

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

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
МБДОУ «Центр развития
ребенка – детский сад №50
«Непоседа»
Протокол № 1
от «28» августа 2025 года

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ «Центр развития
ребенка – детский сад №50
«Непоседа»
№ 232
от «28» августа 2025 года

Дополнительная общеобразовательная программа
«Маленькие повара»
социально-гуманитарной направленности

Возраст обучающихся: 6-7 лет

Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:
Рыжова Алина Валерьевна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Кухня – это в своём роде искусство, которое приобретается не годами, а десятками лет опыта.

Домашняя кухня – далеко немаловажный фактор, определяющий здоровье человека. Хорошее рациональное питание (что совершенно не значит сверхизысканное и очень дорогое) предупреждает отклонения в здоровье, возникновение напряженности, агрессивности, просто плохого настроения. Очень важно организовать свой быт так, чтобы еда приносила радость, была полезной, немудреной и аппетитной.

В связи с изменениями в законе Российской Федерации «Об образовании» и определением ФГОС к структуре основной образовательной программы меняется работа по воспитанию детей в дошкольных учреждениях. Забота о воспитании социально и личностно развитого и компетентного человека является одной из главных задач современности. В настоящее время большую роль в развитии ребенка играет не только основное образование, но и дополнительное.

Современное дошкольное образование постоянно совершенствуется, что позволяет изменять в лучшую сторону дидактические подходы к процессу воспитания, развития и обучения личности. Ребёнок - дошкольник отличается удивительной любознательностью, готовностью познать, приобрести знания. Но эти положительные качества постоянно входят в противоречие с отсутствием у него умений и навыков.

Социальный опыт ребёнка обогащает освоение трудовой деятельности. Малыш рано начинает обращать внимание на трудовые действия взрослого человека. Его привлекает то, как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д. Ребёнок начинает подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.п. Овладение трудовыми навыками, трудовой деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений малыш эмансипируется от взрослого, приобретает чувство уверенности. Уменьшается опасность не выживания в отсутствии взрослых.

Так труд выполняет жизнеобеспечивающую функцию.

Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых, и опираясь на свой практический опыт, я пришла к выводу, что организация кружка «Маленькие повара» является актуальной.

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ: формирование позиции субъекта деятельности в процессе ознакомления старших дошкольников с технологией приготовления элементарных блюд. Задачи:

1. Поддержание и развитие у детей интереса к труду взрослых, профессии «повар».
2. Познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне.
3. Обучить детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд.
4. Расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.
5. Научить детей самостоятельному приготовлению несложных блюд.
6. Формировать значимость кулинарной деятельности для людей.
7. Развивать аналитические умения при использовании предметно-схематических моделей предстоящей деятельности.
8. Развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировке стола.
9. Способствовать развитию коммуникативных навыков, умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.
10. Воспитывать дружеские качества, желание делать близким приятные сюрпризы.

ПРИНЦИПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

- 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 взрослому,
- научности: содержание программы основано на изучении разных изданий по обучению детей способам приготовления блюд, сравнении их и выборе самого главного и интересного для детей с адаптацией материала на данный возраст.

Программа рассчитана на 1 год.

Возраст детей 6-7 лет.

Занятия проводятся 1 раз в неделю с сентября по май во вторую половину дня.

Длительность занятий 25-30 минут.

ФОРМЫ ПОДВЕДЕНИЯ ИТОГОВ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Организация фотовыставок блюд, выполненных детьми.

Оформление фотоальбома блюд с рецептами. Отчёт воспитателя на педсовете.

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате обучения по данной программе дети:

- овладеют умениями соблюдать правила поведения, гигиены, ОБЖ во время приготовления блюд, а также последовательностью выполнения трудовых операций при приготовлении разных блюд;
- будут иметь представление о приготовлении многообразия блюд из ягод, овощей, фруктов;
- самостоятельно будут готовить рабочее место;
- будут уметь сервировать блюда, соблюдать правила их подачи гостям;
- научатся пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами;
- научатся самостоятельно готовить любое знакомое блюдо, соблюдая все этапы осуществления трудового процесса;
- будут соотносить полученный результат с поставленной целью;
- научатся взаимодействовать в процессе совместной деятельности.

МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

- Столы;
- Доски разделочные;
- Скалки;
- Посуда;
- Фартуки, колпаки;
- Бытовая техника;
- Треки;
- Предметно-схематические алгоритмы приготовления разных блюд; □
Карточки и таблицы по технике безопасности во время приготовления блюд.

РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ

- Фотовыставка работ детей.
- Консультации: «Аппетитное разноцветье», «Готовим вместе», «Правильное питание», «Кушайте, гости дорогие!», «Зовут к столу», «Что такое этикет?».
- Участие родителей в деятельности кружка.
- Оформление фотоальбома «Любимой блюдо моей семьи», «Готовим вместе».

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- Надеть фартук и косынку.
- Убрать волосы под косынку.
- Ножи должны иметь тупые, округленные концы.
- Следить за тем, чтоб нож не падал на пол.
- Не подносить нож к лицу, не играть им.
- Использовать нож по назначению.
- Не отвлекаться во время работы с ножом.
- После окончания работы прибрать рабочее место, вымыть руки.
- Не включать электроприборы без взрослого.
- Не пробовать на вкус продукты без разрешения взрослого.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Темы занятий	Количество
1	Кухня детского сада	1
2	Посуда	1

3	Техника безопасности и правила гигиены	1
4	Что такое этикет? Сервировка стола	1
5	«Не попить ли нам чайку»	1
6	Фрукты. Ягоды.	1
7	Морс «Фантазия»	1
8	Компот «Ассорти»	1
9	Овощи. Морковный салат «Лакомство гномов»	1
10	«Наливные яблочки»	1
11	Приготовление закуски «Помидор с сыром»	1
12	Бутерброды. Кораблик «Варяг»	1
13	«Умные помощники»	1
14	Бутерброды. «Загадка в лукошке».	1
15	Беседа «Как правильно принимать гостей»	1
16	Овощное ассорти «Съедобная ёлочка»	1
17	Беседа «История русской кухни»	1
18	Старинное русское блюда «Крошево» (винегрет).	1
19	Кисель «Загадка»	1
20	Труд кондитера	1
21	Печенья «Чудные фигурки»	1
22	«Разноцветные колобки»	1
23	Шарлотка «Василиса Премудрая»	1
24	Пирожное «Башенки»	1
25	Беседа «Блины в Древней Руси»	1
26	Травяной чай «Зелье»	1
27	Салат из капусты «Заячья радость»	1
28	«Гренки от Кузи»	1
29	«Плюшки Карлсона»	1
30	Слоёное тесто	1
31	Сок «Апельсиновый»	1
32	Викторина «Съедобные загадки»	1
33	Беседа «Секреты обеда»	1
34	«Овсяночки»	1
35	Итоговое мероприятие «Вкусняшки»	2
36		
37	Итого	36

ПРИМЕРНОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Месяц	№	Тема	Задачи	Количество занятий
Сентябрь	1	Кухня детского сада	Расширить знания у детей о профессии повар в детском саду. Познакомить детей с рассказом «Когда началось приготовление пищи?»	1
	2	Посуда	Научить детей различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды, группировать их по общему признаку.	1
	3	Техника безопасности и правила гигиены	Познакомить детей с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены во время приготовления пищи.	1
	4	Что такое этикет? Сервировка стола	Расширить знания детей о понятии этикет. Познакомить с общими требованиями сервировки стола.	1
Октябрь	5	«Не попить ли нам чайку»	Познакомить детей с историей появления чая на Руси, с разновидностями чая. Познакомить с процессом приготовления чая, сервировкой чайной посуды.	1
	6	Фрукты. Ягоды.	Продолжать учить детей называть и различать фрукты и ягоды по внешнему виду и вкусовым качествам.	1
	7	Морс «Фантазия»	Познакомить детей с технологией приготовления морса.	1

	8	Компот «Ассорти»	Познакомить детей с технологией приготовления компота. Продолжать учить аккуратно пользоваться ножом.	1
Ноябрь	9	Овощи. Морковный салат «Лакомство гномов»	Расширить знания детей о многообразии овощей. Познакомить детей с процессом приготовления морковного салата, используя тёрку.	1
	10	«Наливные яблочки»	Познакомить детей с секретом запекания яблок, учить делить целое на части.	1
	11	Приготовление закуска «Помидор с сыром»	Познакомить детей с рассказом «Почему сыр дырчатый?». Дать детям знания об образовании слова «бутерброд». Продолжать учить пользоваться ножом, теркой. Учить красиво оформлять блюдо.	1
	12	Бутерброды. Кораблик «Варяг»	Дать детям знания о том «Когда люди начали есть яйца?» Познакомить с процессом варки яиц, упражнять в работе с ножом.	1
Декабрь	13	«Умные помощники»	Расширять представления детей о предметах бытовой техники, её назначении.	1

	14	Бутерброды. «Загадка в лукошке».	Познакомить детей с процессом создания бутерброда. Продолжать учить детей работать с ножом, развивать фантазию.	1
	15	Беседа «Как правильно принимать гостей»	Расширить знания детей об этикете приёма гостей.	1

	16	Овощное ассорти «Съедобная ёлочка»	Совершенствовать умение пользоваться ножом. Развивать фантазию, украшая блюдо.	1
Январь	17	Беседа «История русской кухни»	Приобщать к национальным традициям.	1
	18	Старинное русское блюда «Крошево» (винегрет).	Познакомить детей с русским старинным блюдом, продолжать учить детей работать с технологической картой, правильно пользоваться ножом и нарезать на кубики.	1
	19	Кисель «Загадка»	Продолжать учить детей готовить различные напитки русской кухни, познакомить с процессом приготовления киселя.	1
Февраль	20	Труд кондитера	Познакомить детей с трудом кондитера, с разнообразными способами украшения кондитерских изделий.	1
	21	Печенья «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологической картой изготовления печенья, учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки»	1
	22	«Разноцветные колобки»	Побуждать детей проявлять творчество при работе с тестом, показать роль мясорубки для экономии времени, продолжать учить соблюдать технику безопасности.	1
	23	Шарлотка «Василиса Премудрая»	Продолжать учить детей соблюдать рецепт во время приготовления блюд, научить правилам пользования	1

			миксером, упражнять в нарезании яблок.	
Март	24	Пирожное «Башенки»	Учить вырезать из готового бисквита формочками, совершенствовать умения в нарезке фруктов.	1
	25	Беседа «Блины в Древней Руси»	Продолжать знакомить детей с праздником Масленица, его обычаями и традицией печь блины.	1
	26	Травяной чай «Зелье»	Познакомить детей с процессом приготовления травяного чая, расширить знания о народной медицине.	1
	27	Салат из капусты «Заячья радость»	Продолжать учить детей готовить салаты, используя технологическую карту.	1
	28	«Гренки от Кузи»	Познакомить детей с последовательностью приготовления гренков, соблюдать безопасность во время использования тёрки.	1
Апрель	29	«Плюшки Карлсона»	Дать детям представление о дрожжах, познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста.	1
	30	Слоёное тесто	Познакомить детей со слоённым тестом (процесс изготовления, готовые изделия)	1
	31	Сок «Апельсиновый»	Познакомить детей с технологией приготовления соков, используя соковыжималку.	1

	32	Викторина «Съедобные загадки»	Учить узнавать продукты по описанию, развивать мышление, сообразительность, воспитывать дружеские качества.	1
Май	33	Беседа «Секреты обеда»	Познакомить детей с блюдами, которые можно приготовить на обед. Упражнять детей в составлении рецептов блюд для обеда, называть составляющие ингредиенты.	1
	34	«Овсяночки»	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим, дать знания о разных видах муки.	1
	35 36	Итоговое мероприятие «Вкусняшки»	Закрепить знание название блюд, последовательность их приготовления, оформить альбом с рецептами.	2

ЛИТЕРАТУРА:

1. О.В.Дыбина «Приобщение к миру взрослых».
2. К.П.Нефёдова «Бытовые приборы. Какие они?».
3. К.П.Нефёдова «Посуда и столовые принадлежности. Какие они?».
4. <https://nsportal.ru/>
5. <https://infourok.ru/>