

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 - 3-7 лет

Срок реализации программы – 4 года

Составили:

Д.Ю. Федаева

Н.В. Шитова

Ю.С. Аржанова

Ю.Э. Журина

А. В. Киселева

Педагоги

г. Балашиха

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 – 3-7 лет.

Срок освоения Программы - 4 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 предмета-

ми 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 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. 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 citrusовых, 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 – 40 минут.

3.3. Учебно-тематический план

Учебно-тематический план

| Тема занятия | Цели занятия | Форма проведения | Деятельность воспитанников |
|--------------|-----------------------|------------------------------|--|
| Посуда | Научиться различать и | Беседа, рассказ воспитателя. | Участие в дидактических играх, общение |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды; группировать посуду с помощью условных символов. | Дидактические игры | 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-Цокотухи». - морс «Ягодка». - крушон «Именинный». - сок «Апельсиновый» - йогурт | Познакомиться с процессом приготовления чая. Получить представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Осознать важность знаний | Показ действий, рассказ, объяснения пользования схемами | Самостоятельная деятельность детей, использование схем |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>«Фруктовый». - компот «Ассорти». - кисель «Загадка». - «Готовим напитки». - сок «Витаминный»</p> | <p>правил сервировки стола к чаю. Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков. Познакомиться с технологией приготовления морса; определять по вкусу основную составную часть морса. Познакомиться с бытовой техникой – разными видами соковыжималок для мягких и citrusовых фруктов: крешонницей. Учиться правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из молочных продуктов питания, киселя, яблочного и морковного соков.</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</p> | <p>Познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, процессом</p> | <p>Показ, объяснение</p> | <p>Самостоятельное приготовление салатов, участие в беседе и обсуждении, работа со</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>винегрет». - салат «Лакомство гномов». - фруктовый салат «Дары солнца» - конкурс «Самый вкусный салат»</p> | <p>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 умение пользоваться теркой.</p> | | <p>схемами</p> |
| <p>Бутерброды. - Бутерброд «Хитрый». - Бутерброд «Кораблик». - Загадка в лукошке.</p> | <p>Познакомиться с образованием слова "бутерброд". Научиться самостоятельно делать открытые бутерброды, красиво их оформлять. Проявлять самостоятельность, фантазии. Развивать мелкую моторику рук, творчество.</p> | <p>Показ, объяснение</p> | <p>Самостоятельное приготовление бутербродов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами</p> |
| <p>Итоговое занятие «Потрудились мы и вот – получился бутерброд»</p> | <p>Закрепить системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов. Проявлять доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной</p> | <p>Дидактические игры, показ и объяснение,</p> | <p>Совместное детско-взрослое проектирование</p> |

| | | | |
|---|--|-----------------------------------|---|
| | деятельности. | | |
| | | | |
| <p>Продукты. Способы их приготовления. - «Сгруппируй продукты» - «Съедобные загадки» - «Приготовь блюдо» - «Шарлотка» - «Скатерть самобранка»</p> | <p>Получить знания о продуктах питания, их назначении, существенных признаках: употреблении в вареном, жареном и сыром видах. Научиться группировать продукты питания с помощью условных символов (молочные, мясные, хлебобулочные). Научиться узнавать продукты по описанию, составлять и отгадывать загадки, разгадывать кроссворды. Продолжать учиться работать с технологической картой при приготовлении блюд, соблюдать рецепт. Закрепить навыки работы с миксером, нарезания продуктов.</p> | <p>Дидактические игры, беседа</p> | <p>Участие в играх на классификацию, группировку продуктов</p> |
| <p>Центр кулинарии - «Царство кухни» (совместная деятельность с младшими по возрасту детьми)</p> | <p>Участвовать в ознакомлении младших детей с кухонной утварью, электроприборами, их назначением, правилами поведения на кухне. Проявлять</p> | | <p>Участие в беседе, показ и объяснение младшим по возрасту детям</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | доброжелательное отношение, терпение, отзывчивость к младшим детям, желание помочь и научить тому, что умеют сами. | | |
| Горячий бутерброд Сэндвич «Аппетитный» | Познакомиться с процессом приготовления закрытого горячего бутерброда. Научиться пользоваться сэндвичницей. | Практический показ и объяснение | Наблюдение и участие в деятельности |
| Сухарики - Сухарики «Ароматные» | 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. | Беседа, практический показ и объяснение | Участие в беседе. Практическая деятельность |
| Запекание фруктов - «Наливные яблочки» - «Банановый десерт» | Познакомиться с секретом приготовления фруктов - запеканием яблок, бананов. | Показ и объяснение | Наблюдение и участие в деятельности |
| Запекание овощей Фаршированный картофель | Познакомиться с процессом запекания овощей. Продолжать учиться | Показ и объяснение | Наблюдение за процессом и самостоятельное участие в деятельности |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>делить целое на части, запекать в духовке, украшать блюдо.</p> | | |
| <p>Труд кондитера - Экскурсия в кафе</p> | <p>Познакомиться с трудом кондитера, с разнообразными способами украшения кондитерских изделий.</p> | <p>Экскурсия, беседа</p> | <p>Участие в беседе, наблюдение</p> |
| <p>Песочное тесто - Печенье «Чудные фигурки» - Украшение для новогодней елки - Разноцветные колобки - Печенье «Валентинки»</p> | <p>Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электрической мясорубкой. 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> |
| <p>Проект «Книга любимых блюд» - "Вкусные странички"</p> | <p>Участвовать в семейном творчестве и уметь представлять несложные рецепты приготовления вкусных блюд.</p> | <p>Семейное проектирование кулинарной книги</p> | <p>Участие в совместном детско-взрослом проекте</p> |
| <p>Блины - Масляный блинок</p> | <p>Продолжать знакомиться с бытовой техникой блинницей. Обогатить свои представления о народных</p> | <p>Объяснение, показ</p> | <p>Деятельность в подгруппах, наблюдение за работой взрослого</p> |

| | | | |
|------------------------------|---|--|---|
| | традициях | | |
| Бутерброд «Канapé» | Упражняться в составлении рецептов блюд для обеда, называть все составляющие ингредиенты трех блюд, а так же кулинарные секреты их приготовления. 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, работающих 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 Вини-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