



WOM
CZĘSTOCHOWA

BANK DOBRYCH PRAKTYK

Magdalena Mościńska-Ciejpa

**„Przedszkolne Kuchcikowo”
w Przedszkolu we Wrzosowej**

**PRZEDSZKOLE PUBLICZNE
WE WRZOSOWEJ**

Magdalena Mościńska-Ciejpa – nauczyciel wychowania przedszkolnego
w Przedszkolu Publicznym we Wrzosowej



„Przedzkolne Kuchcikowo” w Przedszkolu we Wrzosowej



Franuś i jego kanapeczki

Jak wiadomo najlepiej poznajemy świat poprzez bezpośrednie doświadczenie, dlatego też w naszym przedszkolu w roku szkolnym 2013–2014 organizujemy cyklicznie spotkania w „Przedzkolnym Kuchcikowie”.

Program zajęć kulinarnych przeznaczony jest do prowadzenia świadomie zaplanowanego procesu, którego celem jest: rozwijanie dziecięcych talentów, lepsze poznanie wychowanków: zainteresowań, wspomaganie i ukierunkowanie rozwoju dziecka z jego wrodzonym potencjałem i możliwościami rozwojowymi, budowanie zainteresowań kulinarnych, sztuką dekorowania stołu i potraw. Głównym celem naszego „Przedszkolnego Kuchcikowa” jest zorganizowanie czasu wolnego wychowankom oraz zainteresowanie ich gotowaniem jako umiejętności pożytecznie wykonywaną w życiu codziennym, która to umiejętność z czasem może przerodzić się w interesujące hobby oraz tworzenie emocjonalnej więzi między nimi a ich najbliższymi.



W zajęciach z cyklu „Przedszkolne Kuchcikowo” uczestniczą również rodzice dzieci oraz babcie i dziadkowie

Dzieci poznają zasady higieny w kuchni i przy stole oraz bezpieczeństwa w posługiwaniu się urządzeniami i sprzętem kuchennym.



Przedszkolak poznaje nie tylko sztukę gotowania czy przyrządzania posiłków, ale i podstawy nakrywania stołów czy zachowania się przy nich

Zajęcia kulinarne w grupie Pszczółek odbywają się raz w miesiącu przez 30 minut, natomiast w pozostałych grupach: Motylków i Biedronek trzy razy w roku przez 60 minut.

Zajęcia kończą się wspólną degustacją przygotowanych potraw oraz słuchaniem bajek tematycznie związanych z danymi zajęciami. Bajki są czytane przez rodziców oraz dziadków naszych przedszkolaków, co cieszy się ogromnym zainteresowaniem ze strony dzieci.

CELE OGÓLNE

- stwarzanie okazji sprzyjających rozwijaniu dziecięcych talentów i predyspozycji,
- wdrażanie do stosowania się do zasad higieny osobistej podczas przyrządzania i spożywania dań,
- nabywanie i rozwijanie umiejętności posługiwania się sprzętem AGD,
- kształtowanie nawyków zdrowego odżywiania się,
- nabywanie umiejętności korzystania z przepisów kulinarnych,
- rozwijanie umiejętności wzajemnej współpracy i wzajemnej pomocy.

CELE SZCZEGÓŁOWE

- wyzwalanie kreatywnej postawy dziecka,
 - rozwijanie umiejętności kulinarnych,
 - sprzyjanie wszechstronnemu rozwojowi dziecka,
 - kształtowanie umiejętności współdziałania w grupie,
 - kształcenie wyobraźni twórczej, pomysłowości,
 - rozwijanie poczucia kompozycji kolorystycznej, wrażliwości i piękna,
 - stwarzanie dziecku możliwości do działania kulinarnego,
 - zapoznanie dzieci z cechami charakterystycznymi i przeznaczeniem warzyw, mięsa, owoców,
 - wdrożenie do nauki przetwarzania produktów żywnościowych i gotowania.
- Oprócz zajęć praktycznych dzieci zapoznają się z zagadnieniami teoretycznymi:
- przyczynami psucia się żywności,
 - sposobami przechowywania żywności,
 - wartościami odżywczymi owoców i warzyw.



Nasza przedszkolna kuchnia

Kuchnia jest dla małego przedszkolaka miejscem ciekawym, kojarzącym się z tajemniczymi czynnościami, różnorodnymi zapachami, a wreszcie z ulubionymi smakami. Odpowiednio dobrane do wieku dziecka zabawy z mąką, ciastem oraz pomoc przy przygotowaniu prostych potraw są dla malucha niezapomnianym

przeżyciem, stymulują rozwój percepcji, koordynacji, sprawności manualnej oraz uczą samodzielności i odpowiedzialności.

W naszym „Przedszkolnym Kuchcikowie” robiliśmy już sałatki owocowe, kanapki, pyszne soki owocowo-warzywne, sałatkę warzywną, gofry i tosty z uwielbianą przez wszystkich nutellą, robiliśmy również tęczę z kolorowych, owocowych galaretek. W naszym przedszkolu dwa razy w tygodniu dzieci podczas śniadania i podwieczorku mają możliwość własnoręcznego wykonania kanapek na zasadzie „szwedzkiego stołu” – dzieci bardzo chętnie korzystają z tej opcji i uwielbiają same tworzyć swoje kanapeczki.



Galaretkowa tęczą



Sałatka owocowa

Piekliśmy już szarlotkę, pierniczki, świąteczne ciasteczka. Poprzez zabawę dzieci zdobywają nowe doświadczenia, odkrywają nowe, ciekawe potrawy oraz nieznanne wcześniej smaki.





Gofry, ciasta i ciasteczka

Głównym celem naszych zajęć jest m.in.: stwarzanie sytuacji do bezpośredniego kontaktu ze sztuką kulinarną, wdrażanie do higienicznego, bezpiecznego i estetycznego przygotowywania posiłków, doskonalenie czynności samoobsługowych oraz kształtowanie umiejętności zgodnej współpracy w zespole. Dzięki takim zajęciom nasze dzieci uczą się rozpoznawania smaków. Dzieci poznały również pracę kucharza i kucharki podczas wizyty w naszej kuchni przedszkolnej oraz dowiedziały się, na czym polega praca intendentki. W ramach „Przedszkolnego Kuchcikowa” organizowane są również zajęcia plastyczne z wykorzystaniem owoców i warzyw – robiliśmy już „Owocowe jeże”, „Myszki z jajek”, „Marchewkowe pejzaże”, oraz „Przetwory owocowe”.



Nasze prace plastyczne





Scenariusz zajęć dla dzieci 3–4-letnich

Grupa Pszczółki

„PRZEDSZKOLNE KUCHCIKOWO”

MIESIĄC	NAZWA ZAJĘCIA	SKŁADNIKI
WRZESIEŃ	Święto Pieczonego Ziemniaka	– ziemniaki, – przyprawa do ziemniaków, – folia aluminiowa. Dzieci samodzielnie myją ziemniaki, przy pomocy nauczycielki kroją je, posypują przyprawą i zawijają w folię aluminiową, następnie nauczycielka układa ziemniaczki na rozgrzanym grillu.
PAŹDZIERNIK	Ośmiornica z banana	– banan, – flamaster (narysowanie oczu). Dziecko dzieli skórkę banana, rozrywając, tworzy ramiona ośmiornicy. Dorysowuje oczy flamastrem.
LISTOPAD	Owocowy kompot	– jabłko, – gruszka,

		<ul style="list-style-type: none"> – farby, – szablon słoika. <p>Dziecko ozdabia szablon słoika stempelkami wykonanymi z połówek jabłek i gruszek.</p>
GRUDZIEŃ	Bożonarodzeniowe ciasteczka	<ul style="list-style-type: none"> – cynamon, – jajka, – mąka, – cukier, – masło, – miód, – polewa czekoladowa i lukier do dekoracji. <p>Dzieci wyrabiają ciasto, rozwałkują a następnie wycinają foremkami kształty.</p>
STYCZEŃ	Hodowla rzeżuchy i szczypiorku	<ul style="list-style-type: none"> – nasiona rzeżuchy, – cebula dymka, – ziemia ogrodnicza, – doniczki, – grabki, łopatki, konewki. <p>Dzieci sadzą cebulkę i sieją rzeżuchę we wcześniej przygotowanych doniczkach z ziemią.</p>
LUTY	Król z koroną	<ul style="list-style-type: none"> – chrupki kukurydziane (tułów), – posypka czerwone płatki (usta), – posypka niebieskie płatki (oczy), – cukier na lukier (a’la klej), – kolorowe okrągłe żelki (korona), – biszkopty (podstawa), – wykałaczką (przytwierdzenie tułowia do podstawy). <p>Dziecko umieszcza wykałaczkę w chrupce, a następnie przytwierdza do podstawy z biszkopta. Używając lukru, przykleja oczy i usta królowi. Następnie nakłada na górę chrupki żelka, tworząc koronę.</p>

MARZEC	Kolorowe kanapeczki	<ul style="list-style-type: none"> – bułka poznańska, – pomidor, – ogórek, – żółty ser, – szczypiorek, – rzodkiewka, – sałata, – wędlina, – jajka ugotowane na twardo, – foremki do wykrawania sera. <p>Dzieci wykonują samodzielnie kanapki, które później finezyjnie dekorują według własnej pomysłowości.</p>
KWIECIEŃ	Kwiaty z chleba	<ul style="list-style-type: none"> – chleb, – szynka, – ser, – ogórek. <p>Dziecko układa w dowolny sposób kompozycję na kawałku chleba, a następnie wykrawa kwiatek za pomocą foremki do ciastek.</p>
MAJ	Gofry	<ul style="list-style-type: none"> – ciasto naleśnikowe: mleko, mąka, jaja, – dżem, – kolorowa posypka, – bita śmietana, – owoce. <p>Dziecko uczestniczy w wyrobieniu ciasta na gofry. Po otrzymaniu gotowego gofra samodzielnie go dekoruje.</p>
CZERWIEC	Sok pomarańczowy	<ul style="list-style-type: none"> – pomarańcze, – wyciskarka do cytrusów, – kubeczki oraz słomki do picia. <p>Dzieci przy pomocy nauczycielki wyciskają sok ze świeżych owoców.</p>



*Nikogo chyba nie trzeba przekonywać, jak wiele radości
sprawiają naszym dzieciom zajęcia kulinarne*

Magdalena Mościńska-Ciejpa