Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад «Подснежник»

ПРОЕКТ
ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«АЗБУКА ВКУСА»
для детей 3 - 7 лет
на 2022-2023 уч.год

Составитель рабочей программы:
воспитатель: Осокина И.Ю.

Тамбов

1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ		
1.1.	Пояснительная записка	4
1.2.	Актуальность	5
1.3.	Цель и задачи реализации Программы	5-6
1.4.	Принципы и подходы к формированию Программы	7
1.5.	Планируемые результаты освоения Программы	7-8
1.6.	Характеристики особенностей развития детей	
	3-4 лет	8-9
	4-5лет	9-11
	5-6лет	11-12
	6-7лет	12-14
2 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ		
2.1.	Объем образовательной нагрузки программы	14
2.2.	Формы и методы при реализации образовательной деятельности	17
2.3.	Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации Программы	17
2.4.	Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации Программы	18
3 ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ		
3.1.	Режим реализация Программы	19
3.2.	Учебно-тематическое планирование	
	Первый год обучения 3-4года	21-22
	Второй год обучения 4-5лет	23-26
	Третий год обучения 5-6 лет	27-30
	Четвертый год обучения 6-7 лет	31-35
3.3.	Материально-техническое обеспечение Программы ,дидактический материал и техническое оснащение	36
3.4.	Перечень литературных источников	36-37

1.Целевой раздел

I.1. Пояснительная записка

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

В системе воспитания дошкольников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание. Программа гастрономического туризма «Азбука вкуса» соединила в себе все эти направления в единое целое, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания умения и навыки к адаптации в жизненной среде . Программа обеспечивает развитие личности детей дошкольного возраста в различных видах общения и деятельности с учетом их возрастных, индивидуальных психологических и физиологических особенностей. Приготовление еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к здоровой пище. Участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане.

Программа определяет цель, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию специальных занятий.

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 15 мая 2013 года №26 «Об утверждении СанПиН» 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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 – 3-7 лет.

Срок освоения Программы -4года.

I.2. Актуальность

От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Дело в том, что дети, как правило, получая готовую пищу, не знают как и из каких продуктов, она готовится, не имеют практического опыта, элементарных знаний и умений. Родителям, как показывает практика, некогда обращать внимание на этот важный аспект социализации ребенка. Именно здесь кроется опасность упущения сенситивного периода. Вот поэтому возникла идея о необходимости проводить в основном практические занятия по кулинарии, дающие основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания, как одного из важных направлений решения проблемы социальной адаптации детей.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только встретить гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в создании общесемейного досуга. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, получению новых навыков, развивающих творческое мышление, воображение, фантазию, способствующих эффективной социализации.

В программе материал разбит в соответствии с возрастом детей и поэтапным накоплением знаний, отработаны темы занятий по первому, второму, третьему и четвертому году обучения.

Актуальность программы «Азбука вкуса» в том, что обучение детей направлено на развитие их фантазии, творчества, кругозора. Многие задания, как «Сборник семейных рецептов» или конкурс «Кулинарные секреты моей бабушки» способствуют формированию семейного микроклимата, повышению заинтересованности в дошкольном образовании всей семьи.

I.3. Цель и задачи программы

Цели Программы:

- развитие эстетического вкуса дошкольников
- расширение знаний в кулинарии
- формирование культуры общения
- формирование и развитие творческих способностей дошкольников в кулинарии
- формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных блюд;

Задачи программы:

Обучающие:

- знакомить детей с традициями русской кухни и их местом в народной бытовой культуре;
- знакомить с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весо - измерительными приборами и правилами их эксплуатации;
- знакомить дошкольников с разнообразными технологиями кулинарии и освоить с ними технологии приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя трудовой опыт детей, приучить к самообслуживанию;
- Расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.
- знакомить дошкольников с технологией осуществления проектно-исследовательской деятельности в сфере изучения кулинарных традиций.

Развивающие:

- освоить технологию определения признаков доброкачественности продуктов;
- обучить приёмам художественного оформления блюд и сервировки стола;
- формировать представление о рациональном и здоровом натуральном питании;
- формировать умение рационально организовать труд на своем рабочем месте;
- формировать навыки и умения приготовления некоторых блюд русской, славянской кухни и кухни народов, которые проживают в Тамбовской области, развивая терпение, настойчивость, трудолюбие;
- выработать безопасные и санитарно – гигиенические приемы труда;
- Развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные:

- воспитывать интерес к творческому познанию и самовыражению;
- формировать и поддержать интерес к народному творчеству и культуре в сфере быта;
- способствовать развитию художественного вкуса;
- формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.
- формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

1.4.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 взрослого.
- 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.

1.5. Планируемые результаты освоения Программы

По окончании реализации Программы ожидается, что воспитанники узнают:

- об истории происхождения посуды;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- о элементах культуры и традициях родного края;
- о рациональной организации труда на своем рабочем месте;
- о способах получения информации о вопросах кулинарии.
- этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях; правила общения
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку;
- научаться работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы.
- 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;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки
- виды, свойства хлебобулочных и молочных изделий;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к приготовлению;

- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, миксером, блендором);

- научаться взаимодействовать в процессе совместной деятельности.

- 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.

I.6 .Особенности развития детей

Младший дошкольный возраст (3—4 года)

На рубеже трех лет любимым выражением ребенка становится «Я сам!» Отделение себя от взрослого и вместе с тем желание быть как взрослый — характерное противоречие кризиса трех лет. Эмоциональное развитие ребенка этого возраста характеризуется проявлениями таких чувств и эмоций, как любовь к близким, привязанность к воспитателю, доброжелательное отношение к окружающим, сверстникам. Ребенок способен к эмоциональной отзывчивости — он может сопереживать другому ребенку. В младшем дошкольном возрасте поведение ребенка непроизвольно, действия и поступки ситуативны. Дети 3—4-х лет усваивают элементарные нормы и правила поведения, связанные с определенными разрешениями и запретами («можно», «нужно», «нельзя»). В 3 года ребенок идентифицирует себя с представителями своего пола. У развивающегося трехлетнего человека есть все возможности овладения навыками самообслуживания. К концу четвертого года жизни младший дошкольник овладевает элементарной культурой поведения во время еды за столом. Ему известны слова «больше», «меньше». На основании опыта у них складываются некоторые пространственные представления (рядом, перед, на, под). Освоение пространства происходит одновременно с развитием речи: ребенок учится пользоваться словами, обозначающими пространственные отношения (предлоги и наречия). Малыш знаком с предметами ближайшего окружения, их назначением (на стуле сидят, из чашки пьют и т. п.), с назначением некоторых общественно бытовых зданий (в магазине,

супермаркете покупают игрушки, хлеб, молоко, одежду, обувь); о некоторых профессиях (повар, врач, шофер, дворник), праздниках (Новый год, день своего рождения). На четвертом году жизни ребенок различает по форме, окраске, вкусу некоторые фрукты и овощи. Внимание детей четвертого года жизни непроизвольно, однако его устойчивость зависит от интереса к деятельности. Обычно ребенок этого возраста может сосредоточиться в течение 10—15 минут, но привлекательное для него дело может длиться достаточно долго. Память детей непосредственна, непроизвольна и имеет яркую эмоциональную окраску. Дети сохраняют и воспроизводят только ту информацию, которая остается в их памяти без всяких внутренних усилий Мышление трехлетнего ребенка является наглядно-действенным: малыш решает задачу путем непосредственного действия с предметами. В 3 года воображение только начинает развиваться, и прежде всего это происходит в игре. Малыш действует с одним предметом и при этом воображает на его месте другой: палочка вместо ложечки, камешек вместо мыла и т. д. В младшем дошкольном возрасте ярко выражено стремление к деятельности. Взрослый для ребенка — носитель определенной общественной функции. Желание ребенка выполнять такую же функцию приводит к развитию игры. Дети овладевают игровыми действиями с игрушками и предметами заместителями, приобретают первичные умения ролевого поведения. Неумение объяснить свои действия партнеру по игре, договориться с ним приводит к конфликтам, которые дети не в силах самостоятельно разрешить. Конфликты чаще всего возникают по поводу игрушек. Постепенно к четырем годам ребенок начинает согласовывать свои действия, договариваться в процессе совместных игр, использовать речевые формы вежливого общения. В 3—4 года ребенок начинает чаще и охотнее вступать в общение со сверстниками ради участия в общей игре или продуктивной деятельности. Однако ему все еще нужны поддержка и внимание взрослого. Интерес к продуктивной деятельности неустойчив.

Средний дошкольный возраст (4—5 лет).

Дети 4—5 лет все еще не осознают социальные нормы и правила поведения, однако у них уже начинают складываться обобщенные представления о том, как надо и не надо себя вести. Как правило, к пяти годам дети без напоминания взрослого здороваются и прощаются, говорят «спасибо» и «пожалуйста», не перебивают взрослого, вежливо обращаются к нему. Кроме того, они могут по собственной инициативе убирать игрушки, выполнять простые трудовые обязанности, доводить дело до конца. В этом возрасте у детей появляются представления о том, как положено себя вести девочкам и как — мальчикам. Дети хорошо выделяют несоответствие нормам и правилам не только в поведении другого, но и в своем собственном. Таким образом, поведение ребенка 4—5 лет не столь

импульсивно и непосредственно, как в 3—4 год. В этом возрасте детьми хорошо освоен алгоритм процессов умывания, одевания, купания, приема пищи, уборки помещения. Дошкольники знают и используют по назначению атрибуты, сопровождающие эти процессы: мыло, полотенце, носовой платок, салфетку, столовые приборы. Уровень освоения культурно-гигиенических навыков таков, что дети свободно переносят их в сюжетно-ролевую игру. К четырем годам основные трудности в поведении и общении ребенка с окружающими, которые были связаны с кризисом трех лет (упрямство, строптивость, конфликтность и др.), постепенно уходят в прошлое, и любознательный ребенок активно осваивает окружающий его мир предметов и вещей, мир человеческих отношений. Лучше всего это удается детям в игре. Дети 4—5 лет продолжают проигрывать действия с предметами, но теперь внешняя последовательность этих действий уже соответствует реальной действительности: ребенок сначала режет хлеб и только потом ставит его на стол перед куклами (в раннем и в самом начале дошкольного возраста последовательность действий не имела для игры такого значения). В игре дети называют свои роли, понимают условность принятых ролей. Происходит разделение игровых и реальных взаимоотношений. В 4—5 лет сверстники становятся для ребенка более привлекательными и предпочитаемыми партнерами по игре, чем взрослый. В возрасте от 4 до 5 лет продолжается усвоение детьми общепринятых сенсорных эталонов, овладение способами их использования и совершенствование обследования предметов. Восприятие в этом возрасте постепенно становится осмысленным, целенаправленным и анализирующим. В среднем дошкольном возрасте связь мышления и действий сохраняется, но уже не является такой непосредственной, как раньше. Во многих случаях не требуется практического манипулирования с объектом, но во всех случаях ребенку необходимо отчетливо воспринимать и наглядно представлять этот объект. Внимание становится все более устойчивым. Важным показателем развития внимания является то, что к пяти годам появляется действие по правилу — первый необходимый элемент произвольного внимания. В среднем дошкольном возрасте интенсивно развивается память ребенка. В 5 лет он может запомнить уже 5—6 предметов (из 10—15), изображенных на предъявляемых ему картинках. В возрасте 4—5 лет преобладает репродуктивное воображение, воссоздающее образы, которые описываются в стихах, рассказах взрослого, встречаются в мультфильмах и т. д. Дети продолжают сотрудничать со взрослыми в практических делах (совместные игры, поручения), наряду с этим активно стремятся к интеллектуальному общению, что проявляется в многочисленных вопросах (Почему? Зачем? Для чего?), стремлении получить от взрослого новую информацию познавательного характера. Возможность устанавливать причинно-

следственные связи отражается в детских ответах в форме сложноподчиненных предложений. У детей наблюдается потребность в уважении взрослых, их похвале, поэтому на замечания взрослых ребенок пятого года жизни реагирует повышенной обидчивостью. В процессе общения со взрослыми дети используют правила речевого этикета: слова приветствия, прощания, благодарности, вежливой просьбы, утешения, сопереживания и сочувствия. Речь становится более связной и последовательной.

Старший дошкольный возраст (5—6 лет).

Ребенок 5—6 лет стремится познать себя и другого человека как представителя общества, постепенно начинает осознавать связи и зависимости в социальном поведении и взаимоотношениях людей. В этом возрасте в поведении дошкольников происходят качественные изменения — формируется возможность саморегуляции, дети начинают предъявлять к себе те требования, которые раньше предъявлялись им взрослыми. Так, они могут, не отвлекаясь на более интересные дела, доводить до конца малопривлекательную работу (убирать игрушки, наводить порядок в комнате и т. п.). Это становится возможным благодаря осознанию детьми общепринятых норм и правил поведения и обязательности их выполнения. В этом возрасте дети в значительной степени ориентированы на сверстников, большую часть времени проводят с ними в совместных играх и беседах, их оценки и мнения становятся существенными для них. Повышается избирательность и устойчивость взаимоотношений с ровесниками. Свои предпочтения дети объясняют успешностью того или иного ребенка в игре. В этом возрасте дети имеют дифференцированное представление о своей гендерной принадлежности по существенным признакам (женские и мужские качества, особенности проявления чувств, эмоций, специфика гендерного поведения). Игровые действия становятся разнообразными. Вне игры общение детей становится менее ситуативным. Они охотно рассказывают о том, что с ними произошло: где были, что видели и т. д. Дети внимательно слушают друг друга, эмоционально сопереживают рассказам друзей. Более совершенной становится крупная моторика. К пяти годам дети обладают довольно большим запасом представлений об окружающем, которые получают благодаря своей активности, стремлению задавать вопросы и экспериментировать. Для них не составит труда сопоставить между собой по величине большое количество предметов: например, расставить по порядку 7—10 тарелок разной величины и разложить к ним соответствующее количество ложек разного размера. Возрастает способность ребенка ориентироваться в пространстве. Внимание детей становится более устойчивым и произвольным. Они могут заниматься не очень

привлекательным, но нужным делом в течение 20—25 минут вместе со взрослым. Ребенок этого возраста уже способен действовать по правилу, которое задается взрослым. Объем памяти изменяется не существенно, улучшается ее устойчивость. При этом для запоминания дети уже могут использовать несложные приемы и средства. В 5—6 лет ведущее значение приобретает наглядно-образное мышление, которое позволяет ребенку решать более сложные задачи с использованием обобщенных наглядных средств (схем, чертежей и пр.) и представлений о свойствах различных предметов и явлений. Возраст 5—6 лет можно охарактеризовать как возраст овладения ребенком активным (продуктивным) воображением, которое начинает приобретать самостоятельность, отделяясь от практической деятельности и предваряя ее. Образы воображения значительно полнее и точнее воспроизводят действительность. Ребенок четко начинает различать действительное и вымышленное. Для детей этого возраста становится нормой правильное произношение звуков. Дети начинают употреблять обобщающие слова, синонимы, антонимы, оттенки значений слов, многозначные слова. Словарь детей также активно пополняется существительными, обозначающими названия профессий, социальных учреждений, глаголами, обозначающими трудовые действия людей разных профессий, прилагательными и наречиями, отражающими качество действий, отношение людей к профессиональной деятельности. Дети учатся самостоятельно строить игровые и деловые диалоги, осваивая правила речевого этикета, пользоваться прямой и косвенной речью; в описательном и повествовательном монологах способны передать состояние героя, его настроение, отношение к событию, используя эпитеты и сравнения. Он способен удерживать в памяти большой объем информации, ему доступно чтение с продолжением. Повышаются возможности безопасности жизнедеятельности ребенка 5—6 лет. Это связано с ростом осознанности и произвольности поведения, преодолением эгоцентрической позиции (ребенок становится способным встать на позицию другого). Развивается прогностическая функция мышления, что позволяет ребенку видеть перспективу событий, предвидеть (предвосхищать) близкие и отдаленные последствия собственных действий и поступков и действий и поступков других людей. В старшем дошкольном возрасте освоенные ранее виды детского труда выполняются качественно, быстро, осознанно. Становится возможным освоение детьми разных видов ручного труда.

Старший дошкольный возраст (6—7 лет)

Дети обладают устойчивыми социально - нравственными чувствами и эмоциями, высоким самосознанием и осуществляет себя как субъект деятельности и поведения. Мотивационная сфера дошкольников 6—7 лет расширяется за счет развития таких социальных мотивов, как

познавательные, просоциальные (побуждающие делать добро), самореализации. Поведение ребенка начинает регулироваться также его представлениями о том, что хорошо и что плохо. С развитием морально - нравственных представлений напрямую связана и возможность эмоционально оценивать свои поступки. Ребенок испытывает чувство удовлетворения, радости, когда поступает правильно, хорошо, и смущение, неловкость, когда нарушает правила, поступает плохо. Общая самооценка детей представляет собой глобальное, положительное недифференцированное отношение к себе, формирующееся под влиянием эмоционального отношения со стороны взрослых. К концу дошкольного возраста происходят существенные изменения в эмоциональной сфере. С одной стороны, у детей этого возраста более богатая эмоциональная жизнь, их эмоции глубоки и разнообразны по содержанию. С другой стороны, они более сдержанны и избирательны в эмоциональных проявлениях. К концу дошкольного возраста у них формируются обобщенные эмоциональные представления, что позволяет им предвосхищать последствия своих действий. Это существенно влияет на эффективность произвольной регуляции поведения — ребенок может не только отказаться от нежелательных действий или хорошо себя вести, но и выполнять неинтересное задание, если будет понимать, что полученные результаты принесут кому-то пользу, радость и т. п. Благодаря таким изменениям в эмоциональной сфере поведение дошкольника становится менее ситуативным и чаще выстраивается с учетом интересов и потребностей других людей. Сложнее и богаче по содержанию становится общение ребенка со взрослым. Дошкольник внимательно слушает рассказы родителей о том, что у них произошло на работе, живо интересуется тем, как они познакомились, при встрече с незнакомыми людьми часто спрашивает, где они живут, есть ли у них дети, кем они работают и т. п. Большую значимость для детей 6—7 лет приобретает общение между собой. Их избирательные отношения становятся устойчивыми, именно в этот период зарождается детская дружба. Однако у них есть все возможности придать такому соперничеству продуктивный и конструктивный характер и избегать негативных форм поведения. К семи годам дети определяют перспективы взросления в соответствии с гендерной ролью, проявляют стремление к усвоению определенных способов поведения, ориентированных на выполнение будущих социальных ролей. К 6—7 годам ребенок уверенно владеет культурой самообслуживания и культурой здоровья. Продолжается дальнейшее развитие моторики ребенка, наращивание и самостоятельное использование двигательного опыта. Расширяются представления о самом себе, своих физических возможностях, физическом облике. Совершенствуются ходьба, бег, шаги становятся равномерными, увеличивается их длина, появляется гармония в движениях рук и ног. Ребенок способен быстро перемещаться, ходить и бегать, держать правильную осанку. Ребенок уже целенаправленно, последовательно

обследует внешние особенности предметов. Внимание мальчиков менее устойчиво. В 6—7 лет у детей увеличивается объем памяти, что позволяет им непроизвольно запоминать достаточно большой объем информации. Девочек отличает больший объем и устойчивость памяти. Воображение детей данного возраста становится, с одной стороны, богаче и оригинальнее, а с другой — более логичным и последовательным, оно уже не похоже на стихийное фантазирование детей младших возрастов. В этом возрасте продолжается развитие наглядно-образного мышления, которое позволяет ребенку решать более сложные задачи с использованием обобщенных наглядных средств (схем, чертежей и пр.) и обобщенных представлений о свойствах различных предметов и явлений. Речевые умения детей позволяют полноценно общаться с разным контингентом людей.

2.Содержательный раздел

2.1 Объем образовательной нагрузки программы

Количество ООД в неделю	Количество ООД в месяц	Количество ООД в год
1	4-5	36

Первый год обучения (3-4 года)

Цель: формировать у детей младшего дошкольного возраста первоначальное представление о важности питания для детского организма.

Задачи:

- формировать знания детей о правильном питании;
- формировать знания детей об овощах, фруктах, ягодах, грибах, крупах;
- развивать у детей интерес к самостоятельной практической деятельности;
- развивать творческие способности детей;
- способствовать воспитанию потребности в здоровом образе жизни.

В ходе реализации программы дети узнают:

- ✓ некоторые правила здорового образа жизни и безопасного поведения;
- ✓ взаимосвязь питания и здоровья человека;
- ✓ название и назначение чайной и кухонной посуды;
- ✓ предметы сервиза и столовые приборы;
- ✓ обобщающее слово: «посуда»;
- ✓ правила пользования столовыми приборами;
- ✓ о труде взрослых в детском саду (повар), о трудовом процессе (цель и материалы, орудия труда, последовательно выполняемые действия и результаты), значимости их труда;
- ✓ название овощей, характеристики овощей и фруктов (цвет, вкус, какие на ощупь), особенности овощей (где растут и для чего они нужны), места их произрастания, способы их приготовления.

- ✓ название круп и их пользу для организма.

Второй год обучения (4-5 лет)

Цель: формировать у детей знания о важности правильного питания, как составной части сохранения и укрепления здоровья.

Задачи:

- ❖ расширение у детей представлений об овощах, их вкусовых качествах и значимости для организма человека;
- ❖ формировать у детей и родителей представление о том, что при выборе продуктов питания необходимо учитывать наиболее полезные и необходимые для роста и развития;
- ❖ приучение детей к блюдам, предлагаемым дошкольным учреждением;
- ❖ формирование у детей культурно-гигиенических навыков, полезных привычек;
- ❖ развитие положительных эмоций у детей в процессе приема пищи;
- ❖ убеждение родителей в изменении подхода к организации питания в домашних условиях; вовлечение родителей в совместную деятельность с детьми;

В ходе реализации программы дети узнают:

- ✓ польза сухофруктов для организма;
- ✓ классификацию посуды;
- ✓ польза молока и молочных продуктов;
- ✓ роль питьевой воды;
- ✓ культура поведения за столом, столовый этикет

Третий год обучения (5-6 лет)

Цель: Создание условий для формирования у детей старшего дошкольного возраста ценностного отношения к своему здоровью, освоения элементарных навыков культуры питания.

Задачи:

- ❖ познакомить детей с понятием «правильное питание» и «витамины»
- ❖ прививать потребность к здоровой пище;
- ❖ сформировать представления о продуктах питания, их разнообразии, ценности и влиянии на организм;
- ❖ сформировать знания о том, какие продукты являются «правильными» и полезными для здоровья, а какие продукты нужно относить к категории «вредных»;
- ❖ сформировать умение взаимодействовать друг с другом, развивать навыки партнерской деятельности;
- ❖ развивать у детей познавательную активность и творческие способности;

- ❖ информировать родителей о необходимости правильного рационального питания дошкольников.

В ходе реализации программы дети узнают:

- ✓ о важности соблюдения режима питания;
- ✓ об основных питательных веществах, входящих в состав пищи;
- ✓ полезных продуктах и блюдах, основах составления рациона питания;
- ✓ правилах гигиены;
- ✓ о сервировке стола и соблюдении правил этикета;
- ✓ об искусстве карвинг;
- ✓ о традициях и кулинарных обычаях своей страны

Четвёртый год обучения (6- 7 лет)

Цель: Развитие познавательной деятельности детей средствами кулинарии.

Задачи:

- ❖ познакомить с историей продуктов, способами приготовления пищи;
- ❖ развивать познавательную активность, самостоятельность, творчество, умение планировать работу в коллективе;
- ❖ формировать умение экспериментировать с новым материалом, преобразовывать его;
- ❖ упражнять в нарезании продуктов;
- ❖ сформировать представление об истории приготовлении пищи;
- ❖ углубить знания детей о кулинарных профессиях;
- ❖ познакомить с полезными электроприборами на кухне и правилами использования их в быту;
- ❖ развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами.

В ходе реализации программы дети узнают:

- ✓ история происхождения посуды;
- ✓ история происхождения некоторых продуктов;
- ✓ история карвинга;
- ✓ складывание салфеток в технике оригами;
- ✓ разнообразие напитков, их история приготовления;
- ✓ электроприборы на кухне и правила использования их в быту
- ✓

2.2. Формы и методы

Методы образовательной деятельности:

- словесные методы: объяснение, беседа, диалог, обсуждение;
- наглядные методы: показ, рассматривание иллюстраций, рисунков, мультимедийные презентации;
- методы мониторинговых исследований (актуальности, системности, адекватности и др.);
- практический метод: выполнение упражнений, заданий;
- игровой метод: дидактические, словесные игры и т.д.

Использование вышеперечисленных методов способствует успешному освоению воспитанниками познавательного материала, повышению качества образовательной деятельности, детской активности в процессе познания, а также устойчивости интереса к познавательной деятельности.

Формы и режим занятий: программа предусматривает фронтальную форму обучения, периодичностью 1 раз в неделю.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие формы обучения: беседы, игры с тестом, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

В нашей программе отводится определенное количество времени для приобщения детей к секретам приготовления пищи, знакомству с разнообразием кухни разных стран, гастрономической карты нашей области, а так же приобретение навыков самообслуживания, сервировки стола, правил подачи пищи.

Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы

- проведение открытых занятий;
- фотоотчёт;

2.3.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.

2.4 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.

3. Организационный раздел

3.1. Режим реализация Программы:

Первый год обучения *(в режимных моментах)*	Дети 3 – 4 лет	Младший дошкольный возраст	15 минут
Второй год обучения *(в режимных моментах)*	Дети 4 – 5 лет	Средний дошкольный возраст	20 минут
Третий год обучения	Дети 5 – 6 лет	Старший дошкольный возраст	25 минут
Четвёртый год обучения	Дети 6 – 7 лет	Подготовительная к школе группа	30 минут

Проект программы рассчитан на 4 года обучения для детей дошкольного возраста. Образовательная деятельность, организованная в рамках Программы, осуществляется 1 раз в неделю. ОД включает теоретическую и практическую направленность. В Программе учтен принцип системности и последовательности обучения. Последовательность в обучении поможет дошкольникам применять полученные знания и умения в изучении нового материала. В содержание Программы включены темы, которые разработаны исходя из возрастных возможностей детей. Образовательный процесс, направлен на решение задач по формированию общей культуры, развитию интеллектуальных и личностных качеств воспитанников, обеспечивающих социальную успешность, осуществляется в игровой форме.

3.2. Учебно-тематическое планирование

Первый год обучения 3-4года

	Наименование тем	Цели и задачи	Количество занятий
1	«Знакомство с гастрономической студией»	Формировать представления детей об окружающей действительности, обогащать представления о бытовых приборах, закреплять знания о безопасном поведении в быту.	1
2	«Фрукты» Практическое задание: «попробуй на вкус»	Цель: Дать первоначальные знания о фруктах. Обогатить словарь детей по теме «Фрукты». Сформировать знания детей о фруктах(название, место произрастание, способы употребления в пищю.	1
3	«Овощи» Практическое задание: «собери овощи», «раздели на части»	Цель: Дать первоначальные знания о фруктах. Обогатить словарь детей по теме «Овощи». Сформировать знания детей об овощах (название, место произрастание, способы употребления в пищю. Учить делить на части с помощью ножа.	1
4	«В гостях у Лесовичка. Ягоды» Практическое задание: «найди такие же»	Цель: Учить детей правильно называть , перечислять различные виды ягод, цвет, форму. Учить отличать малину, землянику, крыжовник по внешнему виду.	1
5	«В гостях у Лесовичка. Грибы» Практическое задание: «Мухомор из продуктов питания»	Цель: Систематизировать представление детей о грибах. Учить называть и различать съедобные и несъедобные грибы.	1
6	«В гостях у Мухи – Цокотухи» Практическое задание: «Давайте познакомимся»	Цель: Знакомство детей с этикетом. Формировать у детей культуру взаимоотношений. Развивать КГН. Воспитывать опрятность. Прививать культуру поведения за столом.	1
7	«Режим дня. Завтрак» Практическое задание: «Завтрак у лисенка»	Цель: Формировать культурно-гигиенические навыки детей, воспитывать культуру поведения за столом. Познакомить с правильной сервировкой стола к завтраку.	1
8	«Что делает повар?» Практическое задание: Драматизация песни: «Варись каша»	Цель: Закрепить у детей понятие о назначении и труде повара. Получить новые знания о профессии повара.	1
9	«Режим дня. Обед» Практическое задание: Игра – ситуация «Пора обедать»	Цель: Вовлечь детей в ситуацию сюжетно-ролевой игры. Учить взаимодействовать с игрушками и с воспитателем в качестве партнеров. Воспитывать желание использовать в игре жизненные ситуации.	1

10-11	«Сказка – загадка «Волшебное зернышко». Практическое задание: Картина из гречневой крупы.	Цель: Познакомить детей с гречневой группой.	2
12	«В чём мама готовит еду? Кухонная посуда» Практическое задание: «Найди по описанию»	Цель: Расширить и конкретизировать представления детей о кухонной посуде. ее назначении	1
13	«Беседа – сказка «Витаминки» Практическое задание: «Узнай по вкусу»	Цель: Познакомить детей с группой витаминов., систематизировать знания детей о полезных продуктах. Закрепить знания о витаминах, которые содержаться в овощах и фруктах.	1
14	«Пейте дети молоко, будете здоровы.» Практическое задание: «Дегустация молочных продуктов.»	Цель: Формировать представлений у детей о пользе молока и молочных продуктов для организма человека. Помочь детям узнать что молоко входит в состав многих продуктов.	1
15	«Помощь маме» Практическое задание: «Выбираем с мамой продукты на борщ»	Цель: Учить детей узнавать и называть овощи. Учить пользоваться пластиковым ножом, делить овощи на части при помощи ножа.	1
16-17	Беседа «Что хорошо, а что плохо» Практическое задание: работа с солёным тестом «Приготовим угощение»	Цель: Формирование у детей нравственных ценностей. Развивать эмоциональную отзывчивость.	2
18	Инсценировка сказки: «Репка».	Цель: Овладение детьми речевыми средствами общения и развитие творческих способностей. Продолжать учить детей разделении овощей на части.	1
19	«Пшено для наших утят» Практическое задание: «каша из пшена»	Цель: Продолжать знакомить детей с крупой. Определить место ее на кухне. Определить чем полезно пшено. Показать как правильно варить кашу.	1
20	«За обеденным столом». Столовая посуда Практическое задание: «Сервировка обеденного стола»	Цель: Познакомить детей с классификацией посуды- столовая, чайная, кухонная. Учить правильно расставлять посуду к обеду.	
21	«Составление меню для обеда» Театр игрушек «Маша обедает»	Цель: Учить детей последовательности действий перед приемом пищи в игровой форме. Закреплять умение составлять блюда из овощей, фруктов (муляжи)	1
22	«Эти опасные сладости» Практическое задание: «Дегустация полезных продуктов, которые заменяют сладкое»	Цель: Беседа о вреде сладкого в больших количествах. Познакомить детей со свойствами сахара. Выявить полезные и негативные свойства сахара для детского здоровья.	1

23	«Ах, эти волшебные слова «Спасибо» и «Пожалуйста» Практическое задание: «Создание волшебного цветка, из волшебных слов»	Цель: Создание условий для этических норм поведения. Помочь детям освоить формы выражения доброжелательного отношения к людям, друг, другу.	1
24	Праздник Масленицы. Практическое задание: «Совместное изготовление блинов»	Цель: Приобщать детей к традициям русского народа. Дать первоначальные представления о русском народном празднике-Масленице. Показать как выпекаются блины.	1
25	«Волшебное тесто» (слоеное тесто) Практическое задание: «Пирожки для друга»	Цель: Познакомить детей с тестом. Рассказать из чего его делают, какие продукты добавляют. Учить лепить пирожки.	1
26	«Ни попить ли нам чайку?» Чайная посуда Практическое занятие: «Накрываем стол для чая.»	Цель: Познакомить детей с классификацией посуды- столовая, чайная, кухонная. Учить правильно расставлять посуду к чаю.	1
27-28	Картина для Мамы. Практическое задание: «Подарок маме» (коллективная работа) (картина из продуктов)	Цель: Закреплять знания о продуктах. Познакомить с таким видом искусства как КАРВИНГ. (картины из продуктов)	2
29-30	«Откуда хлеб на столе?» Практическое задание: «Гренки для папы.»	Цель: Формирование у детей представления о ценности хлеба и воспитание бережного отношение к труду взрослых. Сформировать представление о выращивании хлеба от зерна до колоска	2
31	«Буренкин творог» «Практическое задание: «Делаем творожок для брата»	Цель: Закрепить знания о молоке. Вспомнить какие продукты получают из молока.	1
32	Инсценировка сказки «Колобок» Практическое задание: работа с тестом (соленым)	Цель: Упражнять в инсценировании сказки. Закреплять умения лепить из слоенного теста. Развивать память и речь.	1
33	«Чтобы малыш ел» Приготовление бутерброда «Мобильный телефон»	Цель: Какие виды бутербродов существуют. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Воспитание эстетического вкуса, умение подбирать совместные продукты для бутербродов. Варианты оформления блюд.	
34	«Запрещенные продукты для детей» Практическое задание: Просмотр мульфильма.	Цель: Познакомить детей с продуктами, которые категорически нельзя употреблять детям.	1
35	«Мое любимое мороженое» Практическое занятие: «Мороженое из банана»	Цель: Дать представление о мороженом, из каких продуктов оно изготавливается. Придумать новый сорт мороженного.	1
36	Викторина «Что я узнал нового?»	Цель: Повторение пройденного материала в виде Конкурса.	1

Всего			36

Второй год обучения 4-5лет

	Наименование тем	Цели и задачи	Количество занятий
1	«Вспомним правила!»	Цель: Формировать представления детей об окружающей действительности, обогащать представления о бытовых приборах, закреплять знания о безопасном поведении в быту.	1
2	«Путешествие в страну сладкоежек.»	Цель: Обобщить представление детей, о сладостях с завода, на которых они производятся. Обогащать знания детей о истории появления конфет; Включать детей в исследовательскую деятельность.	1
3	Практическое занятие: «Конфеты из сухофруктов».	Цель: Воспитывать интерес к процессу исследования, «добыванию» новых знаний. Расширять кругозор, активировать словарь.	1
4	«Самая крупная ягода-арбуз» Игра «Арбузный лабиринт»	Цель: Развитие познавательных способностей у детей. Придумывание загадок про арбуз.	1
5	Практическое задание: аппликация из пластилина и арбузных семечек	Цель: Развивать творческое воображение.	1
6	«Осенний урожай»	Цель: Закреплять первичные знания детей об овощах, развитие умений группировать овощи по цвету , форме. Вовлекать детей в активную познавательную деятельность	1
7	Практическое занятие: «Овощной поезд»	Цель: Организовывать практическую деятельность детей направленную на систематизацию первичных представлений детей об овощах.	1
8	«Хороша ягодка»	Цель: Уточнить представления детей о ягодах, особенностях внешнего вида, места произростания. Познакомить с разновидностью ягод. Их значением и пользой в жизни человека.	1
9	Пантомима «Музыкальный компот».	Цель: Учить проявлять свои музыкальные способности и почувствовать себя в образе музыкантов.	1
10	Практическое деятельность: «Банка варенья» рисование мыльными пузырями	Цель: обучение приемам и техникам изобразительной деятельности мыльными пузырями, для развития творческого и познавательного мышления дошкольников, с использованием новых криативных форм работы с воспитанниками.	1

11	«Федорино горе» Практическое задание: «Узнай по звуку»	Цель: Расширить знания детей о посуде, ее назначении. Учить детей называть предмет и возможные с ним действия. Формировать умение различать неречевые звуки: удары ложкой по пластику, дереву, металлу, керамике.	1
12	«Зелёный лук – от всех недуг»	Цель: Рассказать о его пользе и в какие блюда его добавляют.	1
13	Практическое задание:«Лук лучок»	Цель: Вызвать у детей познавательный интерес к выращиванию репчатого лука на перо в комнатных условиях, создать условия для выращивания лука в группе	1
14	«Свежий сок – здоровья залог!»	Цель: Ознакомление детей с полезными свойствами свежевыжатых овощных соков через самостоятельную практическую экспериментальную деятельность.	1
15	Практическое задание: «Новый вкус»	Цель: Организовать экспериментальную деятельность по смешиванию разных соков и получению разных вкусовых оттенков;	1
16	«Путешествие в Молочную страну».	Цель: Обобщить знания о пользе домашнего животного – коровы для человека.	1
17	Практическое задание «Что полезней Кока-кола или молоко?»	Цель: Закрепить обобщающее понятие «молочные продукты», знания о разнообразии молочных продуктов, их пользе для детского организма.	1
18	«Творог, его польза и вред»	Цель: Узнать о пользе и вреде творога, о способах его получения и использования..	1
19	Практическое задание: «Как бабушка творог готовила»	Цель: Попробовать получить творог в домашних условиях, изучить его свойства	1
20	«Правила поведения за столом»,	Цель: Научить детей правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительным в застольном общении.	1
21	«Красная печать» Практическое задание: «Рисование свежим выжитым соком свеклы»	Цель: Выяснить с детьми, какой красивый и заметный след на бумаге оставляет после себя свекла. Если выжать свекольный сок, то можно порисовать им пальцем, с помощью кисточки или веточки укропа.	1

22	«Воздушное тесто»	Цель: Знакомить детей с тестом. Дать понятия дрожжевое. Познакомить с дрожжами. расширить знания о значение дрожжей в жизни и хозяйственной деятельности человека.	1
23	Практическое задание: «Тесто для булочек»	Цель: Выявить и показать экспериментально условия, при которых дрожжевое тесто начинает расти и подниматься. Познакомиться со способом приготовления дрожжевого теста;	1
24	«Масленица» Практическое задание: «Блины с припеком»	Цель: Возрождать интерес к обрядовым русским праздникам. Обогащать духовный мир детей.Обобщить и закрепить знания детей о празднике «Масленица». Учить печь блины.	1
25	«День рождения друга» праздничное меню, как сервировать праздничный стол.	Цель: Закреплять правила сервировки стола без применения натуральных продуктов и предметов домашнего обихода для сервировки стола (столовой посуды, скатерти и пр.) Закреплять знания о разных видах посуды и ее назначении; Воспитывать умение правильно сервировать стол к обеду.	1
26	Практическое задание: «Салфетки для праздника»	Цель: Учить красиво складывать салфетки для праздника.	1
27	«Каша – сила наша!»	Цель: Формирование представления детей о каше, как полезном продукте на завтрак. Расширить представления детей о видах круп, каш. Закреплять умения называть и различать крупы и каши.	1
28	Практическое задание: «Картина из крупы»	Цель: Развивать творческие возможности детей. Закреплять умения называть и различать крупы и каши.	1
29	Подсолнух. Подсолнечное масло Практическое задание: Дегустация и сравнение подсолнечного масла со сливочным.	Цель: Расширять и закреплять знания детей о подсолнечнике. Расширять представление детей о подсолнухе, как символе солнца и подсолнечнике, как о растении, из которого производят продукцию: подсолнечное масло.Познакомить детей с историей создания подсолнечного масла, со способами его изготовления.	1
30	Практическое задание: «Картина из семечек»	Цель: Продолжать знакомить детей с нетрадиционной техникой изображения – пластилинографией, учить создавать выразительный образ посредством передачи объема и цвета.	1
31	«Праздник Пасхи» Практическое задание: красим яйца	Цель: Приобщение детей к истокам русской народной культуры, обогащать знания детей о празднике Пасхи, обычаями русского народа, воспитывать любовь и уважению к историческому	1

		прошлому и настоящему нашей Родины. Развивать творческое воображение.	
32	«Чудеса киселя»	Цель: Формирование у ребёнка представления о киселе, как о полезном продукте приносящим пользу организму. Познакомить с историей киселя.Показать значимость употребления киселя для сбережения здоровья человека.	1
33	«Почему кисель густой»	Цель: Узнать, какой продукт делает кисель густым. Узнать что такое кисель, его историю происхождения Изучить состав киселя. Проверить, какой компонент делает кисель густым. Раскрыть понятие «крахмал». Выявить полезные свойства напитка. Научиться делать крахмал.	1
34	Практическое задание: «Варим кисель»	Цель: Попробовать сварить кисель, используя выделенный продукт, способствующий появлению густоты.	1
35	«Витамины для здоровья» Практическое задание: «Витаминный салат»	Цель: Вызвать у детей желание заботится о своём здоровье. Учить детей различать витаминосодержащие продукты; Объяснить детям, как витамины влияют на организм человека. О пользе и значении витаминов для здоровья человека; Помочь детям понять, что здоровье зависит от правильного питания - еда должна быть не только вкусной, но и полезно;	1
36	КВН	Повторение и закрепление пройденного материала.	1
Всего			36

Третий год обучения 5-6 лет

	Наименование тем	Цели и задачи	Количество занятий
1	Знакомство со студией «Азбука Вкуса», гастрономической картой «Тамбовской области»	Цель: расширить знания детей о гастрономическом богатстве нашей области, ближе познакомить детей с национальной кухней разных народов и национальностей.	1
2	Введение	Цель:Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Что такое правильное питание? Знание о значимости правильного питания в жизни человека	1
3	Кухня детского сада и кухонное оборудование в студии.	Цель:Дать представление о предметах кухонного оборудования, их назначении. Познакомить с правилами техники безопасности в обращении с кухонными предметами.	1
4	Режим дня для дошкольника	Цель:Знание о важности режима дня. Почему обязательно завтракать? Каким должен быть обед и ужин? Составление режима дня и меню одного дня, включая завтрак, обед, полдник, ужин	1
5	Правила этикета Откуда к нам пришел этикет?	Цель:Нормы и правила этики. Умение посмотреть на себя со стороны. Правила поведения за столом и в гостях. Правила приема гостей. Инсценирование ситуации приема гостей.	1
6	Этапы развития кулинарии в России. Традиционны е кухни народов России.	Цель: Исторические сведения о национальной русской кухне. Познакомить с традиционными блюдами нашей страны. Изучение особенностей приготовления пищи.	1
7	Путешествие в Мичуринград.	Цель: Познакомить детей с великим ученым Мичуриным. Знакомство с фруктовыми деревьями, которые выращивают в наукограде.	1
8	«Фрукты и ягоды нашей Тамбовщины»	Цель: Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии.	1
9	Практическое занятие: «Сок и морс у нас дома»	Цель:Познакомиться с технологией приготовления морса; определять по вкусу основную составную часть морса. Познакомиться с бытовой техникой – разными видами соковыжималок для мягких и цитрусовых	1

		фруктов: крюшонницей.	
10	Овощи в нашем питании	Цель:Закрепить виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработк а овощей Распределение овощей по группам содержания витаминов. Правильное хранение овощей, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье.	1
11	Шагаем по маршруту сельскохозяйственных зон Тамбовской области «Картофель. Блюда русской национальной кухни»	Цель: закрепить знания о картофеле. Познакомить с сортами овоща. Выделить его полезные свойства.	1
12	Практическое занятие: «Ух эта картошка!!!»	Цель: познакомить детей с блюдами из картофеля. Дегустация блюд из картофеля. Познакомиться с процессом варки картофеля. Продолжать учиться делить целое на части, украшать блюдо.	1
13	Шагаем по маршруту сельскохозяйственных зон Тамбовской области «Свекла».	Цель: познакомить с тем где и как выращивают. Какие специальные сорта выращивают у нас на тамбовщине	1
14	«Сахарная и столовая свекла.»	Цель: дать понятия столовая и сахарная свекла. в чем отличие. Опыт с сахаром Практическая часть: изготовление салата из свеклы .	1
15	"Праздничная сервировка стола"	Цель: Формирование знаний о сервировке стола.Учить подготовке стола к приему пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований. Коррекция и развитие навыков диалоговой речи путём обобщения знаний по культуре поведения за столом. Воспитывать общую культуру. Развивать интерес к культуре приема пищи.	1
16	Практическое занятие	Цель: Оригами из салфеток для украшения стола	1
17	Практическое занятие: «Свежая елочка»	Цель: Изготовление елочки из овощей, зелени и продуктов питания.	1
18	Шагаем по маршруту сельскохозяственных зон Тамбовской области «Молочная кухня»	Цель: Формирование представлений у детей о пользе молока и молочных продуктов для организма человека. помочь детям узнать, что молоко входит в состав многих продуктов, расширять знания о	1

		свойствах молока; формировать исследовательские навыки с помощью поиска информации через опыты; Познакомить с разными видами молока	
19	Практическая часть . Опыты с молоком	Опыт № 1 «Молоко имеет цвет». Опыт №2 «Молоко имеет вкус». Опыт №3 «Молоко имеет запах». Опыт №4 «Почему молоко белое» Опыт №5 «Чернила из молока». Опыт №6 «Рисование на молоке»	1
20	Практическое занятие: Чудесные превращения из молока	Цель: Молочная манная каша. Показать детям как правильно приготовить кашу.	1
21	Практическое занятие: Кефир и творог.	Цель: Научить детей квасить кефир и сделать из него творог. Выяснить пользу этих продуктов для детского организма.	1
22	Шагаем по маршруту сельскохозяйственных зон Тамбовской области «От зернышка до хлебушка»	Цель: познакомить детей с зерновыми культурами производимых в нашей области, для производства хлебобулочных изделий. Дегустация производимого хлеба.	1
23	Практическое занятие : «Тесто какое оно».	Цель: Изготовление теста, выпечка булочек.	1
24	Практическое занятие: «Масленница пришла» Выпечка блинов к празднику.	Цель: Формировать у детей понятие «традиция», «семейная традиция». Расширять представления о семейных традициях. Знакомить детей с историей возникновения блинов. Пополнять знания детей пословиц и поговорок о блинах. Развивать мышление, речь. Воспитывать уважение к семейным традициям.	1
25	Презентация «Всё о шоколаде»	Цель: познакомить детей с краткой историей возникновения шоколада. расширить и обобщить знания детей о шоколаде; познакомить с видами шоколада, с положительными и отрицательными сторонами употребления шоколада, деревом шоколадным, с профессией «Шоколатье»;	1
26	Практическое занятие «Конфеты для мамы»	Цель: Формировать представление об изготовлении полезных конфет, о необходимых для этого продуктах	1
27	чай «Мухи- Цокотухи».	Цель: вызвать у детей интерес к традициям русского народа, познакомить с обрядом чаепития. познакомить детей с русским самоваром, историей возникновения и появления самовара на Руси; расширить лексический запас детей словами « самовар», «чаепитие»;	1

		воспитывать у детей желание быть гостеприимными; доставить радость от чаепития, показать пользу чая, формировать у детей культуру чаепития.	
28	Практическое занятие: «Этот загадочный чай»	Цель: Познакомиться с процессом при готовления чая. Получить представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Как заварить правильно чай. Сорта чая (листовой, мелко-зерновой, гранулированный Осознать важность знаний правил сервировки стола к чаю.).	1
29	Практическое занятие : «Чайная церемония»	Цель: Познакомить детей с культурой чайной церемонии и особенностями чайного этикета .	1
30	Шагаем по маршруту сельскохозяйственных зон Тамбовской области «Яйцо не золотое, а простое»	Цель: дать детям представления о пользе яйца; познакомить детей с составом яйца, ввести в словарь слова «Белок», «Желток»; показать детям, что яичная скорлупа выдерживает большие нагрузки; познакомить детей с разными способами отделения белка от желтка путем экспериментирования;	1
31	«Праздник Пасхи» Практическое задание: красим яйца	Цель: Рассказать детям о православном празднике Пасха, познакомить с традициями русского народа. Обучающая: актуализировать знания детей о русских пасхальных традициях; продолжать развивать чувство композиции, умение находить удачное сочетание цветов;	1
32	Знакомство с сельскохозяйственной картой Тамбовской области «Медок»	Цель: Знакомство с народными праздниками: медовый спас. Познакомить со свойствами меда. Выяснить чем полезен и вреден мед.	1
33	Практическое занятие: «Секреты мёда»	Опыт № 1 «С медом и ложкой» Опыт № 2 «С мёдом и шариковой ручкой» Опыт № 3 «С медовой водой и йодом» Опыт № 4 «С мёдом и кусочком хлеба»	1
34	Шагаем по маршруту сельскохозяственных зон Тамбовской области «Эти волшебные семечки»	Цель: Познакомить с историей подсолнечника. Почему растение так назвали? Как и где использует человек подсолнечное масло? Полезные свойства масла. Производство подсолнечного масла.	1
35	Практическая часть: Эксперимент с маслом	Опыт№1 определить прозрачное ли масло? Опыт№2 определить, что легче, масло или вода. Опыт№3 определить маслянистость масла. Опыт№4 определить, окрашивает ли краска масло.	1
36	Фото стенд	Цель: Принять участие в совместной проектной деятельности, отразить	1

	«Мы ребята – поварята»	свои впечатления о занятиях в студии.	
Итого			36

Четвёртый год обучения 6-7 лет

	Наименование тем	Цели и задачи	Количество занятий
1	«Наша безопасность».	Цель: Беседа о технике безопасности и личной гигиене на кухне.	1
2	Знакомство с гастрономической кухней разных национальностей и народов мира	Цель: расширить знания детей о гастрономическом богатстве нашей области, ближе познакомить детей с национальной кухней разных народов и национальностей.	1
3	«Как появился чайник»	Цель: Знакомство с электрическим чайником. формирование у детей представления о истории создания чайника. Что такое электрический ток? - закрепить знания о разных видах чайников, их назначении;	1
4	Практическая деятельность: «Божественны напиток – этот чай»	Цель: Знакомство с видами чая. познакомить с разными видами чая, их полезными свойствами; - познакомить с основными правилами заваривания чая; - научить заваривать чай правильно;	1
5	Полезные напитки «Чудо морс»	Цель: Что такое морс? учить определять по вкусу основную составную часть (варенье или пюре из свежемороженых ягод) морса;	1
6	Приготовление морса «Ягодная фантазия».	Цель: Познакомить детей с технологией приготовления морса.	1
7	«Наши помощники» (знакомство с миксером),	Цель: Знакомство с блендером. Что такое коктейль?	1
8	Практическая работа: «Фруктового пюре» Коктейль «Витаминный».	Цель: Познакомить детей с миксером (назначение, устройство, порядок работы) и с прибором для отжима сока, с правилами безопасного использования миксера с помощью запрещающих и предупреждающих знаков. Учить с помощью миксера готовить фруктовое пюре и	1
9	«Вкусные салаты».	Цель: Что такое салат? учить детей пользоваться ножом; закрепить знание детьми названия фруктов их полезные свойства; продолжать	1

		знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой; развивать любознательность; воспитывать аккуратность; приобщать детей к миру взрослых, способствовать приобретению ими собственного опыта.	
10	Практическая деятельность: Салат «Фруктовый»	Цель: Формировать навыки коллективной трудовой деятельности. Учить приёмам работы с ножом (мелко и аккуратно нарезать фрукты для салата)	1
11	Десерт «Фруктовое желе» Практическая деятельность: опыты с желатином.	Цель: Что такое десерт? Называть ингредиенты в рецепте. Познакомить с составом желатина и его свойствами.	1
12	«Где живут витамины?» Витамины в овощах.	Цель: Деление продуктов на части. Закрепить знания детей о пользе витаминов. Формировать у детей понимание того, что здоровье зависит от правильного питания – пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Способствовать становлению гигиенической культуры ребенка во время приготовления пищи. Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (нож) в быту.	1
13	Практическое занятие: «Овощное канапе!»	Цель: Что такое канапе? Овощное канапе. Закрепление знаний детей о пользе овощей. Деление продуктов на части Формирование навыков безопасного поведения на кухне. Обучение технологии приготовления канапе из овощей.	1
14	«Вкусные салаты». Чем можно заправить салат салат?	Цель: Сметана или майонез? пропагандировать здоровый образ жизни; расширить знания о здоровом питании. Деление продуктов на части. Правила пользования ножом.	1
15	Практическое занятие «домашний майонез»	Цель: изучить состав и изготовить майонез в домашних условиях. сравнить вкусовые качества купленного продукта с домашним;	1
16	«Хлеб всему голова». Откуда хлеб на стол пришел? Опыты с дрожжами. Презентация этапов производства хлеба	Цель : Виды хлебобулочных изделий. Систематизировать и обобщить представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий; Познакомить с дрожжами. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.	1

17	«Хлеб всему голова». Булочки из слоеного и дрожжевого теста	Цель: Научить выделять отличия слоеного теста от дрожжевого Закрепить умение замешивания теста. Измерение условной меркой. Называть ингредиенты в рецепте замес а. Правила работы с электропечкой.	1
18	«Весёлые бутерброды». Польза продуктов (хлеб, яйцо, масло и т.д.).	Цель: познакомить детей с основными видами продуктов питания. учить различать и называть продукты питания; учить классифицировать продукты питания; Закреплять навыки пользования ножом. Развитие творческого воображения при украшении бутербродов.	1
19	Пирожное «Кексы для настроения»	Цель: изучить виды кексов. Рассмотреть вопрос о пользе и вреде кексов для организма. Познакомиться с историей возникновения кексов. Какие бывают кексы? Правила работы с формочками, электропечкой.	1
20	«Полезные десерты». Оладьи морковные	Цель: Чем полезна морковь? Учить пользоваться рецептом или технологической картой. Называть ингредиенты в рецепте. Замес теста для оладьев.	1
21	«Почему сыр дырчатый?» Практическое занятие: дегустация сыра	Цель: Что такое сыр? изучение значения сыра. значение сыра для организма человека, возможность приготовления сыра в домашних условиях.	1
22	«Пейте дети молоко – будете здоровы!» Практическая работа: Смузи «Молочно-банановый»	Цель: Зачем пить молоко? Познакомить с новым напитком смузи. Что такое смузи? Правила пользования блендером. Смузи: вкусно, интересно, красиво Полезные свойства смузи. С какого возраста можно давать смузи ребенку Смузи для маленьких: рецепты	1
23	«Ой, блины, блины». Практическая работа: выпечка блинов из пшеничной муки.	Цель: Формировать у детей понятие «традиция», «семейная традиция». Расширять представления о семейных традициях. Знакомить детей с историей возникновения блинов. Пополнять знания детей пословиц и поговорок о блинах. Развивать мышление, речь. Воспитывать уважение к семейным традициям.	1
24	«Какое оно масло?» Дегустация масла.	Цель: Сливочное масло – это вредный или полезный продукт. изучить состав масла; выяснить, полезен или вреден этот продукт. Для чего нужно сливочное масло, каким путем и из каких продуктов его получают, польза для жизнедеятельности. Учить различать сливочное и растительное масло.	1

25	Мамин праздник Правила пользования ножом, теркой. Практическая работа: Картина из овощей для мамы «Тюльпаны для мамы из овощей»	Цель: ребенок будет четко знать и запомнит, как выглядят те или иные фрукты, ягоды, овощи Запоминая внешний вид компонентов, ребенок может познакомиться и с другой их стороной – с пользой. Он будет знать, чем полезна не только вкусная любимая его ягодка, мандаринка, бананчик и пр., а и морковка, тыква, лук и все остальное, чего он не очень-то и любит.	1
26	Практическая работа: Картина для мамы из фруктов «Портрет мамы»	Цель: обогащать представления малыша об этом всем еще и тем, что будете говорить о внешних признаках компонентов, а именно о цвете, форме, особенностях поверхности, о вкусе, обонятельных признаках и пр. поупражняться с малышом в проведении простеньких опытов по выявлению вкуса продуктов.	1
27	Практическая работа Пирожное «Картошка».	Цель: Измерение условной меркой. Называть ингредиенты в рецепте. Замес теста. Развитие творческого воображения при украшении пироженного, использование кондитерского шприца	1
28	Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Опыты с солью и сахаром.	Цель: знакомить детей со свойствами сахара и соли (запах, вкус, цвет, форма кристаллов, растворимость),стимулировать к сравнению сахара с солью,	1
29	«Польза яиц для организма» Опыт с яйцами.	Цель: дать детям представления о пользе яйца;познакомить детей с составом яйца, ввести в словарь слова «Белок», «Желток»; показать детям, что яичная скорлупа выдерживает большие нагрузки; познакомить детей с разными способами отделения белка от желтка путем экспериментирования;	1
30	Практическое задание: приготовление из варёных яиц закуски «Кораблик»	Цель: Учить делать из яиц оригинальные блюда на праздничный стол	1
31	«Праздник Пасхи» Практическое задание: красим яйца	Цель: Познакомить детей с обычаями, традициями празднования Пасхи. Пробудить интерес к духовной культуре русского народа, Формировать уважительное отношение к русским обычаям и православным праздникам. Воспитывать нравственные чувства, как добро, любовь к ближнему.	1

32	Пицца-королева стола.	Цель: Сформировать навык по приготовлению пиццы с соблюдением ТБ и санитарных норм, знакомство с технологией и рецептурой приготовления пиццы, знакомство с Итальянской кухней.	1
33	«Гости на пороге». Практическая работа: Праздничная сервировка стола	Цель: научить детей красиво и правильно сервировать праздничный стол. Познакомить ребят с основными правилами сервировки стола; показать различные варианты оформления и украшения стола; рассказать детям, как можно рассадить гостей за праздничным столом.	1
34	Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание Практическая работа: «Заготовка впрок»	Цель: закрепить представления детей о приготовлениях к зиме, познакомить с разными видами заготовок овощей и фруктов на зиму, объяснить детям значение заготовок овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов; научить приемам заготовки продуктов на зиму;	1
35	Практическая работа: «Засолка капусты»	Цель: познакомить детей с историей возделывания и использования капусты, с разными вариантами квашения капусты у разных народов. Познакомить с кухонными предметами, используемыми в процессе обработки овощей (нож, терки, разделочные доски, кастрюли, гнет, груз) Формировать практические навыки обращения с ножом.	1
36	Кулинарный батл Презентация видео ролика «Мы юные поварята»	Цель: закрепить знания и умения воспитанников по приготовлению пищи через выполнение конкурсных заданий. Создание образовательного ролика и мультимедийной презентации для подведения итогов за прошедший учебный год.	1
итого			36

3.3. 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 цитрусовых, весы с чашей, блинница;
8. Посуда;
9. Доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;
10. Фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

3.4. Перечень литературных источников

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005г.
2. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формирования 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. - СП: 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). - СП: 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.

13. Методические советы к программе «Детство» / под ред. Бабаевой Т.И., Михайловой З.А. - СП: 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., Маланян 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.