**Program warsztatów kulinarnych dla dzieci**

**„PALCE LIZAĆ”**

**realizowany w Przedszkolu Miejskim w Lidzbarku**

**w roku szkolnym 2018/2019**



**Prowadzące: Edyta Zakrzewska, Żaneta Kawka**

W trakcie zajęć dzieci będą kształcić swoje praktyczne umiejętności kulinarne oraz poznawać zasady prawidłowego odżywiania się, które są niezbędne w dorosłym życiu. Będą doskonalić umiejętności bezpiecznego posługiwania się sprzętem AGD,

który ułatwia pracę w kuchni. Ponadto w czasie zajęć przedszkolaki będą kształcić umiejętności współpracy w grupie, czerpać radość ze wspólnego przygotowywania posiłków oraz doskonalić umiejętność samodzielnego przygotowywania prostych potraw. W trakcie zajęć dzieci będą uczyć się pieczenia prostych ciast, przyrządzania deserów, przygotowywania kanapek, a także kulturalnego zachowywania się przy nim. Realizując te zajęcia, przedszkolaki usprawniają się manualnie poprzez: krojenie, obieranie, ugniatanie, mieszanie, smarowanie. Nabywają nowe doświadczenia i doskonalą czynności związane z samoobsługą. Dzięki zajęciom kulinarnym dziecko uczy się rozpoznawania smaków. A wszystko to poprzez świetną zabawę. Podsumowaniem wysiłków kulinarnych będzie wspólna degustacja pyszności stworzonych przez dzieci oraz zachwyt nad smakami i aromatami. Zajęcia kulinarne stwarzają okazję do dzielenia się wrażeniami z domowych obserwacji dotyczących różnych działań, potraw i przepisów. Podczas działań uczestnicy dbają o estetykę i higienę całego otoczenia. Takie działania wpływają też na przezwyciężenie niechęci do niektórych potraw.

**INFORMACJE OGÓLNE:**

Uczestnikami programu będą dzieci 5 i 6 letnie z Przedszkola Miejskiego w Lidzbarku. Zajęcia będą odbywały się raz w miesiącu od września 2018r. do maja 2019r.

Na warsztaty będzie uczęszczało 8 dzieci, w przypadku dużej ilości chętnych w drugim semestrze będą uczęszczały pozostałe chętne dzieci. Uczestnicy zostaną wybrani na podstawie kolejności zgłoszeń. Produkty na warsztaty przynoszą dzieci.

Udział rodziców w warsztatach jest dobrowolny.

**Zajęcia składać się będą z trzech części:**

1. Wstępna - przedstawienie tematu zajęć, poznanie produktów, objaśnienie sposobu wykonania zadania.

2. Działania dzieci pod nadzorem nauczyciela i przy jego pomocy.

3. Degustacja przygotowanego dania i porządkowanie sali.

**CELE GŁÓWNY:**

Głównym założeniem programu jest rozwijanie zainteresowań kulinarnych dzieci poprzez naukę przyrządzania prostych posiłków oraz eksperymentowanie w kuchni.

**CELE SZCZEGÓŁOWE:**

- utrwalanie podstawowych nawyków higienicznych i żywieniowych

- zapoznanie z podstawowymi sprzętami kuchennymi

- zapoznanie z zasadami bezpiecznego korzystania ze sprzętu AGD

- usprawnienie techniki samodzielnego jedzenia

- zapoznanie z zasadami zachowania się przy stole

- doskonalenie sprawności manualnej, podczas wykonywania niektórych etapów w przygotowywaniu posiłków

- planowanie i organizacja sposobu przyrządzania posiłków

- urozmaicenie technik przyrządzania potraw

- dobór odpowiednich narzędzi i przyborów kuchennych potrzebnych do wykonania zadania

- rozwijanie mowy i bogacenie słownictwa

- wypracowanie umiejętności koncentracji uwagi na zadaniu

- rozwijanie myślenia przyczynowo - skutkowego

- wzmacnianie poczucia własnej wartości

- rozwijanie spostrzegawczości, percepcji słuchowej, wzrokowej, dotykowej

- rozwijanie i doskonalenie zmysłu smaku i zapachu podczas przygotowywania i smakowania przyrządzonych potraw

-kształtowanie umiejętności współdziałania w zespole

- dbanie o ład i porządek w miejscu pracy.

**TEMATYKA:**

1. Wrzesień – jabłecznik

2. Październik - koreczki owocowe

3. Listopad - zapiekanki

4. Grudzień - pierniczki

5. Styczeń - zimowe babeczki

6. Luty - muffinki

7. Marzec - kolorowe kanapki

8. Kwiecień - zwierzątko z jajka gotowanego

9. Maj - pizza arbuzowa