

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №50 «Непоседа» города Новочебоксарска
Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МБДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад № 50 «Непоседа»
г. Новочебоксарск
Чувашской Республики
протокол №1 от «30» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим МБДОУ «Центр
развития ребенка – детский сад № 50
«Непоседа»
г. Новочебоксарск Чувашской
Республики Яковлевой Е.Ю.
Приказ № 265 от «10» сентября 2024 г.

Дополнительная общеразвивающая программа
«Маленькие поварята»
социально-гуманитарной направленности

Возраст обучающихся: 5-6 лет
Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:
Рыжова Алина Валерьевна,
воспитатель

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Содержание программы
 - 2.1 Учебный план
 - 2.2 Содержание учебного плана
3. Планируемые результаты, формы аттестации
4. Организационно-педагогические условия реализации программы
5. Список литературы

1. Пояснительная записка

Настоящая дополнительная общеразвивающая программа «Маленькие повара» (далее по тексту - программа) разработана с учетом Федерального Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 (ред. от 13 июля 2015) «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 24.09.2022 № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (п.10.1, ст.2, ч.6, 64 и ст. 12, ч.3 ст.18); Концепции развития дополнительного образования детей от 04.09.2014 г. №1726-р; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», устава Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка-детский сад №50 «Непоседа» города Новочебоксарска Чувашской Республики.

Направленность программы. Программа имеет социально-педагогическую направленность.

Актуальность программы. Современное образование предполагает формирование познавательных интересов, действий дошкольников в различных видах деятельности и развитие функциональных качеств личности ребёнка («мягких навыков») во всём его многообразии: любознательности, целеустремлённости, самостоятельности, ответственности, креативности, готовности обучаться в течение всей жизни, обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения, повышение конкурентоспособности личности и, как следствие, общества и государства.

Образование всё более и более ориентировано на развитие функциональной грамотности – способности вступать в отношения с внешней средой и максимально быстро адаптироваться и развиваться в ней; на формирование ключевых личностных компетентностей, то есть умений, непосредственно сопряжённых с опытом их применения в практической деятельности, которые позволяют воспитанникам достигать результатов в неопределённых, проблемных ситуациях, самостоятельно или в сотрудничестве с другими решать проблемы, направлены на совершенствование умений оперировать полученными знаниями. Этого можно достичь посредством организации с дошкольниками занятий по кулинарии.

Бесспорно, кулинария – это древнейшая отрасль материальной культуры человека, имеющая богатую многовековую историю традиций, хранящая практический опыт многих

поколений. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами.

М. Монтессори использовала занятия по кулинарии для развития органов чувств детей, как упражнения в практической жизни. Современные зарубежные педагоги (А. Роговин, Дж. Чейни и др.) большое значение придают ознакомлению детей с этой сферой деятельности в достаточно раннем возрасте.

Занятие кулинарией открывает для дошкольника мир вещей и мир людей, помогает войти и овладеть тем и другим, понять сложные связи между ними. Преобразование и достижение результата, контакты и взаимодействия со взрослыми и сверстниками, активность и волевые усилия самого ребёнка – всё это ведет к приобретению и развитию «мягких навыков» (softskills), которые очень важны в современном мире: системно мыслить и решать проблемы, управлять эмоциями и задавать вопросы, находить общий язык с людьми, быть стрессоустойчивым, самостоятельным, инициативным, умение подвести итог своей деятельности.

Программа «Маленькие повара» предназначена для детей старшего дошкольного возраста и включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), освоение отношений рода и вида, класса и подкласса (различные виды овощей, посуды и т.д.), математических представлений (вес, объем и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Организация занятий по кулинарии в образовательном процессе детского сада имеет свои трудности и сложности. Прежде всего, питание должно быть организовано в соответствии с нормативными документами, используемые продукты должны быть безопасны, иметь сертификат качества. Перед началом работы по данному направлению все рецепты блюд и способы их приготовления обсуждаются с медсестрой или шеф-поваром детского сада.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и колпака. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Программа предусматривает связи с математикой, окружающим миром, восприятием художественной литературы. Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи, гигиене, технике безопасности. Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формированию навыков сервировки стола.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков детям предлагается познавательный и полезный информационный материал, способствующий

расширению кругозора детей в области правильного и полноценного питания, освоение техники безопасности при использовании электроприборов, посуды, работы с современной бытовой техникой.

Новизна программы

- разработке перспективного плана и конспектов занятий по обучению детей 5-6 лет основам приготовления простейших блюд;
- разработке инструментария оценки достижений личности (мониторинг освоения дополнительной общеобразовательной программы «Маленькие повара» детьми 5-6 лет).

Педагогическая целесообразность программы в том, что она ведет к приобретению дошкольниками «мягких навыков», обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения.

Цель программы поддержание и развитие у детей интереса к труду взрослых, формирование у детей трудовых навыков и умений, необходимых для приготовления несложных блюд.

Задачи программы:

- расширять и углублять представления о труде взрослых путем знакомства детей с разными профессиями и трудовыми процессах;
- развивать интерес и самостоятельность в разных видах доступного труда, умения включаться в реальные трудовые связи со взрослыми и сверстниками;
- воспитывать бережное отношение к труду взрослых, к результатам их труда; развивать самостоятельность и инициативу в трудовой деятельности по самообслуживанию, хозяйственно-бытовому, ручному труду;
- формировать и поддержать интерес к народному творчеству и культуре в сфере быта;
- формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело;
- учить готовить несложные напитки, салаты, бутерброды, готовить тесто для выпечки печенья;
- научить детей обслуживать себя самостоятельно в приготовлении несложных блюд;
- помочь детям в изучении электробытовой техники;
- формировать элементы культуры потребления: бережного отношения к ресурсам потребления: воде, электричеству, продуктам питания;
- знакомить детей с правилами использования инструментов труда – ножи, терки, скалкой, формочками, миксер и тому подобное;
- знакомить детей с профессией повара, для чего она нужна в жизни людей;
- поощрять инициативность и самостоятельность детей в процессах самообслуживания в студии (убрать рабочее место, расставить ровно стулья за столами в зоне учебной деятельности);

- создавать проблемные и игровые ситуации для развития умений выполнять отдельные трудовые действия, привлекает к решению поставленных задач родителей (законных представителей) с целью создания дома условий для развития умений реализовывать элементы хозяйственно-бытового труда;
- познакомить с разновидностью кухонной утвари и её назначением;
- познакомить детей с электроприборами, значением их при приготовлении разнообразных блюд;
- учить сервировать стол, уметь красиво складывать салфетки;
- формировать представления детей об основных источниках и видах опасностей в быту;
- воспитывать ответственность, добросовестность, стремление к участию в труде взрослых, оказанию посильной помощи;
- воспитание ценностного отношения к культурному наследию своего народа, нравственным и культурным традициям России.

Методы и приемы программы.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие методы и приемы:

- одномоментности (обеспечивает самостоятельный творческий поиск детьми средствами выразительности);
- метод обследования, наглядности (рассматривание подлинных изделий, иллюстраций, альбомов, открыток, таблиц, видеофильмов, картин, предметов, электроприборов и др. наглядных пособий);
- словесный (беседа, использование художественного слова, указания, пояснения, чтение познавательной литературы);
- практический (самостоятельное выполнение детьми кулинарных изделий, использование различных инструментов и материалов для приготовления блюд);
- эвристический (развитие находчивости и активности);
- частично-поисковый;
- проблемно-мотивационный (стимулирует активность детей за счет включения проблемной ситуации в ход образовательной ситуации);
- метод «подмастерья» (взаимодействие педагога и ребёнка в едином творческом процессе);
- дидактические игры;
- сотворчество;
- мотивационный (убеждение, поощрение).

Принципы и подходы к формированию программы.

При разработке программы учитывались следующие принципы:

- принцип адаптивности, который предполагает гибкое применение содержания и методов в воспитательно-образовательном процессе в зависимости от возрастных особенностей ребенка;
- принцип построения образовательной деятельности на основе индивидуальных особенностей

каждого ребенка;

- принцип интеграции образовательных областей в соответствии с возрастными возможностями и особенностями воспитанников;
- принцип развивающего обучения, целью которого является развитие ребенка и обеспечивает единство воспитательных, развивающих и обучающих целей и задач;
- принцип гуманизации педагогического процесса предполагающего, что в центре любой учебно-воспитательной деятельности должен стоять ребенок;
- принцип поддержки инициативы детей в процессе деятельности;
- принцип возрастной адекватности выбранных методов, приемов и технологий;
- принцип наглядности: учебный процесс строится на основе большого количества наглядных пособий (предметно-схематическое модели, карточки), показ и объяснение взрослому;
- принцип 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.

Возраст обучающихся

Возраст обучающихся участвующих в реализации данной программы 5-6 лет. Условия набора обучающихся: принимаются все желающие.

Наполняемость в группах составляет 10 человек. Ведущей формой организации занятий является групповая работа. Во время занятий осуществляется индивидуальный подход к детям, так как уровень навыков, знаний и интересов обучающихся различный.

Занятия программы весомерно отличаются от занятий, запланированных программой детского сада, но являются не изолированной работой от программы, а расширяют и углубляют знания, полученные на основных занятиях по познавательной деятельности.

Каждое занятие состоит из двух частей – теоретической и практической. Теоретическую часть педагог планирует с учётом возрастных, психологических и индивидуальных особенностей. Программа предусматривает проведение занятий, интегрирующих в себе различные формы и приемы обучения, проектной, познавательной, физической и других видов деятельности.

Срок реализации программы

Программа рассчитана на 1 год обучения. Занятия проводятся 1 раз в неделю, во второй половине дня. Общее количество занятий в год - 36, время занятий 30 минут. Форма обучения – очная.

2. Содержание программы

2.1. Учебный план

В учебном плане возможны изменения в последовательности изучения тем, что обусловлено возрастными особенностями обучающихся и уровнем освоения программы.

№ п/п	Название темы	Кол-во часов	Теория	Практика
1	Знакомство с профессией повара в детском саду.	1	1	
2	Сервировка стола и правила поведения за столом	1	1	
3	К Кузе на чаепитие. Откуда чай пришел. Приготовление чая	1	1	
4	Витаминный чай	1		1
5	Вкусные сухарики	1		1
6	Гренки от Кузи	1		1
7	Яблочко печеное	1		1
8	Канаше с сыром и помидором	1		1
9	Фруктовое канаше	1		1
10	Салфетки – история происхождения Салфетка «Горизонтальное саше»	1	1	
11	Приготовление и оформление бутербродов	1		1
12	«Горячие бутерброды»	1		1
13	Оригинальный яблочный десерт	1		1
14	Печенье «Пуговички»	1		1
15	Овсяное печенье	1		1
16	Печенье «Грибочки»	1		1
17	Салфетки «Веер»	1	1	
18	Печенье рогалики	1		1
19	Вкусный кексик	1		1
20	Мини пицца	1		1
21	Разноцветный венегрет	1		1
22	Творожный кекс	1		1
23	Салфетка «Бутон розы»	1	1	
24	Фруктовый салат	1		1
25	Вареники с творогом	1		1
26	Шарлотка	1		1
27	Творожное печенье	1		1
28	Банановое печенье	1		1
29	Салфетки «Морской ёж»	1	1	1
30	Пирожки с картошкой	1		1
31	Галетное печенье	1		1
32	Муравейник	1		1
33	Детское печенье «Барашки»	1		1
34	Салат «Мозаика»	1		1
35	Ленивые вареники	1		1
36	Сахарное печенье «Веселые звезды»	1		1

2.2 Содержание учебного плана

№ п/п	Тема занятий	Программное содержание	Материалы и оборудование
1	Знакомство с профессией повара в детском саду. Экскурсия на кухню. Ознакомление с кухонной утварью.	Воспитывать уважение к труду работников кухни. Продолжать знакомить с профессией повар и дать понять, что не любой человек смог бы работать поваром. Развивать познавательную активность, интерес к профессии повар. Воспитывать аккуратность в обращении с кухонными предметами, память. Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации. Развивать познавательную активность, интерес к окружающему миру.	Фартуки и колпаки для детей. Столовая и чайная посуда, кухонная посуда (кастрюли, противни, сковорода и т.д.), электрические приборы (чайник, миксер, тостер, электропечь, микроволновка и т.д.).
2	Сервировка стола и правила поведения за столом	Воспитывать отзывчивость чувство сопереживания, вызвать желание помочь Кузе. Учить детей правильно сервировать стол к обеду и чаепитию. Продолжать учить детей различать и называть предметы посуды, группировать и объединять предметы по сходным признакам (по назначению); научить выделять предметы посуды; углубить знания детей о различии столовой и чайной посуды; учить накрывать стол к обеду и чаепитию. Развивать речь, внимание, мышление, память. Воспитывать навыки поведения за столом, чувство коллективизма и желание в оказании помощи, воспитывать вежливость, культуру общения за столом. Учить детей правильно вести себя за столом, пользоваться столовыми приборами. Развивать культуру речи за столом, умение сервировать стол.	Посылка с чайным и столовым сервизами, скатерть 2 шт., салфетки, салфетницы 2 шт, столовые приборы (ложки столовые и чайные, вилки ножи), письмо от бабушки. Презентация «Правила поведения за столом», видео мультфильма «Мойдодыр», сервированные столы.
3	К Кузе на чаепитие. Откуда чай пришел. Приготовление чая	Воспитывать аккуратность. Познакомить детей с историей происхождения чая, с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая, рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Развивать	Зеленый и черный чай, крупно- и мелколистовой чай, пакетированный чай. Телеграмма, заварной чайник, электрический чайник, сахарница, конфетница, печенья, сахар грелка на чайник,

		познавательную активность.	чайный сервиз, часы-таймер, технологическая карта заваривания чая. Презентация «Откуда чай пришёл».
4	Витаминный чай	Воспитывать чуткость, желание помогать. Познакомить детей с технологической картой и учить составлять ее; познакомить детей с процессом приготовления травяного чая; закрепить последовательность действий при заваривании чая; расширять знания о народной медицине. Развивать память, мыслительные процессы.	Лекарственная трава, зелье. мед, сахар, в полотняных мешочках ромашка, душица, мята.
5	Вкусные сухарики	Воспитывать аккуратность, желание помогать. Познакомить детей с технологической картой приготовления сухариков; познакомить с правилами техники безопасности в работе с ножом; учить как правильно, пользоваться ножом и резать хлебные кусочки на мелкие части. Развивать мелкую моторику рук, навыки резания.	Соль, хлебные кусочки, вода; ножи, разделочные доски, противень, кондитерские кисти для сухариков.
6	Гренки от Кузи	Воспитывать аккуратность, ответственность. Познакомить детей с приготовлением гренков. Развивать память, воображение, глазомер.	Хлеб, сыр, яйцо, соль, специи по вкусу, помидоры. Миска, терка, ложка, вилка, противень, прихватки, фартуки.
7	Яблочко печеное	Воспитывать аккуратность, самостоятельность. Раскрыть секрет запекания яблок; учить умению делить целое на части, укреплять мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые.	Яблоки, орехи, сахар, корица, ножи, доски, чайные ложки, духовка, противень, рукавицы-прихватки.
8	Канapé с сыром и помидором	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям. Учить детей делать канapé, знакомить с процессом его приготовления. Развивать творчество и фантазию для украшения блюда, глазомер.	Петрушка или листья шпината, тостовый хлеб, масло, сыр, помидоры черри. Формочки для канapé, шпажки или зубочистки.
9	Фруктовое канapé	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям. Учить детей делать канapé, знакомить с процессом его приготовления. Развивать творчество и фантазию для украшения блюда, глазомер.	Яблоко, груша, банан, апельсин. Формочки для канapé, шпажки или зубочистки.
10	Салфетки – история происхождения Салфетка «Горизонтальное	Учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. Развивать воображение и фантазии,	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров. Презентация «История

	саше»	мелкую моторику рук. Воспитывать самостоятельность и аккуратность.	появления салфеток»
11	Приготовление и оформление бутербродов	Воспитывать эмоциональную отзывчивость. Воспитывать умение внимательно слушать короткие рассказы своих товарищей по теме Познакомить с понятием бутерброд и с названиями, с видами бутерброда (открытые, закрытые и закусочные), из каких продуктов их готовят Развивать внимание, память, логическое мышление и связную речь; расширять словарный запас.	Батон, масло, сыр, помидор, зелень (укроп, петрушка), огурец. Ножи, разделочные доски.
12	«Горячие бутерброды»	Учить детей самостоятельно готовить горячие бутерброды; учить использовать бытовые приборы (духовку, микроволновку), развивать творчество, воспитывать аккуратность.	Хлеб, масло, яйца, помидоры, сыр, петрушка, укроп. разделочные доски, ножи, прихватки, салфетки, тарелки.
13	Яблоко в мешочке	Воспитывать аккуратность, самостоятельность. Раскрыть секрет запекания яблок; учить умению делить целое на часть, укреплять мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые.	Яблоки, орехи, сахар, корица, ножи, доски, чайные ложки, слоеное тесто, духовка, противень, рукавицы-прихватки.
14	Печенье «Пуговички»	Продолжать закреплять умения раскатывать тесто; дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей (подарок).	Мука, масло сливочное, сахар, желтки, ванильный сахар, какао-порошок, коктейльные трубочки, крышки пластмассовые от воды, круглые формы.
15	Овсяное печенье	Познакомить детей с приготовлением теста из овсяных хлопьев, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, масло сливочное, сахарная пудра, яйцо, ванилин, овсяные хлопья, разрыхлитель.
16	Печенье «Грибочки»	Продолжать знакомить детей с приготовлением оригинальных изделий из теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, масло сливочное, сахарная пудра, яйцо, ванилин, крахмал кукурузный, разрыхлитель, какао-порошок.
17	Салфетки «Веер»	Продолжать учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. развивать память, воображение и фантазии, мелкую моторику рук. Воспитывать самостоятельность и аккуратность.	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров.

18	Печенье рогалики	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям Продолжать знакомить детей с приготовлением изделий из теста, учить пользоваться кондитерским мешком; развивать творчество и фантазию.	Мука, масло сливочное, сахарная пудра, ванилин, крахмал; кондитерские мешки 5-6 шт., противень, пергаментная бумага, ложка столовая.
19	Вкусный кексик	Воспитывать аккуратность, самостоятельность; продолжать расширять представления детей о посуде и продуктах питания, о способе изготовления хлебобулочных изделий, познакомить детей с некоторыми условными мерками (стакан, чайная ложка, столовая ложка, щепоть), внимание, мелкой мускулатуры рук, музыкально – ритмических движений; закреплять культурно-гигиенические навыки.	Яйца, стакан муки, сахара, разрыхлитель, какао, миксер, форма, мерный стакан, ложка, прихватки, фартуки, шапочки.
20	Мини пицца	Воспитывать аккуратность, ответственность, самостоятельность. Продолжать учить детей резать ножом продукты на одинаковые части. Развивать глазомер, воображение, творческую фантазию.	Тесто, кетчуп, вода, колбаса, сыр, зелень разделочные доски, ножи, прихватки, салфетки, тарелки.
21	Разноцветный венегрет	Воспитывать аккуратность Продолжать учить детей работать с технологической картой; учить умению правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками мелкую моторику рук.	Вареные овощи (картофель, морковь, свекла), лук, фасоль или зеленый горошек, квашеная капуста, соленый огурец, растительное масло. Ножи, разделочные доски, миски, ложка.
22	Творожный кекс	Воспитывать самостоятельность, внимание, вызвать желание сделать приятное своим родным учить детей самостоятельно готовить простые кексы; учить использовать бытовые приборы (миксер). Развивать глазомер.	Творог 200 г, сметана 2 ст. ложки, яйцо куриное 2 штуки, масло сливочное 2 ст. ложки, мука пшеничная 1 ст., сахар 1 ст., сода ½ ч. Ложки погасить уксусом, соль по вкусу. Чайные ложки, миксер, ст. ложка, миски для теста, противень, бумажные формы для кексов.
23	Салфетка «Бутоны розы»	Воспитывать самостоятельность и аккуратность. Продолжать учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. Развивать память, воображение и фантазии, мелкую моторику рук.	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров.

24	Фруктовый салат	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям. Учить детей резать фрукты на кусочки. Развивать творчество и фантазию для украшения блюда, глазомер.	Яблоко, груша, банан, апельсин. Нож, доска, миска для салата, ложка.
25	Галетное печенье	Познакомить детей с приготовлением пресного теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, вода, яйцо, сахар, разрыхлитель. Миска для теста, противень, кисточка, скалка, нож.
26	Вареники с творогом	Закрепить приготовление пресного теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, вода, яйцо, сахар, разрыхлитель, творог. Кастрюля, ложка, доска, нож, форма для вареников.
27	Шарлотка	Воспитывать аккуратность, самостоятельность. Раскрыть секрет запекания яблок; учить умению делить целое на части, укреплять мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые.	Яблоки, сахар, корица, яйца 3 шт., мука, разрыхлитель. Ножи, доски, чайные ложки, духовка, форма для запекания, рукавицы-прихватки.
27	Творожное печенье	Познакомить детей с приготовлением творожного теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, масло сливочное, сахар, яйцо, ванилин, творог, разрыхлитель.
28	Банановое печенье	Познакомить детей с приготовлением бананового теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, масло сливочное, сахар, яйцо, ванилин, спелые бананы, разрыхлитель.
29	Салфетки «Морской ёж»	Продолжать учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. развивать память, воображение и фантазии, мелкую моторику рук. Воспитывать самостоятельность и аккуратность.	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров.
30	Пирожки с картошкой	Познакомить детей с приготовлением дрожжевого теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, кефир, сахар, яйцо, дрожжи, картофельное пюре. Миска для замешивания теста, скалка, доска, ложка.
32	Муравейник	Воспитывать самостоятельность и аккуратность. Учить пользоваться мясорубкой прокручивая тесто; дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые; развивать мелкую моторику рук.	Сахар, яйца, сода + уксус или лимонный сок для гашения, сливочное масло или маргарин, мука
33	Детское печенье «Барашки»	Продолжать знакомить детей с приготовлением оригинальных изделий из теста, развивать творческую фантазию, мелкую	Мука, масло сливочное, сахарная пудра, яйцо, ванилин, разрыхлитель, какао-порошок.

		моторику рук, внимание.	
34	Салат «Мозаика»	Воспитывать аккуратность во время работы, желание укреплять здоровье, самостоятельно готовить еду (салат). Продолжать учить детей элементарным навыкам по приготовлению пищи. Формировать навыки безопасного поведения на кухне и обращению с опасными предметами в быту (нож - приучать ими пользоваться, нарезать овощи). Закреплять знания о здоровом питании. Развивать коммуникативность, умение совместно организовывать свою деятельность.	Картинки с изображением овощей и фруктов, таблица приготовления салата, разделочные доски, ножи, салатник, продукты для овощного салата, художественное слово (загадки, стихотворение С. Михалкова «Овощи»), разрезные картинки, фартуки, влажные салфетки, посуда.
35	Ленивые вареники	Закрепить приготовление пресного теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание.	Мука, вода, яйцо, сахар, разрыхлитель, творог. Кастрюля, ложка, доска, нож.
36	Сахарное печенье «Веселые звезды»	Воспитывать аккуратность, самостоятельность. Продолжать учить раскатывать тесто и делить на одинаковые квадраты, укреплять мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые.	Сахар, корица, слоеное тесто. Ножи, доски, чайные ложки, духовка, противень, рукавицы-прихватки.

3. Планируемые результаты, формы аттестации

Результатами освоения образовательной программы являются целевые ориентиры дошкольного образования, обозначенные в ФГОС, которые представляют собой социально-нормативные возрастные характеристики возможных достижений ребенка и являются ориентиром для педагогов и родителей, обозначающим направленность воспитательной и образовательной деятельности взрослых.

Планируемые результаты:

За период обучения у детей будут сформированы представления и знания:

- о видах некоторых блюд;
- о технологии приготовления некоторых блюд
- о приемах тепловой кулинарной обработки;
- о способах приготовления и оформления блюд;
- о правилах поведения за столом;
- о правилах техники безопасности при выполнении кулинарных работ; правила общения;
- о секретах электроприборов «помощников» на кухне;
- о элементах культуры и традиции родного края;
- о безопасных и санитарных требованиях к труду.

Дети приобретут навыки и умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- сервировать стол к чаю, к обеду и завтраку;
- соблюдать правила техники безопасности;
- правильно вести себя за столом;
- уметь работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы;
- предъявлять публично результаты творческого познания в сфере быта, народных традиций, в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи;
- поддерживать освоение умений сотрудничества в совместном труде;
- сформировать представления о труде как ценности общества, о разнообразии и взаимосвязи видов труда и профессий.

Формы аттестации

Для оценки эффективности реализации программы необходима система отслеживания и фиксации результатов работы обучающихся.

Цель диагностики – проследить динамику развития и рост мастерства обучающихся.

Диагностический контроль дает возможность определить уровень мотивации выбора и устойчивости интереса, воспитанности обучающихся, творческих способностей, отношение к трудовой деятельности.

Результативность выполнения программы отслеживается путем проведения промежуточного и итогового этапов диагностики.

Цель промежуточного диагностирования: определить степень усвоения детьми учебного материала, оценить динамику развития и рост мастерства учащихся на данном этапе.

В ходе реализации программы предусматривается выполнение детьми творческих работ, оценивание которых помогает определить степень усвоения детьми учебного материала. Для этого используются «Критерии оценки работ обучающихся».

Цель проведения итогового этапа диагностики: определить степень достижения результатов обучения, закрепление знаний, ориентация обучающихся на дальнейшее самостоятельное обучение.

Для определения динамики развития и роста мастерства обучающихся проводится

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Высокий уровень 3 балла

Ребенок полностью овладел знаниями, умениями и навыками, заложенными в программе, выполняет все предложенные задания самостоятельно

Средний уровень 2 балла

Объем усвоенных знаний составляет более $\frac{1}{2}$, т.е. выполняет все предложенные задания самостоятельно и с частичной помощью взрослого.

Низкий уровень 1 балла

Ребенок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ объема знаний, умений и навыков, предусмотренных программой, выполняет все предложенные задания с частичной помощью взрослого.

Материалы для диагностического обследования

Теоретическая знания.

По первому критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью вопросника:

- *Назови, правила безопасности с ножом;*

По второму критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью дидактических игр:

- *Д/и «Сервировка стола»*

По третьему критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью вопросника

- *Где растут овощи и т.д.*
- *Откуда берется молоко, творог и т.д.*

Практические знания

По 4-7 критериям уровень подготовки ребенка определяется с помощью наблюдений во время занятий.

- *Как ребенок владеет ножом*
- *Как ребенок справляется с заданием*

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

Результат реализации программы во многом зависит от подготовки помещения, материально-технического оснащения и учебного оборудования.

Чтобы успешно обучить детей, необходимо, прежде всего, владеть знаниями, умениями и навыками изготовления разнообразных доступных и посильных для детей

данного возраста изделий, имеющих практическую значимость. В процессе обучения дети и педагог должны строго соблюдать правила техники безопасности труда. Занятия проводятся в хорошо освещенной группе, оснащенном достаточным (не более 10) количеством мест для работы. Помещение для проведения занятий соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание помещения.

Для реализации программы «Маленькие повара» созданы необходимые условия для организации занятий и игровой деятельности детей:

1. Групповая комната, с постоянной температурой и влажностью воздуха, с хорошо освещенными рабочими местами (свет должен падать спереди и слева);
2. Детская мебель;
3. Натюрморты;
4. Дидактические игры;
5. Предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных блюд;
6. Карточки и таблицы с правилами поведения на кухне;
7. Стол разделочный для детей;
8. Полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды.
9. Бытовая техника: электроплита с духовым шкафом, электрочайник, миксер, соковыжималка для цитрусовых, весы с чашей, блинница;
10. Посуда;
11. Доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;
12. Фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

Список литературы

1. О.В. Дыбина Приобщение к миру взрослых: Игры-занятия по кулинарии для детей. _ М.: ТЦ Сфера, 2010
2. Т.С. Мудрак, С.В. Савушкина Сладкая книжка. «Мастерилка» - М.: изд. Дом «Карапуз», 2000.
3. М. Сегарра. Макароны и пицца. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)
4. М. Сегарра. Угощение к детскому празднику. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)
5. М. Сегарра. Легкие закуски и коктейли. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)
6. М. Сегарра. Сладкие пироги и десерты. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)

7. И. Степанова. Вкусные украшения для праздника. – М.: Эксмо, 2010.
– (коллекция самых ярких рецептов)
8. Т.А. Шорыгина. Трудовые сказки. Беседы с детьми о труде и профессиях. – М.: ТЦ Сфера, 2015 (Сказки-подсказки).
9. Рабочая программа творческой мастерской «Поварята»
10. Демонстрационные картинки «Продукты питания»
11. Демонстрационные картинки «Посуда кухонная»
12. Н.Н. Леонова. Чаепитие. Знакомство дошкольников с русскими народными традициями.
– СПб.: ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСТВО-ПРЕСС», 2016.
13. Картоотека п/и «Огород. Овощи