

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования «Умка»

Согласовано
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 24.08.2021г.

Утверждаю _____
Директор АНО «Умка»
И.А. Смолякова

**Дополнительная общеразвивающая программа
по реализации образовательной области
«Социально - коммуникативное развитие»
«Школа поварят»**

Возраст обучающихся - 1.5-3 лет

Срок реализации программы – 1.5 года

Составили:

А. В. Киселева

А.А. Абрамова

Педагоги

г. Балашиха

СОДЕРЖАНИЕ

1. Целевой раздел

1. Пояснительная записка
- 1.2. Цели и задачи реализации Программы
- 1.3. Принципы формирования Программы
- 1.4. Планируемые результаты освоения Программы

2. Содержательный раздел

- 2.1. Описание разделов Программы
- 2.2. Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации Программы
- 2.3. Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации Программы

3. Организационный раздел

- 3.1. Материально-техническое обеспечение Программы
- 3.2. Режим занятий
- 3.3. Перспективные и учебно-тематические планы

4. Приложение

- 4.1. Список литературы

1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1. Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Школа поварят» реализуется в рамках основной образовательной программы дошкольного образования как региональный компонент. Программа по ознакомлению детей с основами кулинарии (далее Программа) разработана на основе педагогической концепции целостного развития ребенка-дошкольника, как субъекта детской деятельности М.Крулехт и практического материала книги «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» под редакцией О.В. Дыбиной.

Дополнительная общеразвивающая программа « Школа поварят» направлена на формирование познавательного, речевого, художественно – эстетического,

социально – коммуникативного развития и формирования начальных представлений о здоровом образе жизни. Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования. Программа определяет цель, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию специальных занятий по ознакомлению воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд. Рабочая программа разработана на основании следующей нормативно – правовой базы:

- Конституция РФ
- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273 – ФЗ от 29.12.2012
- СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Возраст воспитанников, осваивающих Программу – 1.5-3 лет.

Срок освоения Программы – 1.5 года

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

1.2. Цели и задачи реализации Программы

Цели Программы:

- формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных блюд;
- формирование позиции субъекта деятельности в процессе ознакомления дошкольников с технологией приготовления элементарных блюд.

Задачи программы:

Обучающие:

- Познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне.
- Обучить детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд.
- Расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.

Развивающие:

- Развивать аналитические умения при использовании предметно-

схематических моделей предстоящей деятельности;

- Развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой;
- Развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировке стола;
- Развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные:

- Воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд;
- Формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей;
- Формировать основы самосознания ребенка как субъекта специфической трудовой деятельности;
- Воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие;
- Формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

1.3. 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.

1.4. Планируемые результаты освоения Программы

По окончании освоения Программы ожидается, что воспитанники:

- 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 ягод, овощей, фруктов;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, соковыжималкой);
- научиться 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.

2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

2.1. Описание разделов Программы

1 раздел «Разноцветные капельки»

Цель: познакомить дошкольников с предметами, необходимыми на кухне; обучить начальным навыкам приготовления простейших блюд (напитков, салатов, бутербродов).

Задачи:

1 Обучающие:

- познакомить с правилами поведения, техникой безопасности и основными правилами гигиены;
- учить понимать и при помощи взрослого пользоваться схемами выполнения трудового процесса;
- закрепить знания об овощах, фруктах ягодах, их пользе для организма человека и способах использования в кулинарии;
- познакомить с назначением электроприборов на кухне.

2 Развивающие:

- развивать мелкую моторику рук;

- формировать навыки безопасного поведения на кухне, пользования орудиями труда в процессе работы на кухне.

3 Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, дружеские взаимоотношения в процессе совместной деятельности.

2. раздел «Страна Фантазия»

Цель: поддерживать интерес к кулинарной деятельности. Обучать приготовлению более сложных блюд.

Задачи:

Обучающая:

- учить классифицировать продукты по способу приготовления (в сыром виде, только жарить, варить, или варить и жарить);

- упражнять в составлении рецептов приготовления блюд (при помощи взрослого);

- формировать системные знания о целостном процессе приготовления блюда;

- совершенствовать умения пользоваться предметно-схематическими моделями;

- обучать способам безопасного пользования кухонной бытовой техникой

Развивающая:

- развивать эстетический вкус, фантазию, творчество в процессе украшения блюд;

- формировать умение самостоятельно рассказывать и показывать алгоритм приготовления известного блюда.

Воспитательная:

воспитывать самостоятельность, чувство ответственности, терпение.

поощрять умение и желание детей работать в парах, советоваться.

2.2. Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации Программы

Опираясь на характерную для дошкольников потребность в самоутверждении и признании со стороны взрослых, педагог 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.

Педагог 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.

2.3. 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 раз-

витию 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. 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.

3.2. Режим занятий

Занятия проводятся 1 раз в неделю.

В составе каждой группы не более 7 человек.

Дни занятий выбираются педагогами.

Длительность занятий – 30 минут.

3.3. Учебно-тематический план

Учебно-тематический план

Тема занятия	Цели занятия	Форма проведения	Деятельность воспитанников
Посуда	Научиться различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды; группировать посуду с помощью условных символов.	Беседа, рассказ воспитателя. Дидактические игры	Участие в дидактических играх, общение с воспитателем
Техника безопасности и правила гигиены. - В мир "Чудесницы"	Познакомиться с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в центре кулинарии.	Рассказ воспитателя, беседа с детьми, решение проблемных ситуаций	Участие в решении проблемных ситуаций и в беседе с воспитателем
Фрукты - «Угадай-ка» - викторина «Из чего готовим сок»	Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки.	Дидактические словесные и настольно печатные игры, игры развивающего характера	Участие в беседах, играх
Овощи - салатный кубик	Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их сочетании, получить представления о способах нарезки овощей и оформлении овощных блюд.	Дидактические игры, практический показ и объяснение, рассказ воспитателя	Наблюдение и самостоятельная деятельность
Напитки - чай «Мухи-	Познакомиться с процессом	Показ действий, рассказ,	Самостоятельная деятельность детей,

<p>Цокотухи». - морс «Ягодка». - крушон «Именинный». - сок «Апельсиновый» - йогурт «Фруктовый». - компот «Ассорти». - кисель «Загадка». - «Готовим напитки». - сок «Витаминный»</p>	<p>приготовления чая. Получить представление об основных видах чая (зеленого, черного) Познакомиться с технологией приготовления морса; Учиться правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из молочных продуктов питания, киселя, яблочного и морковного соков.</p>	<p>объяснения пользования схемами</p>	<p>использование схем</p>
<p>Бытовая техника. - «Умные помощники».</p>	<p>Получить представление о предметах бытовой техники, ее назначении.</p>	<p>Рассказ воспитателя. Беседа с детьми.</p>	<p>Наблюдение, участие в беседе</p>
<p>Салаты. - салат «Витаминный». - «Разноцветный винегрет». - салат «Лакомство гномов». - фруктовый салат «Дары солнца» - конкурс «Самый вкусный салат»</p>	<p>Познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, процессом приготовления салата (овощного, фруктового и т.д.). Продолжить учиться пользоваться технологической картой. Закрепить навыки работы с ножом: нарезать овощи и фрукты кубиками, оформлять готовое блюдо. Закрепить</p>	<p>Показ, объяснение</p>	<p>Самостоятельное приготовление салатов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами</p>

	умение пользоваться теркой.		
<p>Бутерброды.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Бутерброд «Хитрый». - Бутерброд «Кораблик». - Загадка в лукошке. 	<p>Познакомиться с образованием слова "бутерброд".</p> <p>Научиться самостоятельно делать открытые бутерброды, красиво их оформлять.</p> <p>Проявлять самостоятельность, фантазии.</p> <p>Развивать мелкую моторику рук, творчество.</p>	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление бутербродов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
Итоговое занятие «Потрудились мы и вот – получился бутерброд»	<p>Закрепить системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов.</p> <p>Проявлять доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности.</p>	Дидактические игры, показ и объяснение,	Совместное детско-взрослое проектирование
<p>Продукты. Способы их приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Сгруппируй продукты» - «Съедобные загадки» - «Приготовь блюдо» - «Шарлотка» - «Скатерть самобранка» 	<p>Получить знания о продуктах питания, их назначении, существенных признаках: употреблении в вареном, жареном и сыром видах.</p> <p>Научиться группировать продукты питания с помощью условных сим-</p>	Дидактические игры, беседа	Участие в играх на классификацию, группировку продуктов

	<p>волов (молочные, мясные, хлебобулочные).</p> <p>Научиться узнавать продукты по описанию, составлять и отгадывать загадки, разгадывать кроссворды.</p> <p>Продолжать учиться работать с технологической картой при приготовлении блюд, соблюдать рецепт.</p> <p>Закрепить навыки работы с миксером, нарезания продуктов.</p>		
<p>Центр кулинарии - «Царство кухни»</p>	<p>Участвовать в ознакомлении младших детей с кухонной утварью, электроприборами, их назначением, правилами поведения на кухне.</p> <p>Проявлять доброжелательное отношение, терпение, отзывчивость к младшим детям, желание помочь и научить тому, что умеют сами.</p>		<p>Участие в беседе, показ и объяснение младшим по возрасту детям</p>
<p>Горячий бутерброд Сэндвич «Аппетитный»</p>	<p>Познакомиться с процессом приготовления закрытого горячего бутерброда.</p>	<p>Практический показ и объяснение</p>	<p>Наблюдение и участие в деятельности</p>

<p>Сухарики - Сухарики «Ароматные»</p>	<p>Обогатить представления о приготовлении блюд из хлеба. Раскрыть секрет использования черного хлеба. Продолжать осваивать правила работы приготовления пищи с использованием духовки при непосредственном участии взрослого.</p>	<p>Беседа, практический показ и объяснение</p>	<p>Участие в беседе. Практическая деятельность</p>
<p>Запекание фруктов - «Наливные яблочки» - «Банановый десерт»</p>	<p>Познакомиться с секретом приготовления фруктов - запеканием яблок, бананов.</p>	<p>Показ и объяснение</p>	<p>Наблюдение и участие в деятельности</p>
<p>Запекание овощей Фаршированный картофель</p>	<p>Познакомиться с процессом запекания овощей. Продолжать учиться делить целое на части, запекать в духовке, украшать блюдо.</p>	<p>Показ и объяснение</p>	<p>Наблюдение за процессом и самостоятельное участие в деятельности</p>
<p>Песочное тесто - Печенье «Чудные фигурки» - Украшение для новогодней елки - Разноцветные колобки - Печенье «Валентинки»</p>	<p>Познакомиться с технологией выпечки. знакомиться с электрическим миксером, Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки.</p>	<p>Показ, объяснение, беседа</p>	<p>Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность</p>

Блины - Масляный блинок	Продолжать знакомиться с бытовой Техникой блинницей.	Объяснение, показ	Деятельность в подгруппах, наблюдение за работой взрослого
Бутерброд «Канapé»	Познакомиться с закусочным бутербродом "Канapé", правилами их подачи гостям (на блюде, покрытом салфеткой).	Игры, показ и объяснение. Организация работы детей	Составлять рецепты и использованием карточек, участие в беседе, наблюдение за деятельностью взрослого, самостоятельная деятельность
Слоеное тесто - Пирожки	Получить представления о видах теста, об изделиях, которые можно приготовить из слоеного теста.	Показ и объяснение	Наблюдение и самостоятельная деятельность
Итоговое занятие «Вкусняшки»	Закрепить знания названий блюд, последовательность их приготовления из составляющих ингредиентов.	Оформление фотоальбома	Участие в оформлении фотоальбома

4. ПРИЛОЖЕНИЕ

4.1. Список литературы

1. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формированию культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.
2. Детство: Программа развития и воспитания детей в детском саду. / под рук. Логиновой В.В. - СПб: Детство-Пресс, 2002г.
3. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.
4. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003г.
5. Дыбина О.В. Ребенок и окружающий мир. Программа и методические рекомендации. - М.: Мозаика - Синтез, 2006г.
6. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, ра-

ботающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007г.

7. Крулехт М. Дошкольник и рукотворный мир (пед. технология целостного развития ребенка как субъекта детской деятельности). - СПб: Детство - Пресс, 2002г.

8. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М.: Владос, 2001г.

9. Куцакова Л.В. Нравственно-трудовое воспитание ребенка - дошкольника. -Москва, 2004г.

10. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008

11. Поваренная книга Вيني-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001

12. Родина Н.М. Мировые пироги. Кулинария. – М.: Карпуз, 2003

13. Сонькин В.Д. Законы правильного питания. - М.: Вентана-Граф, 2004г.

14. Станиславская С.А. 500 советов: овощи, фрукты.

15. Сушкова Н.В. Социально-личностное развитие: анализ программ дошкольного образования. - М.: ТЦ Сфера, 2008г.

16. Шипунова В.А. Овощной зоопарк. Детская кулинария. – М.: Карпуз, 2009

17. Школа хороших манер/ пер. с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия Лтд, 2002