: Карапуз, 2009.
23. Школа хороших манер/ пер. с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия Лтд, 2002.

(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).

Список литературы

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005г.
2. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формированию культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.
19. Губарева И.Н. Кроссворды. – М.: Хатбер-М, 2002.
3. Детство: Программа развития и воспитания детей в детском саду. / под рук. Логиновой В.В. - СПб: Детство-Пресс, 2002г.
4. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.
5. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003г.
6. Дыбина О.В. Ребенок и окружающий мир. Программа и методические рекомендации. - М.: Мозаика - Синтез, 2006г.
7. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007г.
8. Комарова Т.С., Куцакова Л.В., Павлова Л.Ю. Трудовое воспитание в детском саду. - М.: Мозаика - Синтез, 2005г.
9. Крулехт М. Дошкольник и рукотворный мир (пед. технология целостного развития ребенка как субъекта детской деятельности). - СПб: Детство - Пресс, 2002г.
10. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М.: Владос, 2001г.
11. Куцакова Л.В. Нравственно-трудовое воспитание ребенка - дошкольника. - Москва, 2004г.
12. Листова Г.С. Кружок кулинарии и культуры быта. - М.: Просвещение, 1976г.

Приложение



ОВОЩНОЙ ГАРНИР



КОТЛЕТЫ



ПИРОЖНОЕ



ЛОЖКА



ЯЙЦА "ВКРУТУЮ"



АРБУЗ



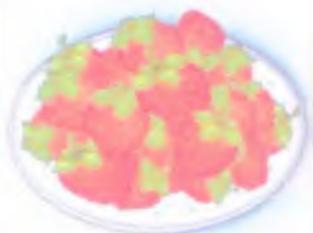
САЛАТ



ЛОЖКА



ЯИЧНИЦА



КЛУБНИКА



ОВОЩНОЕ АССОРТИ



ЛОЖКА



ВИНОГРАД

КАРТОФЕЛЬ



ГРЕЧНЕВАЯ
КАША



ВИЛКА И НОЖ



СЫР И КОЛБАСА



КАНАПЕ

БОЛЬШИЕ



БУТЕРБРОДЫ

ВИЛКА И НОЖ

КОНФЕТЫ



БЛИНЫ

СОСИСКИ



ВИЛКА И НОЖ

 УХА	 СУП	 БОРЩ	 МОЛОЧНОЕ	 ВЕРМИШЕЛЬ	 ГРЕЧКА
 ПЮРЕ	 КАРТОШКА ЖАРЕНАЯ	 РАГУ	 КАРТОШКА	 ОВСЯНКА	 ПШЕНИЧНАЯ КАША
 ПЛОВ	 РИС	 ПЕЛЬМЕНИ	 ВАРЕНИКИ	 ВЕТЧИНА	 КОЛБАСА
 КУРИЦА	 КОТЛЕТА	 МЯСО	 ЖАРЕНАЯ РЫБА	 ОТБИВНАЯ	 САРДЕЛЬКА

Пищу, которую мы едим условно можно разделить на 3 категории:



Полезные продукты, которые можно и нужно есть каждый день



Продукты, которые можно есть в небольших количествах ежедневно, или не каждый день



Вредные продукты, которые могут навредить здоровью, их следует употреблять как можно реже



ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК



ОБЕД



ПОЛДНИК



УЖИН



Запомни основные правила приема пищи!

- РЕЖИМ ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ РЕГУЛЯРНЫМ.
- КУШАЙ СИДЯ.
- НЕ ПЕРЕЕДАЙ.
- СТАРАЙСЯ НЕ ЕСТЬ ПИЩУ В ХОЛОДНОМ ВИДЕ.
- НЕ СПЕШИ ПРИ ПРИЁМЕ ПИЩИ, КУШАЙ НЕ ТОРОЖИЯСЯ.
- «КОГДА Я ЕМ, Я ГЛУХ И НЕМ» - НЕ БОЛТАЙ, ПЕРЕЖЕВЫВАЯ ЕДУ.



ЕДА

 <p>СЫР</p>	 <p>СОК ФРУКТЫ</p>	 <p>ОВОЩНОЙ САЛАТ</p>	 <p>БАТОН ХЛЕБ</p>	 <p>ТВОРОГ</p>
 <p>СУП</p>	 <p>БЛИНЫ</p>	 <p>КОЛБАСА БУТЕРБРОД СОСИСКИ</p>	 <p>КУРИЦА</p>	 <p>КАША</p>
 <p>ОМЛЕТ ЯИЦО</p>	 <p>КАРТОФЕЛЬ КОТЛЕТА</p>	 <p>ПИЦЦА</p>	 <p>КОНФЕТЫ</p>	 <p>ПИРОГ</p>
 <p>ПЕЛЬМЕНИ</p>	 <p>МАКАРОНЫ</p>	 <p>МОРОЖЕНОЕ</p>	 <p>МОЛОКО МЮСЛИ</p>	 <p>РЫБА</p>

 ТЕФЕЛИ	 ГОЛУБЦЫ	 САЛО	 СЫР	 ШАШЛЫК	 СЕЛЕДКА
 КЕФИР	 СМЕТАНА	 ЙОГУРТ	 СЫРОК	 ТВОРОГ	 ХЛЕБ
 САЛАТ	 БЛИНЫ	 БУЛКА	 ОЛАДЫ	 ПИРОЖКИ	 СЫРНИКИ
 ПИЦЦА	 ВОДА	 КОМПОТ	 МОЛОКО	 ЧАЙ	 СОК

 ПИЦЦА	 КАРТОШКА ФРИ	 ГАМБУРГЕР	 ХОТ ДОГ	 КОКА КОЛА	 СОК
 ЧИЗБУРГЕР	 ЧИЗКЕЙК	 ЧАЙ	 ПИРОЖНОЕ	 ТОРТ	 СУШИ
 НАГГЕТСЫ	 ЖЕЛЕ	 МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ	 СОУС	 БЛИНЧИКИ	 КЕКС



ШАШЛЫК



МОРОЖЕНОЕ



ЯЙЦО "ВСМЯТКУ"



РУКИ



КУРИЦА



СУП



ВАРЕНЬЕ



РУКИ



ПИРОЖКИ



КУКУРУЗА



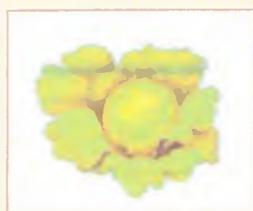
КЛУБНИКА

СО СЛИВКАМИ



РУКИ

Дидактическая игра «Варим борщ».



Дети отбирают овощи – картинки (там же лежат картинки – фрукты);

Готовим фруктовый салат



ГОТОВИМ СУП Что лишнее?



Варим море



КАКОЙ СУП?

*из гречки -
гречневый*



*из рыбы -
рыбный*



*из картофеля -
картофельный*



*из риса -
рисовый*



*из гороха -
гороховый*



*из курицы -
куриный*



*из вермишели -
вермишелевый*



*из грибов -
грибной*



Жарим картофель



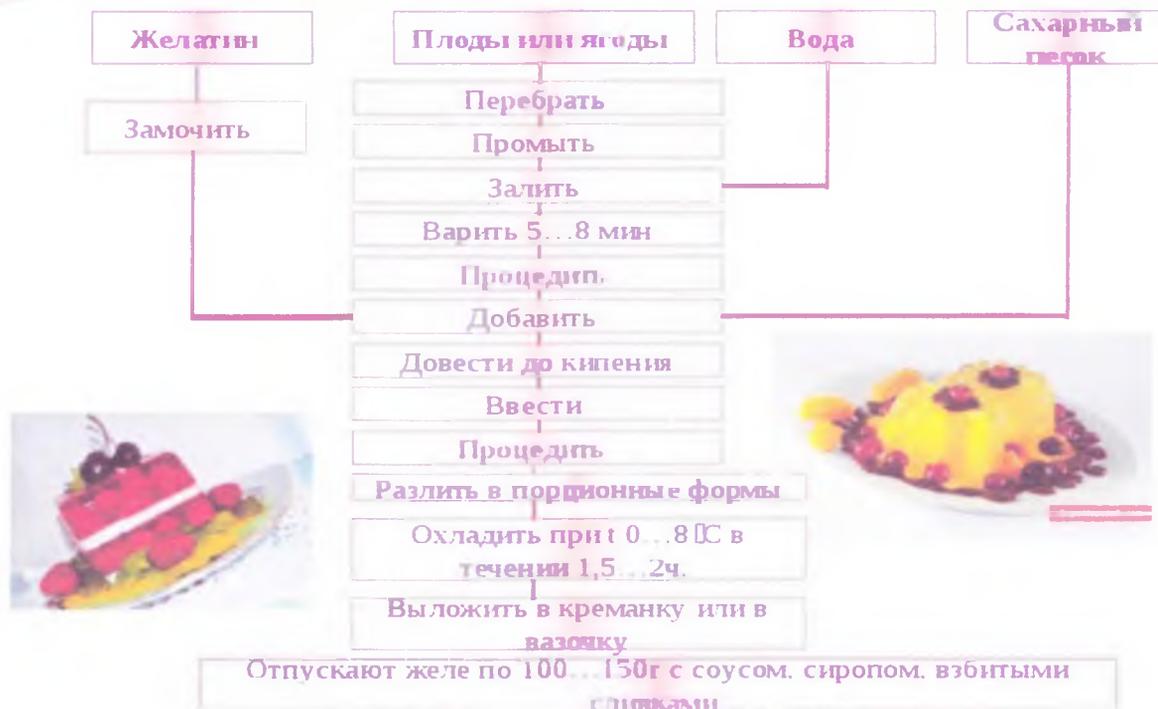
Печём торт Что лишнее?			Завариваем чай Что лишнее?		
Делаем салат Что лишнее?			Печём блины Что лишнее?		

Дидактическая игра «Что лишнее?»

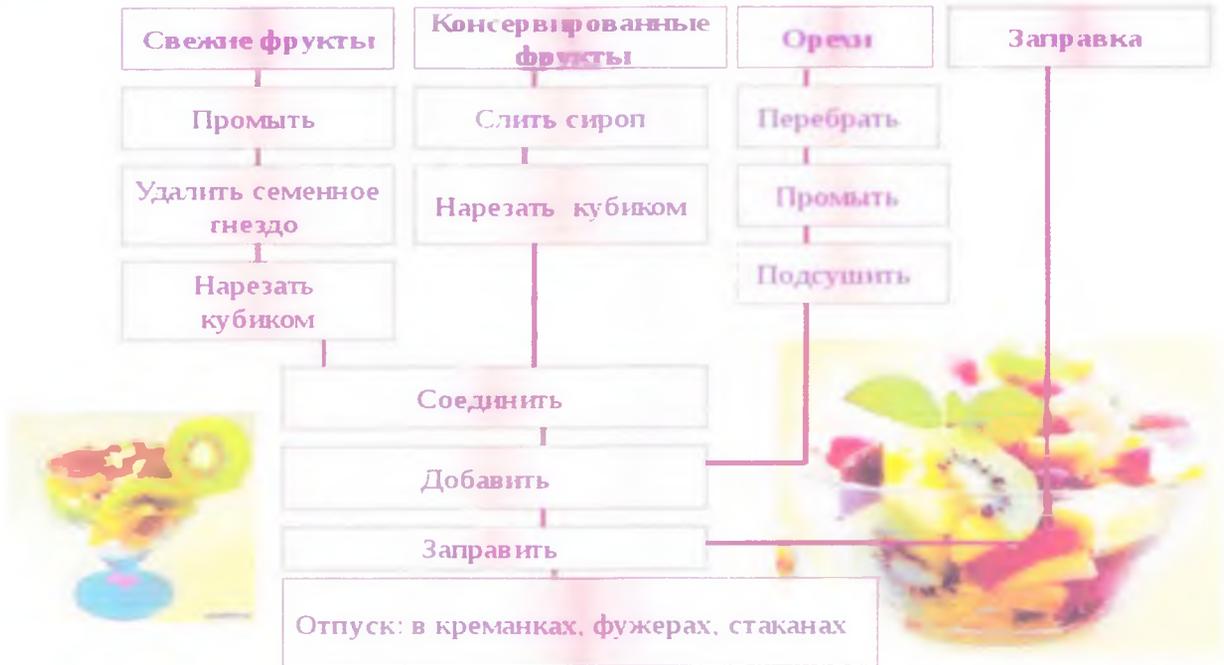
Дидактическая игра «Варим борщ».



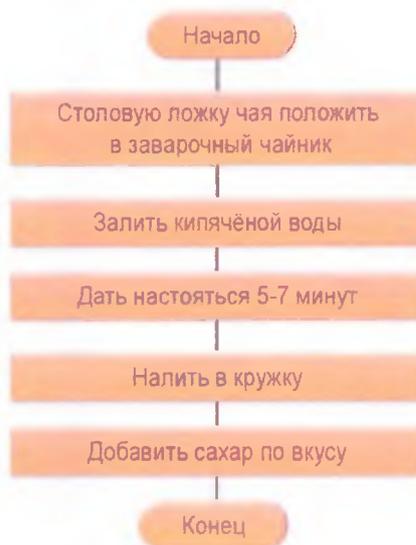
Технологический процесс приготовления желе:



Технологический процесс приготовления салата фруктового:



ЛИНЕЙНЫЙ АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ



КАКАЯ КАША?

*из риса -
рисовая*



*из пшена -
пшеничная*



*из перловки -
перловая*



*из манки -
манная*



*из кукурузы -
кукурузная*



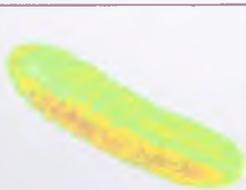
*из гречки -
гречневая*



*из овсянки -
овсянная*



«Четвёртый лишний»



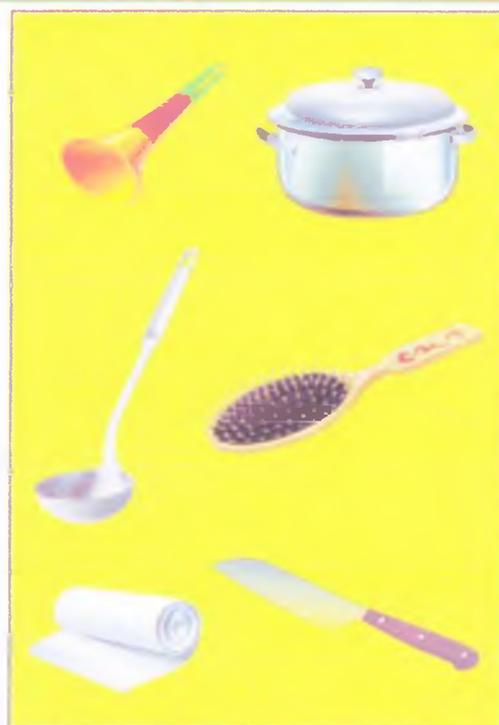
ЧТО ПОНАДОБИТСЯ ДЛЯ ОВОЩНОГО СУПА?



Что нужно для компота?
Собери продукты в кастрюлю.



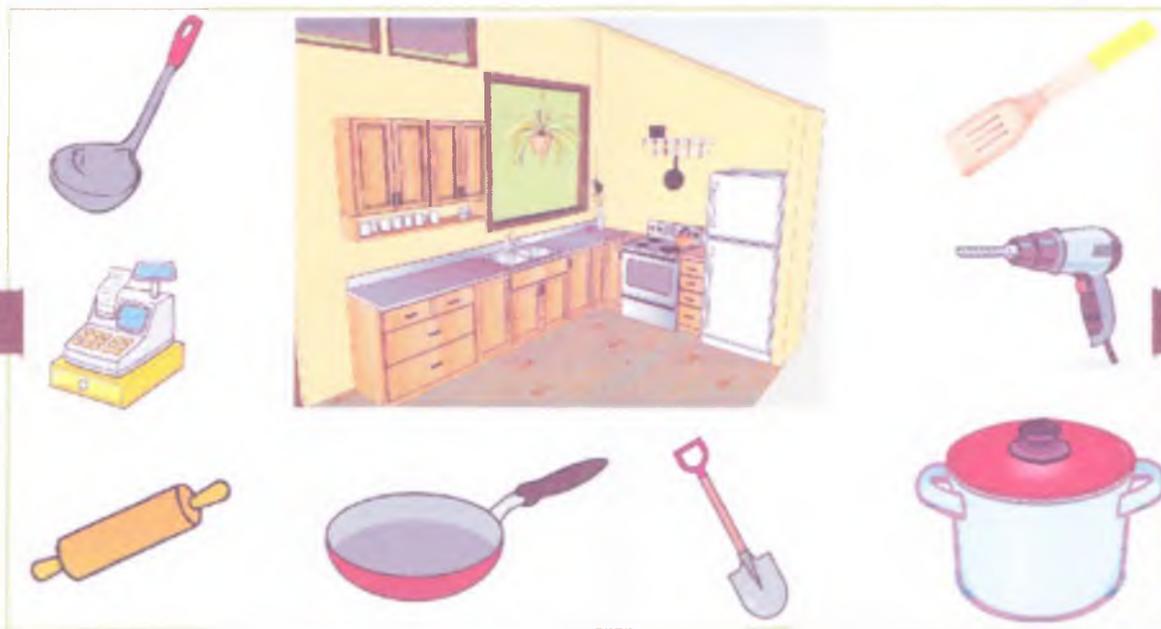
Что понадобится ПОВАРУ?



Что лишнее?



Какие предметы нужны Маше для того, чтобы приготовить ужин?



Расскажи что можно приготовить на ужин с помощью этих предметов!

Что нужно повару, чтобы приготовить обед?



Варим компот



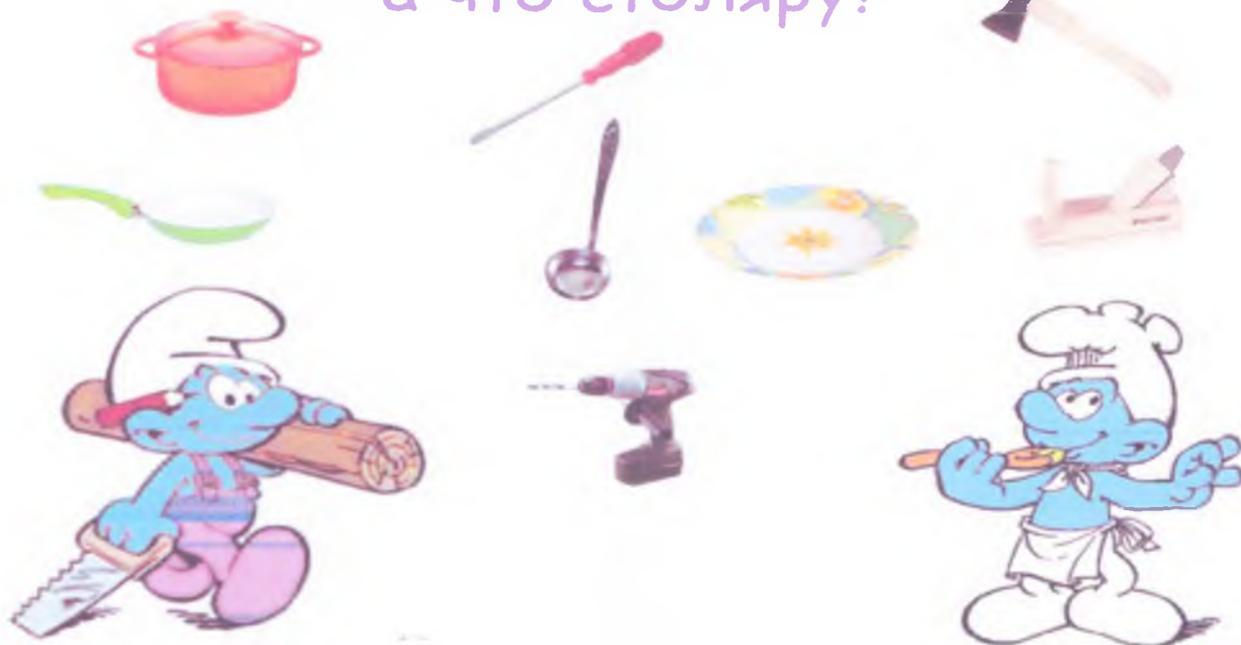
Делаем салат

Что лишнее?

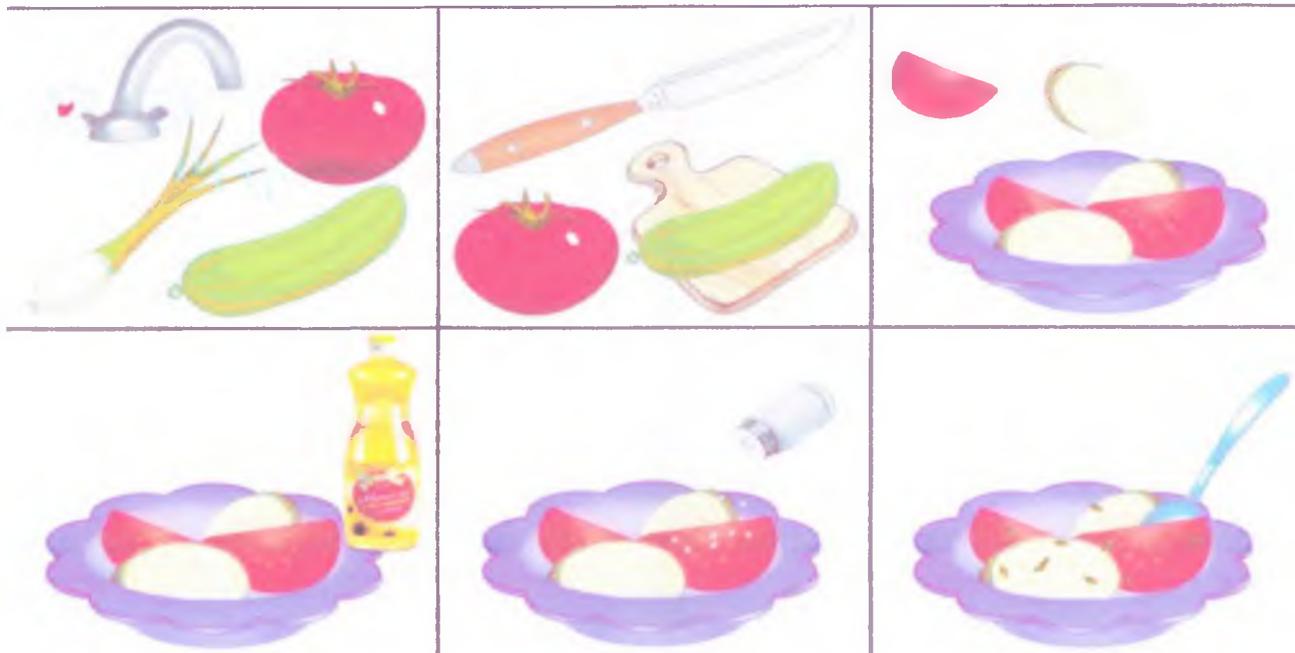
		
		

www.pochemu4ka.ru

Что нужно повару,
а что столяру?



Готовим овощной салат



7 класс / 7 класс

ГОТОВИМ САЛАТ Что лишнее?



Завариваем чай

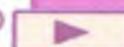
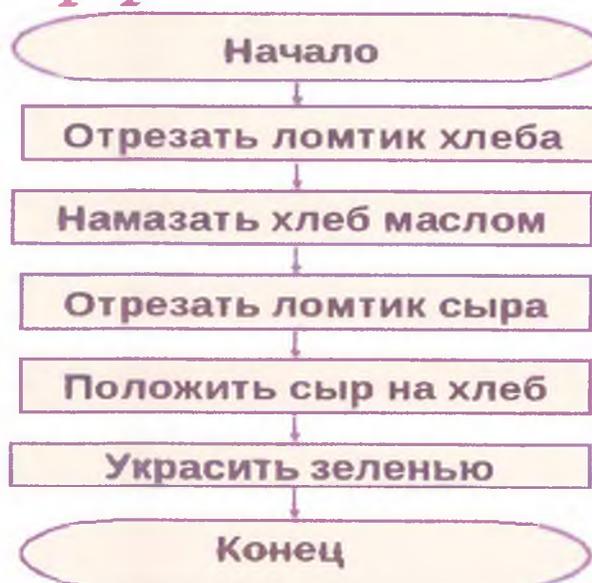
Что лишнее?



www.pochemu4ka.ru

Алгоритм приготовления

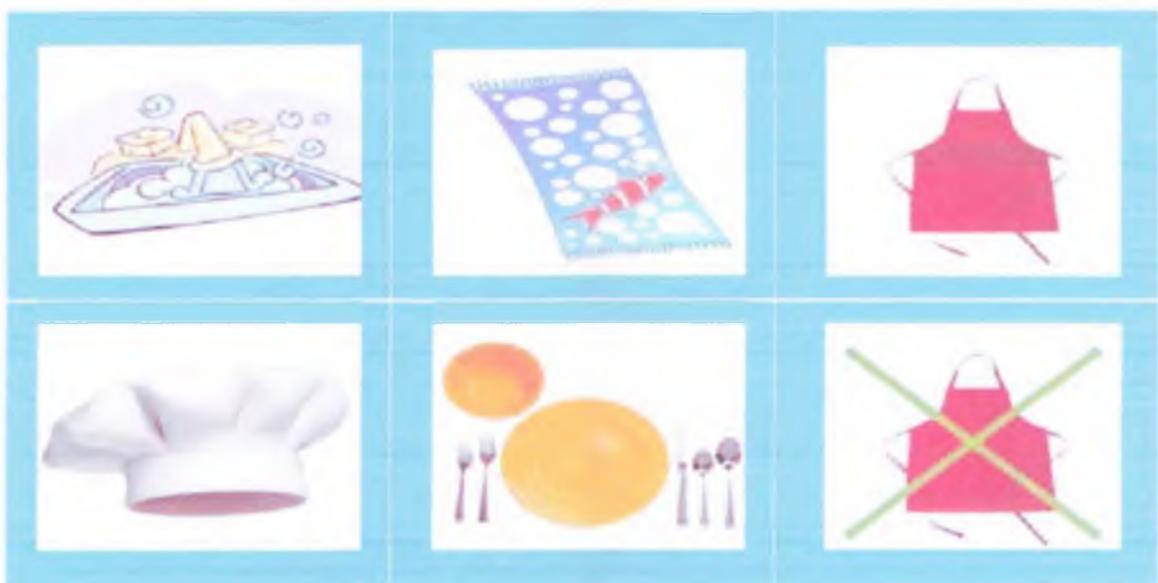
бутерброда



Дидактическая игра «Варим борщ».



Алгоритм дежурства по столовой



Какие предметы нужны повару?



--	--	--	--



Что лишнее?

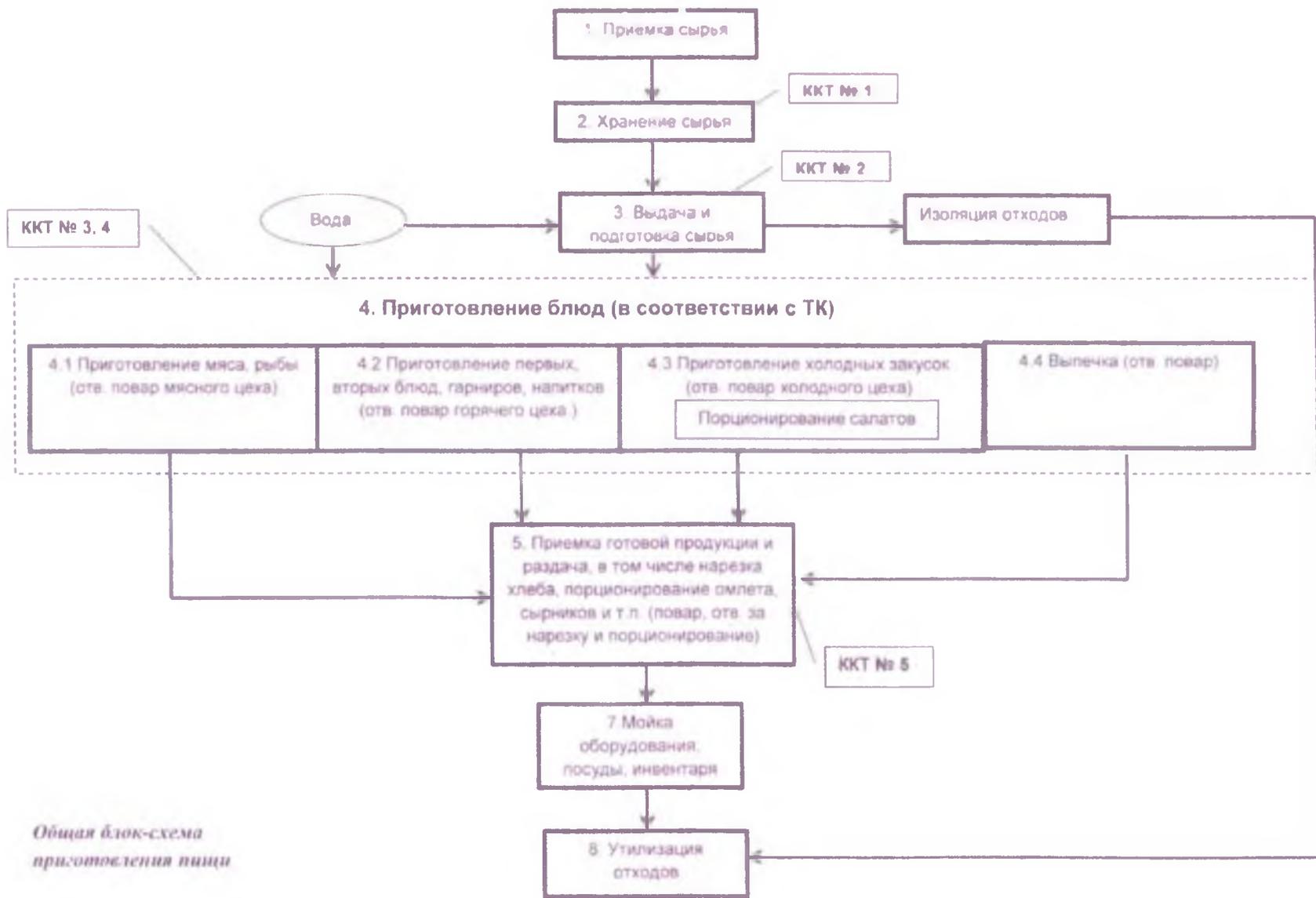


суп



КОМПОТ

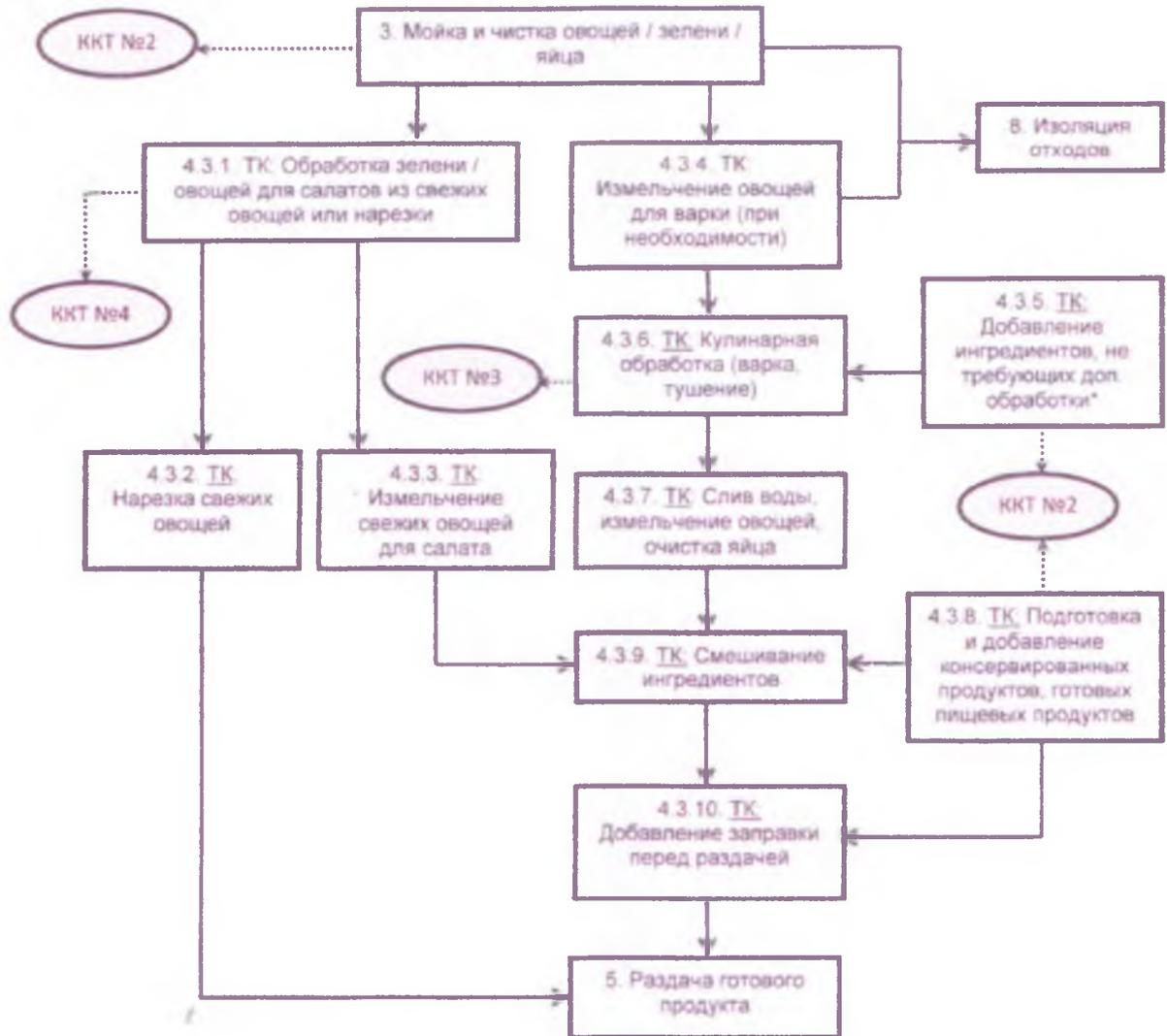




Общая блок-схема приготовления пищи

Блок-схема Приготовление салатов

Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: соль, сахар

Блок-схема Приготовление первых блюд (супы)

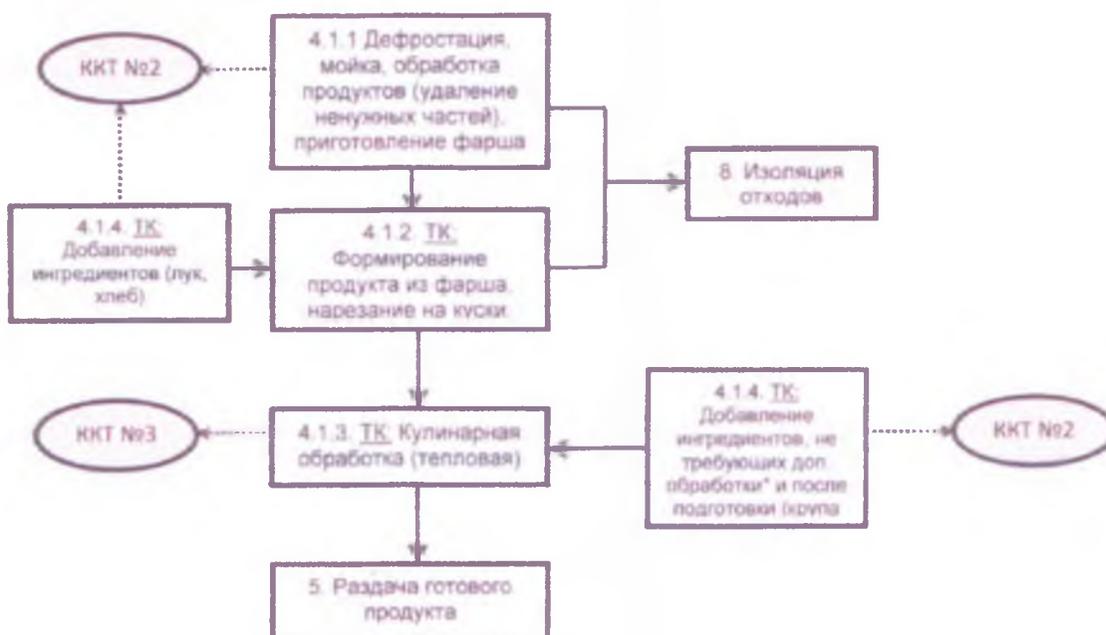
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль, макаронные изделия

Блок-схема Приготовление мясных, куриных и рыбных блюд

Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.

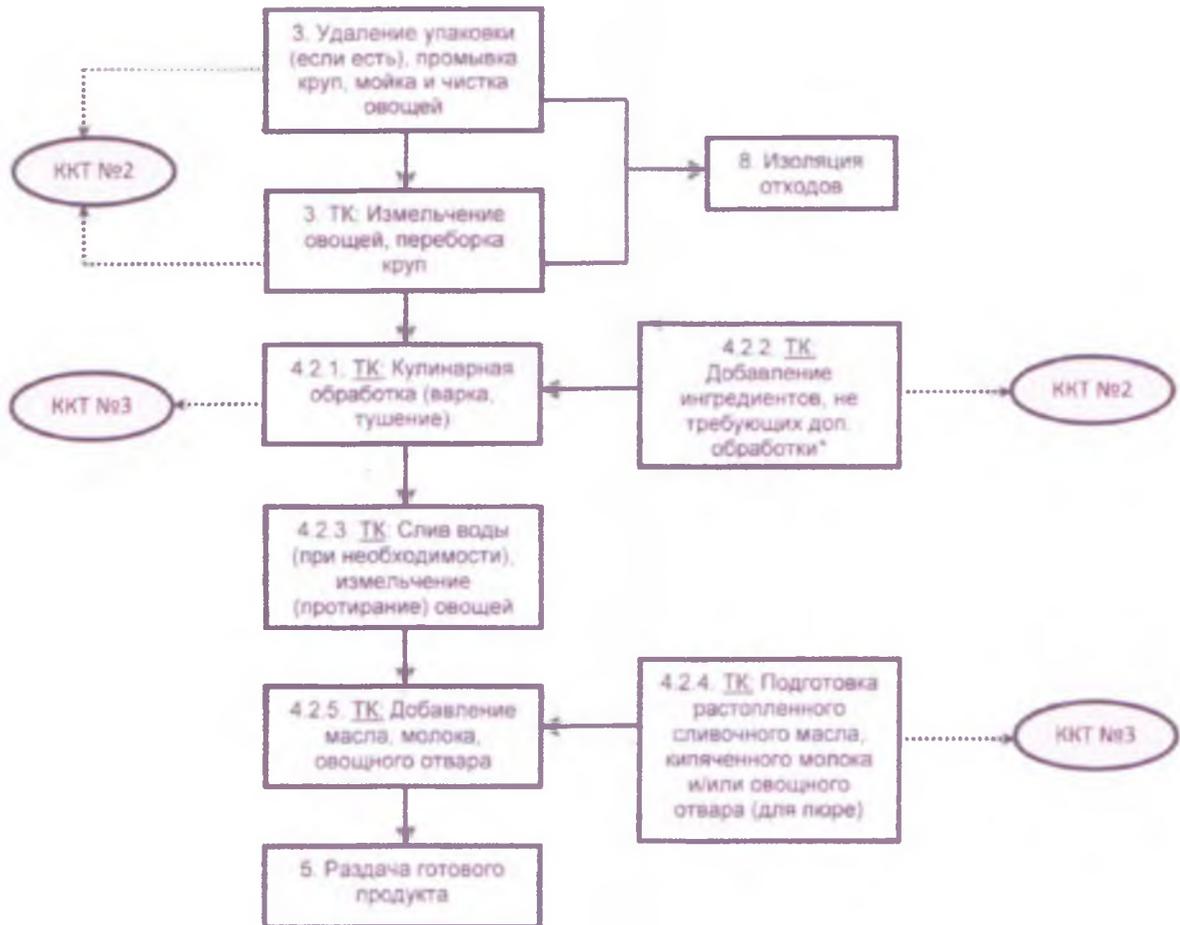


* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Блок-схема Приготовление гарниров

(овощных пюре, гарниров из круп и макаронных изделий)

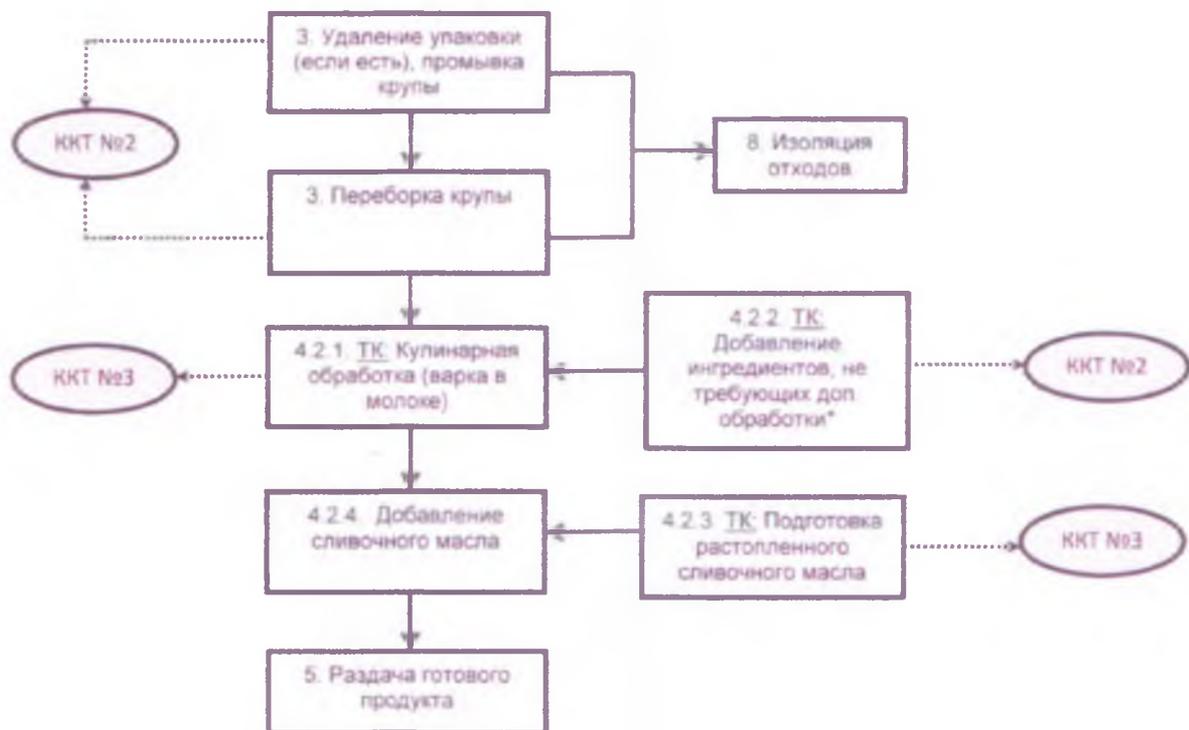
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Блок-схема Приготовление молочных каш

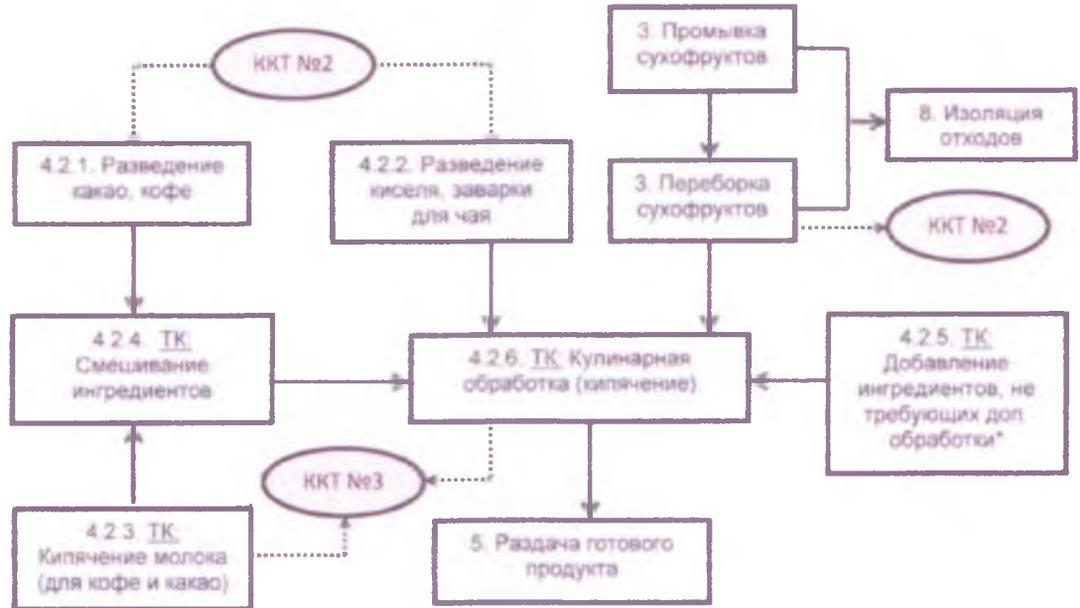
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Блок-схема Приготовление напитков

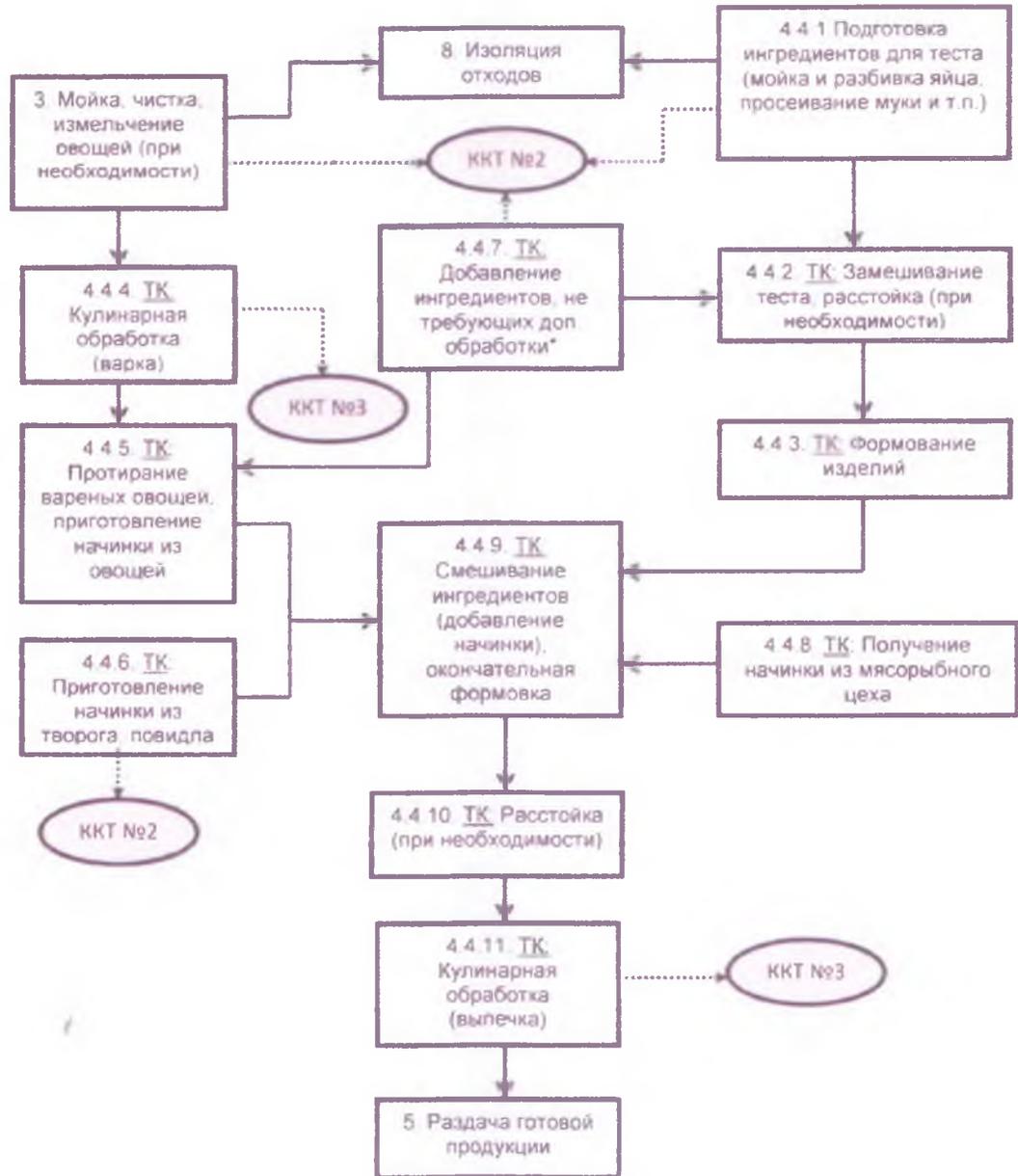
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар

Блок-схема Приготовление выпечки

Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль, дрожжи

Рецепты

1. Занятие 2 октября 2021

Наименование	«Бутерброд»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none">• Хлеб• Сыр• Свежий огурец• Помидор• Колбаса вареная• Масло сливочное	<ul style="list-style-type: none">• Целый• 200• 2• 2• 300• 100
Напиток	«Морс»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none">• Брусника• Сахар	<ul style="list-style-type: none">• 150-200• 200

2. Занятие 2 ноября 2021

Наименование	Салат «Витаминный»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none">• Огурец• Капуста• Морковь• Репчатый лук• Перец сладкий• Растительное масло• Зелень	<ul style="list-style-type: none">• 2• 1 кг• 1-2• 1• 2-3• 1 л• Пучок
Напиток	«Ягодный кисель»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none">• Брусника• Кисель• Сахар	<ul style="list-style-type: none">• 100• Пол пачки• 200

3. Занятие 9 ноября 2021

Наименование	Салат «Фруктовый»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Яблоко • Банан • Груша • Мандарин • Виноград • Йогурт 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 • 3 • 3 • 3 • 200 • 1 упаковка
Напиток	Компот «Яблочный»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Яблоко • Сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 • 200

4. Занятие 23 ноября 2021

Наименование	Кекс «Маффины»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Яйцо • Сахар • Масло сливочное мягкое • Разрыхлитель • Шоколад • Мука 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 • 200 • 200 • 2 ч.л. • 100 • 300
Напиток	«Чай с лимоном»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Чай в пакетиках • Сахар • Лимон 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 • 100 • 1

5. Занятие 30 ноября 2021

Наименование	Пицца «Сытная»
Продукты	Штука, грамм
Для теста: <ul style="list-style-type: none"> • Дрожжи • Сахар • Яйцо • Масло растительное • Соль • Мука Ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Помидор • Лук • Соленые огурцы • Колбаса • Сыр 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 пакет • 2 ст.л. • 1 • 1 ст.л. • По вкусу • 400 • 3 • 1 • 4-5 • 300 • 300
Напиток	«Чай с сахаром»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Чай в пакетиках • Сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 • 100

6. Занятие 7 декабря 2021

Наименование	«Песочное печенье»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Мука • Сахар • Яйцо • Соль • Масло сливочное • Ванильный сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 400 • 200 • 2 • Щепотка • 200 • 2 ч.л.
Напиток	«Чай с сахаром»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Чай в пакетиках • Сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 • 100

7. Занятие 21 декабря 2021

Наименование	«Розочки» или «Ленивые пельмени»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Яйцо • Молоко • Мука • Соль • Фарш • Чеснок • Лук 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 • 200 мл • 400 • По вкусу • 200-250 гр • 1 • 1
Напиток	«Чай с сахаром»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Чай в пакетиках • Сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 • 100

8. Занятие 28 декабря 2021

Наименование	«Панкейки со сгущенкой»
Продукты	Штука, грамм
Напиток	«Чай с сахаром»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Чай в пакетиках • Сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 • 100

9. Занятие 11 января 2022

Наименование	«Сосиска в тесте»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Яйцо • Молоко • Соль • Мука • Дрожжи • Масло растительное • Сахар • Сосиска молочная 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 • 200 мл • По вкусу • 400 • 1 • 1 ст. л. • 2ст. л. • 12 шт
Напиток	«Чай с сахаром»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Чай в пакетиках • Сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 • 100

10. Занятие 1 февраля 2022

Наименование	«Сладкий пирог»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Сахар • Мука • Яйцо • Слив масло • Джем • разрыхлитель 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 • 250 • 1 • 60 • 120 • 8
Напиток	«Чай с сахаром»
Продукты	Штука, грамм
<ul style="list-style-type: none"> • Чай в пакетиках • Сахар 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 • 100