**Клуб «Хозяюшка»**

**Перспективный план работы.**

1. **«Царство кухни»**

Цель: познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации.

* Загадки
* Игра «Хорошо – плохо»
* Стихи о безопасном использовании электроприборов
* Беседы
* Решение проблемной ситуации: спор – кто главнее на кухне?

1. **Приготовление салатов из овощей «Осенняя мозаика»**

Цель: закрепить понятие «овощи»; учить резать овощи, развивая при этом мелкую моторику рук; дать детям возможность побывать в роли взрослого.

* Беседа «Что собирали на огороде?»
* Песня «Есть у нас огород»
* Загадки про овощи
* Познакомить с технологической картой приготовления салата
* Самостоятельное приготовление салата. (режут овощи по желанию: кубиками, соломкой, кольцами…)
* Придумывание названия салата
* Чем полезен салат?

1. **Оладушки из кабачков**

Цель: дать детям представление о разнообразном приготовлении блюд из кабачков; научить готовить оладушки по рецепту; закрепить правила пользования ножом и тёркой; вызвать радость от конечного результата и заботе о малышах.

* Загадка про кабачок
* Рассказ о том, что можно приготовить из кабачков
* Дать попробовать оладушки
* Предложить детям самим постряпать оладушки
* Познакомить с рецептом
* Закрепить правила пользования ножом и тёркой
* Приготовление оладушек
* Угощение оладушками малышей

1. **Фруктовый салат «Экзотика»**

Цель: закрепить название фруктов; познакомить детей с разнообразием салатов и заправкой; развивать любознательность, воспитывать аккуратность.

* Загадки
* Подготовка фруктов (помыть, почистить, порезать)
* Познакомить с новой заправкой – йогуртом
* Украшение салатов
* Дегустация

1. **Чай «Муха – цокотуха»**

Цель: познакомить детей с процессом приготовления чая; дать представление об основных видах чая; рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь.

* Познакомить с последовательностью заваривания чая
* Рассматривание разный сортов чая и сравнение
* Раскрыть секрет заваривания чая
* Заваривание чая
* Сервировка стола
* Чаепитие

1. **Компот «Ассорти»**

Цель: познакомить детей с технологией приготовления компота; удовлетворять их потребность быть самостоятельными.

* Рисунок- путаница различных продуктов и фруктов
* Составление последовательности приготовления компота
* Закрепить правила пользования с ножом
* Словарная работа: ассорти
* Приготовление компота
* Дегустация и закрепление его составных частей

1. **Удивительные бутерброды.**

Цель: познакомить детей с образованием слова «бутерброд»; учить самостоятельно делать бутерброды; удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности; развивать мелкую моторику рук.

* Загадки про продукты, из которых можно сделать бутерброды
* Самостоятельное фантазирование детей в приготовлении бутербродов («мухомор» - яйцо, помидор, свежий огурец; «снеговик» - творожная масса; «парусник» - хлеб, сырное масло, свежий огурец, листья салата и т.д.)
* Открытие кафе

1. **Морс «Фантазия»**

Цель: познакомить детей с технологией приготовления морса; учить определять по вкусу основную часть морса (варенье); учить использовать бытовые приборы; удовлетворять потребность ребёнка быть творцом, как взрослый.

* - чем можно утолить жажду?
* Как можно простую воду сделать сладкой, ароматной, цветной?
* Игра «Угадай на вкус» (из каких ягод сварено варенье?)
* Приготовление разнообразных морсов способом смешивания разных сортов варенья
* Познакомить с секретом приготовления морса
* Дегустация

1. **Разноцветный винегрет.**

Цель:продолжать учить детей работать с технологической карой; учить умению правильно и аккуратно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками; воспитывать аккуратность.

* - почему винегрет – король салатов?
* Загадки про овощи
* Игра «Угадай, что съел?» (название овоща и какой он – варёный, солёный, сырой….)
* Секреты приготовления (свёклу крошить отдельно, облить растительным маслом, чтобы она не окрашивала другие овощи)
* Самостоятельное приготовление и украшение

1. **Коктейль «Сказка»**

Цель: продолжать знакомить детей с разнообразием напитков, путём смешивания сиропов и соков; развивать понимание роли бытовых приборов в приготовлении коктейля; знакомить с работой бытовых приборов.

* Игра «Угадай на вкус» (малиновый сироп, виноградный и абрикосовый сок)
* - что получится, если их смешать вместе? (коктейль)
* Приготовление коктейля

1. **Пирог со свежими яблоками.**

Цель: продолжать учить детей работать с технологической карой; упражнять в замешивании теста и раскатывании его скалкой; дать понимание того, что приготовление некоторых блюд требует точного соблюдения рецепта.

* Знакомство с технологической картой
* Познакомить с секретами выпечки пирога
* Знакомство с названиями, видами теста (пельменное для пельменей, чебуреков, вареников; дрожжевое для хлеба, булочек, пирогов, ватрушек)
* Выпечка пирога
* Чаепитие

1. **Фаршированные апельсины.**

Цель: научить детей готовить необычное экзотическое блюдо из фруктов.

* Загадка про апельсин
* - что можно приготовить из апельсина?
* Показ экзотического блюда
* Познакомить с приготовлением этого блюда
* Самостоятельное приготовление блюда детьми.

1. **Выпечка печенья «Чудные фигурки»**

Цель: учить детей работать с технологической картой; познакомить с электрическим миксером; учить замешивать тесто, раскатывать его, воспитывать дружеские взаимоотношения и аккуратность.

* - Что можно испечь н день рождения?
* - Песочное печенье, оно из песка?
* Рассказ о песочном тесте
* - Как можно сделать печенье разной формы? Что можно использовать для вырезывания фигурок?
* Самостоятельное раскатывания теста и вырезывание разными формочками
* Чаепитие

1. **Кисель «Загадка»**

Цель: продолжать учить детей готовить различные напитки; познакомить с процессом приготовления киселя; воспитывать аккуратность.

* Чтение отрывка сказки «Гуси – лебеди»
* - Есть ли рецепт в сказке как варить кисель? Где можно узнать рецепт? (поваренная книга)
* Познакомить с процессом приготовления киселя
* Из каких ягод кисель полезней? Красивее по цвету?
* Приготовление киселя и знакомство с секретами приготовления.
* Познакомить с лечебными свойствами киселей – болезней желудка

1. **Ватрушки от Марфушки.**

Цель: продолжать знакомить детей со способами замешивания дрожжевого теста; удовлетворять детей быть самостоятельными, умелыми как взрослые; развивать мелкую моторику рук.

* - Как сделать из творога начинку для ватрушек?
* Чем полезен творог?
* Познакомить детей с рецептом Марфуши
* Обсудить последовательность действий
* Самостоятельная работа детей

1. **Приготовление овощных соков.**

Цель: познакомить с технологией приготовления соков из овощей; познакомить с соковыжималкой.

* - Какие бывают соки? Из каких продуктов они приготовлены
* Где их можно взять?
* Если самим сделать, то как? РТВ
* Разные способы приготовления: 1 – натереть на мелкой тёрке и отжать сок, 2 – с помощью соковыжималки
* Каким способом быстрее приготовлен сок?
* Дегустация

1. **Приготовление гренок.**

Цель: познакомить детей со способом приготовления гренок, развивать мелкую моторику рук; воспитывать ответственность; учить взбивать яйца вилкой или венчиком; развивать творчество, фантазию.

* Познакомить детей с продуктами, которые понадобятся для приготовления гренок (хлеб или батон, яйца, соль, молоко, масло, сыр, помидоры …)
* Взбивание яиц
* Украшение приготовленных гренок
* Когда лучше есть гренки на завтрак или ужин

1. **Мёд из одуванчиков.**

Цель: познакомить детей с целебными свойствами одуванчиков, с технологической картой приготовления мёда из одуванчиков и чем он полезен.

* Загадки про одуванчики
* Сбор цветков одуванчиков
* Одуванчики: хорошо – плохо
* Приготовление мёда

1. **Пирожки со щавелем.**

Цель: закреплять знания и навыки замешивания дрожжевого теста; учить лепить пирожок используя способ защипывая края; закрепить понятие «начинка», знания об многообразии начинок.

* Художественное слово
* Дидактическая игра «Определи начинку пирожка» (по вкусу)
* Предложить новую начинку –щавель
* Приготовление начинки
* Изготовление пирожков детьми
* Чаепитие

1. **Салат из листьев одуванчиков.**

Цель: закрепить понятие «целебные травы», познакомить с лечебными свойствами одуванчика и что модно из него приготовить.

* Загадка про одуванчик
* - Почему он лечебный? Что можно лечить и как?
* Приготовление салата