



Автономная некоммерческая организация дошкольного образования

«Планета детства «Лада»

(АНО ДО «Планета детства «Лада»)

Принята
на заседании
Педагогического совета АНО
Протокол № 3 от 04.06.2021г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АНО

О.В. Корабельникова

введена в действие приказом от 30.06.2021 г. №316-П



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Маленькие повара»
Возраст обучающихся: 5-6 лет
Срок реализации: 46 часов**

**Автор – составитель:
Мязина А.И., Котова С.А.**

Тольятти, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы:

1.1. Пояснительная записка (общая характеристика программы)

1.2. Цель и задачи программы

1.3. Содержание программы:

- учебный план

- содержание учебно-тематического плана (учебно-тематический план)

1.4. Планируемые результаты

2. Комплекс организационно-педагогических условий:

2.1. Календарный учебный график

2.2. Условия реализации программы

2.3. Формы аттестации и оценочные материалы

2.4. Методические материалы

3. Список литературы

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы:

1.1. Пояснительная записка (общая характеристика программы)

Закон «Об образовании в РФ», федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования, государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018–2025 годы, «Стратегия развития воспитания до 2025 года» и «Концепция развития дополнительного образования детей» установили новые целевые ориентиры развития системы образования в РФ: создание механизма её устойчивого развития, изменение подходов в формировании функциональной грамотности, обеспечение соответствия вызовам XXI века, требованиям инновационного развития экономики, современным потребностям общества и каждого гражданина.

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 заключается в:

- разработке перспективного плана и конспектов занятий по обучению детей старшего дошкольного возраста основам приготовления простейших блюд;
- разработке инструментария оценки достижений личности (мониторинг освоения дополнительной образовательной программы «Маленькие повара» детьми старшего дошкольного возраста).

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

1.2. Цель и задачи программы

Уровни освоения программы	Специфика целеполагания	Задачи	Специфика учебной деятельности
Стартовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством опытно-экспериментальной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - развивать познавательную активность, самостоятельность, ручную умелость; - познакомить с правилами поведения, техникой безопасности и основными правилами гигиены; - познакомить с предметами, необходимыми на кухне; со свойствами продуктов; - знакомить детей с правилами работы и техникой безопасности при работе с инструментами; - обучить начальным навыкам приготовления простейших блюд (напитков, салатов, бутербродов). 	Задания на приготовление несложных блюд по алгоритмам Подготовка к участию в конкурсах на уровне детского сада
Базовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством исследования объектов окружающего мира и экспериментирования с ними	<ul style="list-style-type: none"> - развивать познавательную активность, самостоятельность, умение планировать работу в коллективе; - упражнять в нарезании продуктов, замешивании и раскатывании теста; - учить понимать и при помощи взрослого пользоваться схемами выполнения трудового процесса; - развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами; - закрепить знания об овощах, фруктах ягодах, их пользе для организма человека и способах использования в кулинарии; - развивать эстетический вкус и этические навыки детей. 	Задания на создание разнообразных блюд по алгоритмам Коллективная продуктивная деятельность. Подготовка к участию в конкурсах на уровне детского сада и города
Углубленный	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством освоения социального опыта	<ul style="list-style-type: none"> - расширять знания детей о культуре питания; - знакомить с основными профессиями, связанные с питанием; - познакомить с назначением электроприборов на кухне; - формировать культуру общения, навыки работы в коллективе при выполнении групповых заданий; - воспитывать аккуратность, трудолюбие, дружеские взаимоотношения в процессе совместной деятельности; - развивать активную, деятельностную позицию ребенка в ходе 	Задания на создание сложных блюд с использованием алгоритмов и без алгоритмов Коллективная и индивидуальная творческая продуктивная деятельность. Участие в творческих проектах. Подготовка к участию в

		решения поисковых задач.	выставках конкурсах на разных уровнях
--	--	--------------------------	---------------------------------------

Содержание программы может быть освоено детьми с ограниченными возможностями здоровья на стартовом уровне при условии построения индивидуального образовательного маршрута с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей нозологии, с увеличением (при необходимости) срока получения образования.

В случае реализации Программы с детьми ОВЗ при планировании образовательной деятельности педагогом используются наиболее доступные методы и приемы: наглядные (иллюстрации, алгоритмы, схемы и пр.), практические, словесные, игровые и др. Вопрос о рациональном выборе системы методов и отдельных методических приемов, технологий в рамках реализации Программы решается педагогом в каждом конкретном случае.

Индивидуально подбираются задания, предусматривается зона ближайшего развития ребенка, т.е. педагогом учитываются индивидуально-психологические особенности детей с ОВЗ.

В связи с индивидуальными особенностями детей с ОВЗ, в частности с замедленным темпом усвоения программного содержания по необходимости предполагается в отдельных случаях изменение последовательности в изучении тем, введение корректировки. К тому же материал может повторяться путем возвращения к пройденной теме. Это дает возможность более эффективно и успешно осваивать Программу детям с ОВЗ.

1.3. Содержание программы:

Учебный план

№	Наименование темы	Стартовый уровень Количество часов			Базовый уровень Количество часов			Углубленный уровень Количество часов		
		всего	теория	практика	всего	теория	практика	всего	теория	практика
1.	«Наша безопасность». Вводное занятие	1	1		1	1		1	1	
2.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
3.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5

4.	«Горячие открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
5.	«Горячие открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
6.	Канапе	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
7.	Канапе	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
8.	«Основы здорового образа жизни» «Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
9.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
10.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
11.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
12.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
13.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
14.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
15.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
16.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
17.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5

18.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
19.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
20.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
21.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
22.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
23.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
24.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
25.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
26.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
27.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
28.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
29.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
30.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
31.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5

32.	«Национальные блюда народов нашего региона»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
33.	«Национальные блюда народов нашего региона»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
34.	«Национальные блюда народов нашего региона»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
35.	Канapé	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
36.	Канapé	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
37.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
38.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
39.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
40.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
41.	Канapé	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
42.	Канapé	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
43.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
44.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
45.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5

46.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5
	<i>Итого</i>	46	23	23	46	23	23	46	23	23

Содержание учебно-тематического плана (учебно-тематический план)

№	Наименование темы	Стартовый уровень Количество часов			Базовый уровень Количество часов			Углубленный уровень Количество часов			Контроль
		всего	теория	практика	всего	теория	практика	всего	теория	практика	
1.	«Наша безопасность». Вводное занятие	1	1		1	1		1	1		беседа
2.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
3.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
4.	«Горячие открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
5.	«Горячие открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
6.	Канapé	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая

											работа наблюдение
7.	Канане	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
8.	«Основы здорового образа жизни» «Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
9.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
10.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
11.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа
12.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
13.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
14.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа

											практическая работа наблюдение
15.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
16.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
17.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
18.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
19.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
20.	«Изделия из теста»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
21.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая

											работа наблюдение
22.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
23.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
24.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
25.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
26.	«Сладкие блюда. Десерты»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
27.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
28.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа

											наблюдение
29.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
30.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
31.	«Молоко и молочные продукты. Блюда из молока»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
32.	«Национальные блюда народов нашего региона»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
33.	«Национальные блюда народов нашего региона»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
34.	«Национальные блюда народов нашего региона»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
35.	Канapé	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение

36.	Канапе	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
37.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
38.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
39.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
40.	«Блюда из овощей» (горячие блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
41.	Канапе	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
42.	Канапе	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
43.	«Блюда из овощей» (холодные	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа

	блюда)										практическая работа наблюдение
44.	«Блюда из овощей» (холодные блюда)	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
45.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
46.	«Холодные открытые и закрытые бутерброды»	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	беседа практическая работа наблюдение
	<i>Итого</i>	46	23	23	46	23	23	46	23	23	

1.4. Планируемые результаты

Уровни освоения программы	Специфика целеполагания	Планируемые результаты
Стартовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством систематических занятий по	<p>будет знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, технику безопасности и основными правилами гигиены; - названия и назначение предметов, необходимых на кухне; свойства некоторых продуктов <p>будет уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно находить и выполнять рецепты несложных блюд (салат, бутерброды и т.д.); - оформлять готовое блюдо и правильно подавать его на стол; сервировать стол для различных видов приёма пищи. <p>будет владеть:</p>

	кулинарии	<ul style="list-style-type: none"> - начальными навыками приготовления простейших блюд (напитков, салатов, бутербродов). Личностные результаты освоения программы обучающимся направлены на: - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного); - формирование умения самостоятельно рассказывать и показывать алгоритм приготовления известного блюда; - развитие эстетического вкуса, фантазии, творчества в процессе украшения блюд а также на развитие умений: - устанавливать эмоциональные контакты со сверстниками и взрослыми при совместной работе.
Базовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством исследования объектов окружающего мира и экспериментирования с ними	<ul style="list-style-type: none"> будет знать: - содержание витаминов в продуктах; о «полезных» продуктах и блюдах - обобщенные способы работы с бытовыми ручными приборами (нож, скалка, терка) - правила техники безопасности при работе с инструментами будет уметь: - нарезать продукты, замешивать и раскатывать тесто; - пользоваться схемами выполнения трудового процесса; - применять основные правила сервировки стола будет владеть: - навыками работы по алгоритму (технологической карте) - способами механической обработки некоторых продуктов питания Личностные результаты освоения программы воспитанником направлены на: - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного); - развитие творческого воображения (умение придумывать новое блюдо из предложенных ингредиентов) а также на развитие умений: - работать в парах, малых группах, договариваться и вести диалог.
Углубленный	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством освоения социального опыта	<ul style="list-style-type: none"> будет знать: - назначение электроприборов на кухне; - материал о культуре питания; - основные профессии людей, связанные с питанием; - о целостном процессе приготовления блюд (бутербродов, канапе и т.д.) будет уметь: - пользоваться технологической картой (алгоритмами); - планировать этапы создания собственного блюда из предложенных ингредиентов; - соблюдать гигиенические правила приготовления пищи;

	<ul style="list-style-type: none">- безопасно пользоваться орудиями труда <p>будет владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- способами деятельностной позиции в ходе решения поисковых задач. <p style="text-align: center;">Личностные результаты освоения программы воспитанником направлены на:</p> <ul style="list-style-type: none">- развитие терпения, настойчивости, трудолюбия;- развитие творческого воображения (умение придумывать необычные блюда, их презентовать)- выработку безопасных и санитарно – гигиенических приемов труда <p style="text-align: center;">а также на развитие навыков:</p> <ul style="list-style-type: none">- культуры общения, работы в коллективе при выполнении групповых заданий;- самообслуживания, расширяя трудовой опыт детей
--	---

2. Комплекс организационно-педагогических условий:

2.1. Календарный учебный график

Занятия проводятся 1 раз в неделю не более 25 минут в соответствии с требованиями СанПиН

Наполняемость группы 10-12 человек. Группы формируются разновозрастные.

Срок реализации, объём программы: программа рассчитана на воспитанников в возрасте 5-6 лет, продолжительность реализации содержания дополнительной общеобразовательной программы 1 год, 46 часов в год.

В случае реализации Программы с детьми ОВЗ при планировании образовательной деятельности педагогом используются наиболее доступные методы и приемы: наглядные (иллюстрации, алгоритмы, схемы и пр.), практические, словесные, игровые и др. Вопрос о рациональном выборе системы методов и отдельных методических приемов, технологий в рамках реализации Программы решается педагогом в каждом конкретном случае.

Индивидуально подбираются задания, предусматривается зона ближайшего развития ребенка, т.е. педагогом учитываются индивидуально-психологические особенности детей с ОВЗ.

В связи с индивидуальными особенностями детей с ОВЗ, в частности с замедленным темпом усвоения программного содержания по необходимости предполагается в отдельных случаях изменение последовательности в изучении тем, введение корректировки. К тому же материал может повторяться путем возвращения к пройденной теме. Это дает возможность более эффективно и успешно осваивать Программу детям с ОВЗ.

2.2. Условия реализации программы

Для реализации дополнительной общеобразовательной программы обучения детей старшего дошкольного возраста «Маленькие повара» необходимо наличие следующих условий:

Материально-техническое обеспечение

- помещение, оборудованное системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, хорошо проветриваемое;
- наличие оборудования: холодильник, блендер, электрическая микроволновая печь, блинница, чайник; коврики диэлектрические;
- набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; скалки; сушилки для тарелок;
- посуду: кастрюли, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, инструмент для карвинга овощей и фруктов, шприц кондитерский;
- моющее средство;
- колпаки, фартуки, прихватки на каждого ребёнка.

Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются непосредственно перед занятием за счет пожертвования.

Информационное обеспечение

- раздаточный материал: алгоритмы, схемы приготовления блюд;
- информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием», «Правила гигиены», «Изделия из теста», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;
- библиотечка «Юного кулинара»: справочники, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий» и т.д.);
- медиатека тематических презентаций с иллюстрациями и мини – видеофильмы;

- тест «Маленькие поварята».

Кадровое обеспечение

Педагоги дошкольных организаций, педагоги дополнительного образования

2.3. Формы аттестации и оценочные материалы

Система отслеживания и оценивания результатов обучения детей по программе «Маленькие поварята» проходит через:

1. Тестирование (тест «Маленькие поварята» (*приложение 2*)).

Детям в игровой форме предлагается ответить на 6 вопросов. Дошкольники в течение 15-20 минут выполняют задания теста. Педагог читает задание и варианты ответов, дети обводят в кружок выбранный ответ. Объяснения и разъяснения педагога во время проведения теста не предусмотрено. Критерий среднего уровня освоения программы: во время выполнения теста зафиксировано 2 неправильных ответа.

Тестирование проводится в начале (сентябрь) и в конце учебного года (май)

2. Создание портфолио (конец учебного года).

Создание портфолио «Как я учился готовить» это сборник работ и результатов деятельности ребёнка, который демонстрирует продукты собственного творчества в освоении программы «Маленькие поварята», выполненный вместе с родителями воспитанника.

В портфолио включаются фото и видеоизображения продуктов деятельности, продукты собственного творчества, схемы, иллюстрации, эскизы и т.п.

Предлагаемые темы проектов:

«Полезные продукты», «Национальное блюдо», «Что готовят на масленицу?»,

«Это вкусный бутерброд»,

«Я иду в гости»,

«Это чудо овощи»,

«Оформление блюд» и т.д.

2.4. Методические материалы

Конспект образовательной деятельности

«Хлеб – всему голова»

(составила воспитатель Манохина Ю.С., д/с № 160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление хлеба».

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: формировать у детей знания о правилах выпекания хлеба, познакомить с процессом его приготовления.

Задачи:

образовательные: Знакомить детей с элементами культуры народов России через чтение литературных произведений о приготовлении и выпекания хлеба. Развивать стойкий интерес к продуктивной деятельности. Совершенствовать навыки работы с тестом, формировать технические умения и навыки работы по замешиванию теста; расширить знания детей о культуре питания; узнать основные профессии, связанные с питанием (повар, пекарь);

развивающие: Развивать мелкую моторику пальцев рук и кистей, умение владеть инструментами и материалами;

воспитательные: Воспитывать эстетический вкус, умение видеть красоту приготовленного блюда, сервировки стола. Желание действовать последовательно,

руководствуясь алгоритмом, доводить начатое дело до конца. Испытывать чувство удовлетворения от совместной работы, согласованных действий и результата. Воспитывать дружелюбие.

Методы и приемы:

Практические:

- приготовление «Хлеба»

Наглядные:

- схемы для приготовления хлеба.

Словесные:

- беседа, вопросы к детям.
- рефлексия.

Организация среды: Миска для замешивания, мерные стаканы для отмеривания муки, пленка для накрытия миски, форма для выпекания, пергамент для формы, ингредиенты по рецепту, алгоритм приготовления хлеба, фартуки и шапочки для детей, бумажные салфетки.

Ингредиенты по рецепту:

- Сухие дрожжи - 6 г
- Мука пшеничная - 400 г
- Соль - 1 ч.л.
- Сахар - 20 г
- Вода - 240 мл
- Рафинированное подсолнечное масло - 40 мл

Предварительная работа

Виды детской деятельности	Содержание
Игровая	Сюжетно-ролевые игры: «Магазин», «Семья», «Дочки матери», «У нас гости». Дидактические игры: «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию», «Придумай форму хлеба»
Художественно-эстетическая	Рисование на темы: «Хлеб – всему голова», «Все работы хороши» Лепка «Угощение для мамочки», «Вкусный хлеб»
Двигательная	Физминутка «В землю зёрнышко попало»
Чтение художественной литературы	Белорусская народная сказка «Легкий хлеб» Русская народная сказка «Колосок» М. Пришвин «Лисичкин хлеб» Н. Телешов «Крупеничка» С. Шуртаков «Зерно упало в землю» И. Сенченко «Хлеб святой» Л.Кон из книги «О растениях»
Музыкальная	Песня про Хлеб (Каравай) "Хлеб – всему голова" https://youtu.be/de0GKwzW8ts
Познавательная	Презентация «Как работают повара? Путешествие на кухню» Беседы на тему «Откуда берется выпечка?», «Предметы-помощники повара», «Что такое хлеб?», «Польза и вред выпечки», «Как

Логика образовательной деятельности

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемый результат
Мотивация к образовательной деятельности		
<p>Воспитатель в спецодежде (фартук, колпак).</p> <p>Воспитатель обращается к детям: К нам в детский сад доставили интересный рекламный буклет. Хотите посмотреть? Что изображено на буклете?</p> <p>Теперь подумай, кто же он?</p> <p>А знаете ли вы как называют повар, который готовит хлеб?</p> <p>Воспитатель помогает?</p>	<p>Дети одевают специальную одежду, помогают друг другу завязать фартуки.</p> <p>Дети становятся в круг, слушают и отвечают на вопрос</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p>	<p>повар в колпаке, держит в руках хлеб</p> <p>повар, который готовит хлеб</p> <p>повар, который готовит хлеб</p> <p>Пекарь</p>
Решение образовательной задачи:		
<p>- Ребята, сегодня у нас есть возможность овладеть навыками и умениями этого повара. Отгадайте, что мы будем готовить? <i>Мягкий, пышный и душистый. Он и черный, он и белый, А бывает - подгорелый. Без него плохой обед, Отгадали?</i></p> <p>- Верно. Сегодня мы попробуем приготовить хлеб по алгоритму. Предлагает рассмотреть весь алгоритм приготовления хлеба, договориться, кто с кем будет работать в паре, а затем приступить к изготовлению хлеба, обсуждая каждый этап алгоритма. Предлагает взять необходимо количество ингредиентов для хлеба. Участвует с детьми в замешивании</p>	<p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение разбиваются на пары</p> <p>- От общего количества муки отмерим 120 гр. и смешаем ее с теплой водой и дрожжами. Все хорошо перемешиваем. Накроем пленкой и</p>	<p>Это Хлеб.</p> <p>Сухие дрожжи - 6 г Мука пшеничная - 400 г Соль - 1 ч.л.</p>

<p>опары.</p> <p>Предлагает провести Физкультминутку «В землю зёрнышко попало», пока подходит опара</p> <p>Предлагает продолжить замешивать тесто для хлеба</p>	<p>оставим в теплом месте на 10-15 минут. Это будет опара;</p> <p>В землю зёрнышко попало, Прорасти на солнце стало Дождик землю поливал, И росточек подрастал К свету и теплу тянулся И красавцем обернулся.</p> <p>- Вливаем в опару масло, добавляем сахар, соль и оставшуюся муку; - Вымешиваем мягкое эластичное тесто, которое выкладываем в миску, смазанную маслом. Накроем пленкой и оставим в теплом месте на 20-30 мин; - Обминаем его, формируем батон, который выкладываем в форму, смазанную маслом или застеленную пергаментом. Накроем полотенцем и оставим в теплом месте на 15 минут; - помещаем форму в духовой шкаф; - включаем духовой шкаф - Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут, затем уменьшаем температуру до 180 градусов и выпекаем еще минут 20-30; - Хлеб готов. Чуть остудим в форме, затем - на столе.</p>	<p>Сахар - 20 г Вода - 240 мл Рафинированное подсолнечное масло - 40 мл Дети договариваются, кто какие ингредиенты смешивает.</p> <p>Приседают</p> <p>Руки над головой</p> <p>Медленно встают</p> <p>(2 раза)</p> <p>Дети договариваются, кто какие ингредиенты смешивает, кто тесто вымешивает.</p>
<p>Рефлексия образовательной деятельности</p>		
<p>- Ребята, вам понравилось быть поварами? - Что понравилось больше всего? - Придумайте название для этой</p>	<p>Высказывают свое мнение</p>	<p>Да</p> <p>Готовить</p> <p>«Караваяшка»,</p>

<p>хлеба. - Для чего придумали хлеб? - Кого вы хотите им угостить?</p>		<p>«Хлебушек» и т.д. Чтобы быть сытыми Маму, папу, сестренку, братика, бабушку, дедушку.</p>
--	--	--

Конспект образовательной деятельности
«Лимонно-йогуртовый сорбет»
(составила воспитатель Самохина Ольга Николаевна,
д/с № 160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление десертов».

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: формировать у детей знания о правилах приготовления лимонно-йогуртового сорбета, познакомить с процессом его приготовления.

Задачи:

образовательные: закреплять знания детей о фруктах: названия, вкус, внешний вид, познакомить детей с миксером (назначение, устройство, порядок работы) и с прибором для отжима сока, правилами безопасного использования ножа, упражнять в нарезании продуктов; расширить знания детей о культуре питания; узнать основные профессии, связанные с питанием (кондитер);

развивающие: развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами;

воспитательные: приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности; воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу; доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений в процессе деятельности.

Методы и приемы:

Практические:

- приготовление «Лимонно-йогуртового сорбета»

Наглядные:

- схемы для приготовления сорбета.

Словесные:

- беседа, вопросы к детям.
- рефлексия.

Организация среды: клеенка, 2 глубоких миски, ложки, ножи, тарелки, миксер, соковыжималка, кухонные весы, ингредиенты по рецепту, фрукты, йогурт, посуда для сорбета, алгоритм приготовления сорбета, фартуки и шапочки для детей, разделочные доски, бумажные салфетки.

Ингредиенты по рецепту:

- лимоны и апельсины;
- сахар и вода (сахарный сироп);
- лимонная цедра;
- стручки ванили;
- листья мяты;
- йогурт натуральный.

Предварительная работа

Виды детской деятельности	Содержание
Игровая	Сюжетно-ролевые игры: «Кафе мороженого», «Семья», «Супермаркет», «Гости пришли», «Летние заготовки» Дидактические игры: «Угадай профессию», «Откуда плоды?», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию», «Узнай на ощупь», «Отгадай по форме»
Художественно-эстетическая	Рисование на темы: «Мороженое бывает разное», «Фруктовое мороженое» Коллекционирование «Обёртки от мороженого», «Фото с мороженым» Лепка «Шарики мороженого», «Мороженое в рожке»
Двигательная	Физминутка «Апельсин», «Ягоды», «Мороженое»
Чтение художественной литературы	ЗоценкоМ. Галоши и мороженое. ЛукасДж. Мороженое для троих МаршакС. Мороженое ОстерГ. Опасное мороженое Орбах Ури. И сотворил Бог ...мороженое АрсеньеваД. Кому мороженое? БотееваМ. Мороженое в вафельных стаканчиках ЛуганцеваТ. Мороженое для горячей штучки БрэдбериР. Чудесный костюм цвета сливочного мороженого СкоттонР. Котенок Шмяк на фабрике мороженого Потоцкая М. «Петя и мороженое» Коркин В. «Эскимо»
Музыкальная	«Песенка про мороженое» интернет-ресурс
Познавательная	Презентация «Мороженое в России» Разгадывание ребусов и кроссвордов по теме: «Фрукты», «Ягоды», «Витамины». Беседы на тему «Витамины», «Предметы-помощники на кухне», «Что такое десерты?» Наблюдение «Наш фруктовый сад», проект «Вкусно и полезно»

Логика образовательной деятельности

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемый результат
Мотивация к образовательной деятельности		
Педагог в спецодежде (фартук, колпак).	Дети одевают спец.одежду, помогают друг другу завязать фартуки. Дети становятся в	

<p>Воспитатель предлагает поиграть в дидактическую игру «Угадай на вкус».</p> <p>Воспитатель спрашивает у детей, что по их мнению можно приготовить из фруктов и ягод</p>	<p>круг, по очереди пробуют с закрытыми глазами кусочек фрукта или ягоды</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p>	<p>Определяют и называют вкус. Выбирают из набора иллюстраций соответствующее вкусу изображение.</p> <p>Компот, пюре, коктейль</p>
<p>Решение образовательной задачи:</p>		
<p>Сегодня предлагаю вам приготовить сорбет. Кто знает, что это такое?</p> <p>–Подумайте, нам нужно сложить все вместе или как-то поделить?</p> <p>- Из каких фруктов лучше сделать сорбета? Почему?</p>	<p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение разбиваются на пары</p>	<p>(если дети затрудняются, педагог помогает им). Сорбэ, также сорбэт (французский sorbet) — замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Сорбет, приготовленный на основе йогурта, приобретает нежную текстуру как настоящее мороженое, только он намного полезнее, содержит меньше жира и калорий. Небольшое количество лимонного сока и тёртой лимонной цедры придаст десерту приятный цитрусовый привкус без лишней кислоты, который идеально дополнен тёплым сладким ароматом натуральной ванили. Все ингредиенты смешиваются с сахарным сиропом и замораживаются в мороженице. (картинки с изображениями)</p> <p>Лучше из фруктов, в которых больше жидкости, сока.</p> <p>Сироп и йогурт. Они тоже жидкие.</p>

<p>Правильно. А какие продукты нам нужны?</p> <p>Для приготовления сорбета нам сначала нужно приготовить сок. Как его приготовить?</p> <p>Да, но времени у нас мало, гости уже ждут. Как ускорить процесс?</p> <p>- Верно. Сегодня мы попробуем приготовить сорбет «Лимонно-йогуртовый» по алгоритму. Предлагает рассмотреть весь алгоритм приготовления сорбета, а затем приступить к его изготовлению.</p> <p>Чтобы ускорить процесс приготовления, можно использовать помощников: соковыжималка для цитрусовых. Она предназначена для того, чтобы получать свежий сок из апельсинов, мандаринов, грейпфрутов, лимонов. Выглядит очень просто: конусообразная насадка, внизу емкость для сбора сока. Разрезаем лимон ножом.</p> <p>Давайте вспомним правила безопасности при работе с ножом:</p>	<p>Предположения детей.</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение, обсуждая каждый этап алгоритма, разбиваются на пары</p> <p>- не прикасаться к острой кромке ножа пальцами; - не размахивать ножом; - крепко держать рукоятку ножа, пальцы подальше от места разреза; - следить, чтобы руки были сухими; - не оставлять нож вколотым в продукты или между</p>	<p>Отжать через ситечко, марлю кусочки фруктов, ягоды.</p> <p>При необходимости, педагог обращает внимание на лежащие на столе соковыжималку, миксер.</p> <p>демонстрация</p> <p>Правила работы с ножом в иллюстрациях</p>
--	---	--

<p>- На насадку прикладываем половину лимона и сильно надавливаем и вращаем рукой. Когда сок перестает отжиматься, выбрасываем корку, даже если на ней что-то осталось. В емкости – сок, который мы перельем в стакан, добавляем йогурт, перемешиваем. Украшаем листочками мяты.</p> <p>Миксер – прибор для смешивания и взбивания компонентов. Он состоит из венчика и моторчика. Наливаем йогурт в емкость, наливаем сахарный сироп, наливаем ягодного сока, взбиваем, переливаем в стакан, украшаем ягодами, кусочками фруктов.</p> <p>– Я предлагаю приготовить два вида сорбета – из лимонов и из апельсинов. Давайте поделимся на команды. Как можно это сделать?</p> <p>-Выбирайте, что нужно будет вам для работы: фрукты, ягоды, помощника. Помните, что нужно соблюсти последовательность приготовления, поэтому договоритесь о том, кто будет выполнять операции, определите очередность.</p>	<p>ними; - не пытаться поймать падающий нож (демонстрация соответствующих карточек).</p> <p>Предложения детей.</p> <p>Выбирают фрукты для сорбета, определяют необходимое количество, используя кухонные весы, мерный стакан.</p> <p>Лимоны нарезают пополам для соковыжималки, либо очищают и разделяют на дольки.</p> <p>Используют необходимый прибор. Переливают в выбранную посуду.</p> <p>Добавляют ягоды по</p>	<p>демонстрация</p> <p>Дети договариваются, делятся на команды и выбирают ингредиенты сорбета.</p> <p>1 лимон 2 стаканчика йогурта 1 стакан сахарного сиропа лимонная цедра листки мяты</p> <p>Дети договариваются, кто какие ингредиенты добавляет и размешивает.</p>
--	--	--

	<p>выбору.</p> <p>Украшают сорбет листиком мяты.</p>	<p>Дети советуются, как украсить сорбет.</p>
<p>Рефлексия образовательной деятельности</p>		
<p>- Ребята, вам смешивать сорбет? - Что понравилось больше всего? - Что можно использовать в коктейле вместо йогурта? А вместо лимона? - Придумайте название для этого сорбета. - Для чего придумали сорбет? - Кого вы хотите им угостить?</p>	<p>Высказывают свое мнение</p>	<p>Сливки, молоко. Апельсин, персик, грушу</p> <p>«Холодок», «Эко-сорбет» и т.д. Маму, папу, сестренку, братика, бабушку, дедушку.</p>

Конспект образовательной деятельности
 «Английский пудинг для Алисы»
 (составила воспитатель Кузьмина Елена Викторовна,
 д/с № 160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление десертов».

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: формировать у детей знания о простейших правилах приготовления некоторых видов пудинга.

Задачи:

Образовательные: знакомить детей с элементами культуры народов мира через чтение сказки английской писательницы Л.Кэрол «Алиса в стране чудес» (в переводе В.Набокова); слушание музыкального варианта сказки (слова и музыка В.Высоцкого, фирма «Мелодия» 1973г.); чтение стихотворения В.Качева «Пудинг»; развивать стойкий интерес к продуктивной деятельности. Совершенствовать навыки работы с венчиком (размешивать яйца и сахар), блендером (взбивать творог, яйца и сахар), с тестом (вмесить муку в смесь из яиц, сахара, творога и манки); с микроволновой печью (растопить сливочное масло, выпекать пудинг); расширить знания детей о культуре питания; продолжать знакомить с одной из основных профессий, связанной с питанием (повар-кондитер).

Развивающие: развивать мелкую моторику рук и кистей, умение владеть инструментами (венчиком), бытовыми электроприборами (блендером, микроволновой печью), материалами (мука, яйца, сахар, творог, масло, сахарная пудра).

Воспитательные: воспитывать эстетический вкус, умение видеть красоту приготовления блюда, сервировки стола. Желание действовать последовательно, руководствуясь алгоритмом, доводить начатое дело до конца. Испытать чувство удовлетворения от совместной работы, согласованных действий и результаты. Воспитывать дружелюбие. Формировать чувство уважения к пище, как культурному наследию нации (на примере приготовления английского творожного пудинга, похожего на русскую запеканку).

Методы и приемы:

Практические:

- Приготовление пудинга.

Наглядные:

- Схемы для приготовления пудинга

Словесные:

- Беседы, вопросы; прослушивание стихотворения, фрагмента сказки Л.Кэрл «Алиса в стране чудес», песни Алисы (исп.К.Румянова, слова и музыка Вл.Высоцкого).

- Рефлексия.

Организация среды: микроволновая печь, блендер, емкость для выпекания, промасленная бумага, алгоритм для приготовления пудинга, ингредиенты по рецепту, фартуки и шапочки для детей, бумажные салфетки.

Ингредиенты по рецепту.

- 165 грамма масла
- 165 грамм сахара
- 165 грамм муки
- 2 яйца
- 1/3 чайной ложки соды
- 180 грамм творога

Предварительная работа.

Виды детской деятельности	Содержание
Игровая	Сюжетно-ролевые игры «Супермаркет», «Семья», «У нас гости, «Детский сад». Дидактические игры: «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Угадай по описанию».
Художественно - эстетическая	Рисование на темы: «Пудинг для Алисы», «Все работы хороши». Лепка: «Угощение для Алисы».
Двигательная	Физминутка «Поваренок».
Восприятие художественной литературы	Л.Кэрл «Алиса в стране чудес» Разучивание стихотворения А.Усачева «Пудинг».
Музыкальная	Слушание аудиозаписи музыкальной сказки «Алиса в стране чудес» (слова и музыка Вл.Высоцкого).
Познавательная	Презентация «Как работает повар-кондитер?». «Бытовые электроприборы на службе у повара-кондитера». Беседы на тему: «Что такое запеканка.» Скучная еда или сказочный десерт?». «Каким бывает пудинг». «Как делают

	пудинг?»).
--	------------

Логика образовательной деятельности

№	Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемые результаты
<i>I Мотивация к образовательной деятельности</i>			
1	Воспитатель в спецодежде (фартук, колпак).	Дети одевают спец.одежду, помогают друг другу завязывать фартуки.	
2	Предлагает прослушать аудиозапись песенки Алисы (сл.и муз. В.Высоцкого, в исполнении К.Румяновой).	Слушают песню.	Сопереживают Алисе, которая скучает.
3	Предлагает обсудить проблемную ситуацию: «Как развеселить Алису, порадовать ее, сделать так чтобы она не скучала?» Напоминает фрагмент сказки, где Черная королева угощает Алису пудингом: «Знакомьтесь! Алиса это пудинг! Пудинг, это Алиса!» (Л.Кэрл «Алиса в стране чудес»).	Высказывают свои предложения. Вспоминают с каким удовольствием Алиса съела пудинг, каким он показался ей вкусным.	Проявляют эмпатию. Предлагают приготовить пудинг.
<i>II Решение образовательной задачи</i>			
4	Задаёт вопрос: «Как называют повара, который готовит сладкие блюда?». Пудинг – сладкое блюдо поэтому мы превращаемся в поваров-кондитеров.	Отвечают на вопрос.	Повар-кондитер.
5	Предлагает приготовить пудинг по алгоритму. Демонстрирует алгоритм.	Рассматривают алгоритм, обсуждают какие продукты необходимы для приготовления пудинга; обсуждают кто с кем будет работать в паре.	Делятся на пары. Каждая пара определяет задание какого этапа алгоритма приготовления пудинга она выполняет.
6	Демонстрирует необходимые кухонные принадлежности: - емкость для выпекания; - промасленная бумага; - венчик. Электроприборы: - блендер; - микроволновая печь; - песочные часы.	Рассматривают.	Каждая пара определяет какое оборудование или электроприбор им необходим на их этапе приготовления пудинга по алгоритму.

7	<p>Демонстрирует необходимые продукты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 165 грамм масла - 165 грамм сахара - 165 грамм муки - 2 яйца - 1/3 ч.л. соды - 120 грамм творога <p>Вместе с детьми готовит пудинг.</p> <p>- Предлагает, пока готовится пудинг прочитать наизусть шутивное стихотворение А.Усачева «Пудинг».</p>	<p>Рассматривают.</p> <ul style="list-style-type: none"> - топят сливочное масло в микроволновой печи (1 минута) в посуде для выпекания; - высыпают в эту же емкость сахар, моду, вбивают туда же яйца используя венчик; - добавляют творог, взбивают смесь блендером; - вмешивают муку; - накрывают промасленной бумагой, ставят в микроволновую печь на 8 минут; - достают из печи, снимают бумагу, опрокидывают на тарелку, используют варежки и прихватки. - украшают готовый пудинг сахарной пудрой, кунжутом, цукатами. 	<p>Каждая пара определяет в соответствии с алгоритмом необходимые им продукты.</p> <p>По желанию читают А.Усачев «Пудинг».</p> <p>«Англичане любят Есть на ужин пудинг, Потому что пудинг – Очень вкусный блюдинг. Тот, кто любит пудинг И часто ходит в гостинг, Не бывает худинг, А бывает толстинг».</p>
III Рефлексия образовательной деятельности			
8	<p>Вам понравилось быть поварами-кондитерами?</p> <p>- Какую операцию из алгоритма приготовления пудинга вам бы хотелось выполнить в следующий</p>	<p>Высказывают свое мнение, отвечают на вопросы.</p>	<p>Да.</p> <ul style="list-style-type: none"> - переворачивать пудинг на тарелку; - взбивать венчиком яйца;

<p>раз? - Как, на ваш взгляд, можно еще украсить пудинг?</p> <p>-Какое блюдо русской кухни готовится так же как пудинг и оно вам хорошо знакомо? Предлагает сравнить английский пудинг и творожную запеканку.</p> <p>- Кого бы вы хотели угостить пудингом?</p>	<p>Участвуют в обсуждении, сравнивают.</p> <p>Высказывают предложения.</p>	<p>- посыпать маком; - выложить на него орехи; - украсить свежими ягодами. - творожная запеканка. - запеканка тоже готовится из творога, муки и яиц. - пудинг кажется сказочным, а запеканка надоела. - в следующий раз, когда на ужин дадут творожную запеканку, я представлю себе что это пудинг.</p> <p>- всех ребят в группе, чтобы они поняли, каким вкусным и красивым может быть изделие из творога, муки, сахара и яиц.</p>
---	--	---

Конспект образовательной деятельности

«Кекс в кружке»

(составила воспитатель Родионова С. Е., д/с № 160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление десертов».

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: формировать у детей знания о правилах приготовления кекса в кружке, познакомить с процессом его приготовления.

Задачи:

образовательные: учить замешивать тесто по рецепту; расширить знания детей о культуре питания; узнать основные профессии, связанные с питанием (повар);

развивающие: развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами;

воспитательные: приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности; воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу; доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений в процессе деятельности.

Методы и приемы:

Практические:

- приготовление «Кекса в кружке»

Наглядные:

- схемы для приготовления кекса

Словесные:

- беседа, вопросы к детям.
- рефлексия.

Игровые:

- игровые ситуации

Организация среды: клеенка, глубокие миски, ложки, кружки, которые можно греть в микроволновой печи, микроволновая печь, ножи, ингредиенты по рецепту, алгоритм приготовления кекса, фартуки, шапочки для детей, бумажные салфетки, игрушка поваренок Антошка, медали.

Ингредиенты по рецепту:

- мука пшеничная-4 ст. ложки
- какао-2 ст. ложки;
- сахар-3 ст. ложки
- яйца куриные-1 шт.
- молоко-3 ст. ложки.
- масло сливочное-3 ст. ложки
- сода-1 щепотка

Предварительная работа

Виды детской деятельности	Содержание
Игровая	Сюжетно-ролевые игры: «Магазин сладостей», «В доме гости». Дидактические игры: «Укрась кекс, торт», «Накрой праздничный стол». Рассматривание картинок по теме: «Профессии», «Хлебобулочные изделия».
Художественно-эстетическая	Рисование на тему: «Кекс».
Двигательная	
Чтение художественной литературы	Беседы на тему «Кухня и работа повара в детском саду», «Как я помогаю дома маме», «Хлеб всему голова», «Кто такой пекарь?».
Музыкальная	
Познавательная	

Логика образовательной деятельности

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемый результат
Мотивация к образовательной деятельности		
<p>Педагог в спецодежде (фартук, колпак).</p> <p>- Здравствуйте, ребята! Мы сегодня с моим другом Антошкой Поварешкиным пришли к вам на занятие. Сегодня вас ждет увлекательное, необычное занятие.</p> <p>А чем мы сегодня будем заниматься, вы узнаете, если разгадаете загадку: В печь сперва его сажают, А как выйдет он оттуда, То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят!</p>	<p>Дети одевают спец. одежду, помогают друг другу завязать фартуки.</p> <p>Дети становятся в круг, слушают.</p> <p>Обсуждают, высказывают свое</p>	

<p>По кусочку все съедят.</p> <p>-А из чего делают хлеб, торт, пирог? -Как называются такие изделия?</p> <p>-Какие вы еще знаете хлебобулочные изделия?</p> <p>-Хлебобулочные изделия очень полезны. В них много энергии, поэтому детям обязательно надо их есть, чтобы вырасти сильными и здоровыми.</p> <p>Картинка «Хлебобулочные изделия»</p> <p>-Вот как много разных хлебобулочных изделий вы знаете. Молодцы!</p> <p>Как вы думаете, кто по профессии Антошка Поварешкин?</p> <p>А кто такой пекарь?</p> <p>Проблемная ситуация: -Ребята, у Антошки к вам просьба. Антошка Поварешкин: «Дорогие ребята, прошу вас помочь мне. Я хочу стать лучшим пекарем на свете. Все у меня получается, а вот кексы нет. Чего-то не хватает».</p> <p>-Поможем?</p>	<p>мнение</p> <p>Обсуждение</p> <p>Дети слушают.</p> <p>Дети рассматривают картинку</p> <p>Дети подходят за стол на свои места. Ответы детей</p>	<p>Пирог, торт.</p> <p>Из муки</p> <p>Изделия из муки, называются хлебобулочные.</p> <p>Булочки, батон, пирожные, кекс, блины, бублики</p> <p>Пекарь</p> <p>Пекарь, который готовит пирожные, торты, печет булочки, хлеб. пироги</p>
<p>Решение образовательной задачи:</p>		
<p>- Ребята, сегодня у нас есть возможность овладеть навыками и умениями пекаря и помочь Антошке.</p> <p>Отгадайте, что мы будем готовить?</p>	<p>Обсуждают,</p>	<p>Кекс</p>

<p>- Верно. Сегодня мы попробуем приготовить кекс, но он будет готовиться в кружке</p> <p>Предлагает рассмотреть весь алгоритм приготовления кекса, договориться, кто с кем будет работать в паре, а затем приступить к изготовлению кекса, обсуждая каждый этап алгоритма.</p> <p>Предлагает отмерить необходимо количество ингредиентов для кекса, используя столовую ложку.</p> <p>Участствует с детьми в изготовлении торта.</p> <p>-Что случилось, Антошка? Он говорит, что немножко устал. Давайте отдохнем вместе с ним, проведем физкультминутку: Наш Антошка потянулся, Раз-нагнулся, два-нагнулся, Руки в стороны развел, Видно кекс свой не нашел. Чтобы кекс ему достать, Надо на носочки встать. Крепче наш Антошка стой, Вот он-кекс твой расписной.</p>	<p>высказывают свое мнение</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение разбиваются на пары</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отмеряют ингредиенты, используя столовую ложку. 2. Соединяем и взбиваем все ингредиенты: сахар. Яйцо, муку, какао, молоко, масло в глубокой миске. 3. Всыпаем щепотку соды в миску, все перемешиваем. 4. Выливаем готовое тесто в кружку и ставим запекаться в микроволновую печь на 4 минуты. 5. Извлекаем из микроволновой печи. После остывания достаем кекс из кружки. 6. Кекс готов! Дети 	<p>Мука пшеничная-4 ст. ложки, сахар-3 ст. ложки, какао-2 ст. ложки, яйцо куриное- 1 ш., молоко -3 ст. ложки, масло сливочное-3 ст. ложки, сода-1 щепотка.</p> <p>Дети договариваются, кто какие ингредиенты добавляет и размешивает.</p> <p>Дети выполняют движения за воспитателем.</p>
--	---	---

	начинают украшать кекс сахарной пудрой.	Дети советуются, как украсить кекс.
Рефлексия образовательной деятельности		
<ul style="list-style-type: none"> - Ребята, посмотрите на свои кексы, нравятся ли вам они? - Посмотрите не кекс у соседа? Как вам его кекс? - Кому мы сегодня помогли? - Вспомните, о каких продуктах мы сегодня говорили? - Придумайте название своему кексу - Кого вы хотите им угостить? -Принесите свои кексы и покажите Антошке. Раздача медалей от Антошки в виде кексов 	Высказывают свое мнение	<p>Антошке Поварешкину Хлебобулочные изделия «Вкусняшка» и тд.</p> <p>Родителей, сестренку, братика, бабушку, дедушку</p>

Конспект образовательной деятельности
«Вкусные капкейки»
(составила воспитатель **Минибаева Г.Ф.**, д/с №160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление десертов».

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: Создание условий для получения детьми положительного результата через приготовление капкейков.

Задачи:

образовательные: упражнять в нарезании продуктов, перемешивании продуктов, расширить знания детей о культуре питания; узнать основные профессии, связанные с питанием (кондитер); формировать умения у детей ставить цель коллективного труда, выделяя его основные этапы; учить использовать схему-модуль трудового процесса, упражнять в соблюдении культурно – гигиенических правил и техники безопасности работы с ножом.

развивающие: развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами; способствовать развитию мышления, памяти, внимания и восприятия посредством обобщения знаний о продуктах; мотивировать детей к совместной трудовой деятельности посредством создания игровой ситуации; побуждать детей контролировать качество своих действий и мотивировать их на стремление улучшить результат.

воспитательные: приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности; воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу; доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений в процессе деятельности; способствовать тому, чтобы дети испытывали радость от участия в совместной деятельности с взрослыми и сверстниками.

Методы и приемы:

Практические:

- приготовление «капкейков»

Наглядные:

- схемы для приготовления капкейка.

Словесные:

- беседа, вопросы к детям.
- рефлексия.

Организация среды: клеенка, розетки, столовые приборы, салфетницы, скатерть, поднос; 2 глубоких миски, ножи, ложки, венчик, тарелки, формочки для капкейков, кухонные весы, ингредиенты по рецепту, алгоритм приготовления капкейка, фартуки и шапочки/косынки для детей и воспитателя, разделочные доски, бумажные салфетки.

Ингредиенты по рецепту:

Мука	200 гр
Сахар/сахарная пудра	100 гр
Сливочное масло	100 гр
Молоко	100 мл
Яйца	1 шт
Разрыхлитель	1 ч.л.
Ванилин	щепотка
Соль	щепотка

Предварительная работа

Виды детской деятельности	Содержание
Игровая	Сюжетно-ролевые игры: «Кондитерский магазин», «Семья», «Дочки матери», «У нас гости». Дидактические игры: «Сварим компот», «Поварёнок», «Аскорбинка и её друзья»; «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию».
Художественно-эстетическая	Рисование на темы: «Тарелка кексов», «Все работы хороши» Коллекционирование фантиков «Какая была конфета?» Лепка «Сладкое угощение для мамочки», «Вкусный фрукт»
Двигательная	Физминутка «Фрукты», «Сладкоежка»
Чтение художественной литературы	Э. Мошковская «Кондитер» И. Чадеева «Пироговедение для детей» Н.Томилина «Карамелька» М.Зубкова «Вкусная наука» К. Дронова «Мам, дай фартук! и карандаш»
Музыкальная	«Песенка кондитера»
Познавательная	Презентация «Как работают кондитеры?» Путешествие в кондитерский цех»

	Беседы на тему «Солнечные гостинцы», «Фрукты – источник здоровья», «Правило чистых рук» «Предметы-помощники кондитера», «Что такое десерты?», «Польза и вред сладостей», «Как делают конфеты?», проект «Сладкая страна». Закрепление правил техники безопасности при работе с ножом.
--	--

Логика образовательной деятельности

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемый результат
Мотивация к образовательной деятельности		
<p>Педагог в спецодежде (фартук, колпак).</p> <p>– Чем мы будем сегодня с Вами заниматься?</p> <p>–Давайте подойдем к столу и попробуем угадать что там находится?</p> <p>(Контроль по результату: угадал или не угадал)</p> <p>–Все ингредиенты абсолютно разные на вкус и совсем не похожи друг на друга.)</p> <p>–Как вы думаете зачем мне такие разные продукты?</p> <p>–Что я могу из этого приготовить?</p> <p>- Вы правы ребята! Все эти ингредиенты нужны для приготовления пирогов, тортов, блинов, кексов и т.д. Но сегодня мы с вами будем учиться готовить капкейки! Вы знаете что это такое?</p> <p>–Да все верно! Это такие маленькие кексики! Которые обычно готовятся вот в таких специальных бумажных формочках и подаются к столу в них же.</p>	<p>Дети становятся в круг, отвечают.</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p> <p>Дети становятся в круг, отвечают.</p> <p>Дети пробуют продукты на их свойства.</p> <p>Дети обсуждают</p> <p>Дети высказывают свои предположения.</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p> <p>Обсуждают,</p>	<p>готовить</p> <p>Масло, молоко, мука, яйца....</p> <p>Жидкое, сыпучие, твердое...</p> <p>Чтобы что-то приготовить...</p> <p>Хлеб, торт, пирог, блины, тесто...</p> <p>Это такие кексы, похожие на маффины.</p>

<p>- Такие формочки нужны для того, что бы все кексы были одинаковые, что бы держали форму. Ну и плюс на мой взгляд это красиво и удобно!</p> <p>–Ребята, это еще не все новости на сегодня. Капкейки так же можно украшать кремом, ягодами, фруктами, декоративной посыпкой, шоколадам и мармеладом. Пофантазируйте, а какими именно фруктами, ягодами Вы бы могли украсить?</p> <p>–Как думаете получится вкусно?</p> <p>–Бывают особые случаи – праздник, встреча гостей; когда непременно на столе должны быть десерты и они должны быть эстетичны и художественно украшены.</p> <p>–Какой именинник не обрадуется такому сладкому сюрпризу? У нас сегодня тоже именинник. Можем и мы приготовить для него вкусные капкейки. Но сначала, давайте отдохнем.</p> <p>Физминутка Будем мы варить компот, Фруктов нужно много, вот!</p> <p>Будем яблоки крошить, Груши будем мы рубить</p> <p>Отожмем лимонный сок Слив положим и песок. Варим, варим мы компот Угостим честной народ</p>	<p>высказывают свое мнение.</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p> <p>Ребята делятся своими мыслями.</p> <p>Ответы детей.</p> <p>Встают в круг</p>	<p>А почему?</p> <p>Да, согласны.</p> <p>Малина, ежевика, клубника, банан, яблоко, апельсин....</p> <p>Дааааа!</p> <p>Хлопают в ладоши Разводят руками в стороны. Ук.пал. изображают движения ножа. Рубят ребром ладоней</p> <p>Отжимают Насыпают Помешивают Имитируют поднос</p>
---	---	---

Решение образовательной задачи:		
<p>–Чтобы приступить к приготовлению теста, давайте вспомним, что для этого нужно:</p> <p>– Вы все верно сказали, молодцы! В случае с тестом нам нужно подготовить и смешать ингредиенты! Но! Очень важно сделать это в определенной последовательности! Иначе что может случиться?</p> <p>-Верно! А может и не получится вовсе! Для того чтобы не ошибиться, у меня есть карта алгоритма.</p> <p>Нарезаем масло. Резать масло будем пластмассовым ножом на разделочной доске.</p> <p>–Нож – это опасный предмет и пользоваться им нужно аккуратно.</p> <p>–Со стеклянной посудой также действуем аккуратно, почему?</p> <p>–Что делаем теперь?</p> <p>–При помощи венчика взбить в пену яйцо. Продолжая сбивать, добавить масло и ванилин. Влить слегка теплое молоко и снова хорошенько все смешать до однородности. В отдельную миску просеиваем муку и разрыхлитель. Добавить сахар и щепотку соли. Все размешать. В сухую смесь добавляем жидкую и перемешиваем при помощи ложки. И вот тесто готово! Что делаем теперь?</p> <p>Да! Нужно разложить смесь которая у нас получилась в формочки, заполняя их на 2/3 части. Предварительно их нужно смазать растительным маслом.</p> <p>- духовку я уже включила заранее!</p>	<p>Высказывают свое мнение</p> <p>Дети одевают спец.одежду, помогают друг другу завязать фартуки.</p> <p>Дети внимательно рассматривают алгоритм.</p> <p>Дети рассматривают алгоритм. Внимательно слушают и следуют примеру воспитателя.</p> <p>Дети раскладывают смесь в формочки.</p>	<p>Вымыть руки, одеть косынки и фартуки. Моем, готовим и чистим ингредиенты, если это нужно.</p> <p>Может получится невкусно!</p> <p>Она может разбиться</p> <p>Нужно объединиться в пары и работать вместе. Дети договариваются, какие ингредиенты добавляют.</p> <p>Нужно перемешать венчиком яйца.</p> <p>Нужно разлить по формочкам!</p>

<p>Оставляем наши будущие капкейки на 25 минут. До готовности! А вы знаете как проверить готово или нет?</p> <p>- Это несомненно является признаком готовности десерта. Но в нашем случае, готовность определяется известным всем способом. Если проткнуть выпечку зубочисткой, и на ней не останется жидкого теста, значит выпечка полностью готова. Запомнили?</p> <p>- Итак, пока наш десерт готовится, вы можете мне помочь прибраться наше рабочее место!</p> <p>- Вот и готово проверяем на готовность, зубочистка сухая. Наши капкейки готовы. Даем им немного остыть и выкладываем на блюдо. Украшаем сахарной пудрой.</p> <p>–Вам понравилось ребята? – С кем бы вы поделились этим рецептом?</p> <p>–Вот такой вкусный десерт вы приготовили для нашего именинника. Молодцы, настоящие кулинары! Какой у нас праздничный стол. Получилась выставка красивых кексов!. Как вкусно пахнет, как красиво!</p>	<p>Дети делятся своим опытом.</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение.</p> <p>Дети помогают относить грязную посуду в мойку, протирают стол.</p> <p>Дети наблюдают и запоминают как проверить на готовность. Разбирают капкейки и украшают сахарной пудрой.</p> <p>Обсуждения. Дети делятся впечатлениями.</p>	<p>Когда начнет темнеть, нужно подглядывать в духовку. По запаху.</p>
<p>Рефлексия образовательной деятельности</p>		
<p>- Ребята, сложно было приготовить капкейки? - А что больше всего понравилось? - Что мы делали сначала? - А что потом? - Кого бы вы угостили таким десертом?</p>	<p>Высказывают свое мнение</p>	<p>«Маму, папу, сестренку,</p>

		братика, бабушку, дедушку.
--	--	----------------------------

Конспект образовательной деятельности

«Овощной винегрет»

(составила воспитатель Варшавац Е.Е., д/с №160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление салатов»

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: формировать у детей знания и умения приготовления салата «Овощной винегрет».

Задачи:

образовательные: познакомить детей с пользой овощей, входящих в состав винегрета; расширить понятие «Здоровое питание», упражнять в умении пользоваться при приготовлении салата ножиком и пиллером (овощечистка);

развивающие: развивать ловкость движений рук, умение владеть инструментами и материалами;

воспитательные: актуализировать у детей интерес и уважения к труду взрослых, воспитание дружеских взаимоотношений; взаимодействовать при выполнении определенных действий (приготовление салата), эмоциональный отклик от совместного трудового процесса, приготовление салата с товарищами.

Методы и приемы:

Практические:

*приготовление салата «Овощной винегрет»

Наглядные:

*схема приготовления салата.

Словесные:

*беседа, вопросы к детям.

*рефлексия.

Организация среды: клеенка, 2 глубокие миски, ложки, ножи, пиллеры (овощечистка) по количеству детей, разделочные доски, ингредиенты по рецепту, алгоритм приготовления винегрета, алгоритм по Т.Б. работы с ножом и овощечисткой, посуда для дегустации салата, кулинарное кольцо фартуки и шапочки для детей, одноразовые полотенце.

Ингредиенты по рецепту:

- Отварной картофель «в мундире» 2 штуки;
- Отварная морковь 1 штука;
- Свекла отварная 1 штука;
- Соленый огурец 2 штуки;
- Зеленый горошек 5-6 столовых ложки;
- Масло растительное 3- 5 ложек;
- Зелень небольшой пучок;

Предварительная работа

Виды детской деятельности	Содержание
---------------------------	------------

Игровая	Сюжетно- ролевые игры: «Семья», «Кафе», «Овощной магазин» Дидактические игры: «Что, где растет?», «Угадай по вкусу», «Овощное меню».
Художественно-эстетическая	Рисование на темы: «Овощная фантазия», «Натюрморт из овощей»; Лепка: пластилинография «Овощной коллаж».
Двигательная	Пальчиковая гимнастика «Мы капусту солим», физминутка « Урожай».
Чтение художественной литературы	Г.Войтенко подборка сказок, рассказов об овощах для детей; В. Сутеев «Бабушкин огород», Н. Носов «Огурцы», М. Шкурина «Сказка о полезных овощах» А. Рау «Спор овощей», Г. Стеклова «Кто главнее?»
Познавательная	Беседа «Здоровое питание»; Видео презентация «Мастер класс- по приготовлению овощного винегрета»; Составление альбома «Овощные блюда»; Ситуативный разговор «Опасные предметы на кухне»;

Логика образовательной деятельности

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемый результат
<p>Мотивация к образовательной деятельности:</p> <p>Педагог загадывает детям загадку: «Не окрошка и не супчик, Свекла в нем морковь, огурчик. Подают нам на обед С постным маслом...» Педагог: Верно! Что это за блюдо? Педагог: Вы правы! Вот, что нам сообщает Википедия: «Винегрет- салат из отварных свеклы, картофеля, моркови, а также соленых огурцов и лука. Название блюда происходит от французского соуса «винегрет»</p> <p>Решение образовательной задачи:</p> <p>Педагог: Сегодня мы сами будем готовить этот чудесный и полезный салат. Какие овощи, используют для приготовления винегрета?</p>	<p>Ответы детей(ВИНЕГРЕТ!)</p> <p>Ответы детей (салат, овощной салат, для приготовления винегрета используют свеклу)</p>	<p>Сообщение новой информации друзьям</p>

<p>Воспитатель демонстрирует овощи(сваренные.) Прежде, чем приступить, мы должны помыть руки и одеть спец. одежду (фартук и шапочки).</p> <p>Педагог: Для винегрета все овощи помыли и отварили. Нам понадобится: *картофель 2 шт. *морковь 2 шт. *свекла 1шт. *соленый огурец 2 шт. *зеленый горошек консервированный 5-6 ст. ложек * масло растительное и пучок зелени.</p> <p>Педагог демонстрирует алгоритм приготовления винегрета. Педагог: главные помощники при приготовлении овощного винегрета – это нож, поможет красиво нарезать овощи, и овощечистка (пиллер) поможет нам подготовить овощи. Педагог сообщает, что с этим инструментами надо работать спокойно и аккуратно. Демонстрация схемы Т.Б. работы с ножом и овощечисткой. Далее опираясь на алгоритм дети под руководством педагога приступают к приготовлению винегрета.</p> <p>Педагог следит за правильностью работы с ножом и пиллером. При необходимости помогает и поправляет ребенка. Педагог сообщает, что все овощи дети прекрасно почистили, нарезали. Педагог заправляет салат маслом, соль по вкусу. Дети приглашаются для сервировке винегрета с помощью кулинарного кольца. Рефлексия образовательной деятельности Педагог: сегодня мы с вами приготовили салат «Овощной винегрет». Вы все молодцы, хорошо потрудились и нас ждет дегустация чудесного винегрета. Прежде, чем мы будем пробовать наш</p>	<p>Ответы детей.</p> <p>Дети готовятся к выполнению трудовых действий.</p> <p>Дети рассматривают схемы.</p> <p>Дети рассматривают орудия производства.</p>	<p>Получение энциклопедических знаний.</p> <p>Соблюдение к.г.н.</p> <p>Обсуждение, предстоящих действий.</p>
--	--	--

<p>винегрет послушайте о его пользе: *Каротин из моркови защищает слизистую оболочку глаз; *Свекла содействует обновлению клеток печени, *Молочная кислота в составе соленых огурцов защищает от вирусов; *Сваренный в «мундире» картофель сохраняет существенную часть витамина(С); Овощи в составе винегрета восполняют дефицит витаминов и минеральных веществ в зимне-весенний период.</p>	<p>Дети рассматривают схему.</p> <p>Дети чистят и режут овощи. Каждый ребенок работает на своей разделочной доске. Готовые ингредиенты, собираются в большую миску.</p> <p>Дети сервируют стол для дегустации блюда.</p> <p>Ребенок читает (дом. задание) «Хочешь быть здоровым, сильным- не зевай, Столовую свеклу, каждый день употребляй, Кушай салаты, борщи и винегрет Набирайся сил Живи сто лет!»</p> <p>Дети приступают к дегустации.</p>	<p>Делают выводы, как работать с ножом и овощечисткой.</p> <p>Эмоциональный отклик, работа в команде.</p> <p>Совместные действия.</p> <p>Получение познавательной информации.</p> <p>Эмоциональное удовлетворение от</p>
--	--	--

	<p>Делятся впечатлениями, высказывают свое мнения.</p>	<p>проделанной работы, от получения новых познаний в области кулинарии.</p>
--	--	---

Конспект образовательной деятельности

«Веселые бутерброды»

(составила воспитатель Сульдина И.А., д/с №160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление бутербродов»

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: формировать у детей знания о правилах приготовления бутербродов, познакомить с процессом его приготовления.

Задачи:

привлечь детей к приготовлению забавных бутербродов,

- развивать воображение, желание работать творчески,

- воспитывать желание заниматься домашними делами, помогать по хозяйству

близким.

4. Доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений.

5. Приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности.

Методы и приемы:

Практические:

- Приготовление «Веселые бутерброды»

Наглядные:

- Схемы для приготовления бутербродов.

Словесные:

- беседа, вопросы к детям.

- рефлексия.

Материалы и оборудование: клеенка, ножи, тарелка для бутербродов, продукты по рецепту, схема приготовления бутербродов, фартуки и шапочки для детей, разделочные доски, бумажные салфетки, тарелочки.

Ингредиенты по рецепту:

- Хлеб
- Плавленный сыр
- Помидоры черри
- Маслины
- Салат-латук

- Салат-латук

Предварительная работа:

Беседы на тему «Кухня и работа повара в детском саду», «Как я помогаю дома маме».

- Дидактические игры: «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию», «Придумай рецепт бутерброда».

- Сюжетно - ролевые игры: «Кондитерский магазин», «Семья», «Дочки матери», «У нас гости».

- Рисование на темы: «Веселый бутерброд», «Все работы хороши».

Формы организации совместной деятельности

Детская деятельность	Формы и методы организации совместной деятельности
<i>Игровая</i>	Самостоятельная деятельность детей, угощение гостей бутербродами.
<i>Познавательно-исследовательская</i>	Приготовление «Веселый бутерброд»
<i>Коммуникативная</i>	Работа с иллюстрациями и схемами, ситуативные разговоры, вопросы.

Логика образовательной деятельности

№	Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников
I. Вводная часть		
1	<p>Организационный момент: Введение в проблему: «Кто такой повар?» В: (загадывает загадку) Варит, жарит, солит, тушит Месит, режет, лепит, сушит... У плиты его работа. Пищи слушает он говор. Проливает много пота У горячей печки...? В: Кто такой повар? (высказывания детей).</p>	<p>Дети становятся в круг, слушают загадку , разгадывают.</p> <p>- ПОВАР - тот кто варит суп, готовит салаты и всякие вкусняшки. - это человек, который работает у плиты готовит .</p>
2	<p>- Ребята, сегодня у нас есть возможность овладеть навыками и умениями быть поваром. И вы должны отгадать загадку, что мы будем готовить. Хлеба маленький кусочек, Колбасы один кружочек, Треугольник сыра к ним. А теперь – Его едим!!! Приземлился прямо в рот Самый вкусный... -Молодцы! Ответ верный. Я предлагаю вам одеть шапочки, фартуки, помыть руки.</p>	<p>- бутерброды</p> <p>Дети одевают спец. одежду, помогают друг другу завязать фартук.</p>

3	<p>Возьмем тостерный хлеб (как правило он уже нарезан на кусочки) и слегка высушиваем в тостере или духовке. После того как хлеб слегка остынет, кладём на каждый ломтик по одному кусочку плавленого сыра. Теперь укладываем на широкое блюдо листья салата, сверху на них полуготовые бутербродики. Затем моем помидорки черри и режем их пополам. Укладываем по 2 половинки помидорок в противоположные углы хлеба. Теперь открываем банку маслин, вынимаем их. Берём по одной маслине, отрезаем треть от неё и делаем из неё голову божьей коровки, из остальной маслины ножки. После этого посыпаем бутерброды порезанной зеленью укропа. Ура ! У нас получились бутерброды в форме насекомых (божьи коровки).</p>	<p>Дети слушают воспитателя, готовят бутерброд по схеме. Договариваются , кто с какими ингредиентами работает. Дети советуются, как и из каких ингредиентов сделать божью коровку.</p>
4	<p>Наши веселые бутерброды готовы, можно садиться за стол и угощаться!</p>	<p>Дети садятся за стол и угощаются веселыми бутербродами.</p>
5	<p>Ребята вам понравилось быть поварами? Что понравилось больше? Вы молодцы! Мне очень понравилось с вами работать.</p>	<p>Дети рассказывают, что им именно понравилось . Каждый высказывает свое мнение.</p>

Конспект образовательной деятельности
«Фруктовые роллы!»
(составила воспитатель Черноситова Людмила Васильевна,
д/с № 160 «Дубравушка»)

Тема: «Пищевая индустрия. Приготовление роллов».

Форма организации: краткосрочная образовательная практика.

Цель: формировать у детей знания о правилах приготовления фруктовых роллов, познакомить с процессом его приготовления.

Задачи:

образовательные: приобщать детей к культурным наследиям разных народов через залички, стихи, загадки; знать и чтить традиции; научить детей готовить фруктовые роллы;

развивающие: развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами; продолжать знакомить с бытовой техникой; развивать творческое воображение, стойкий интерес к продуктивной деятельности;

воспитательные: воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу, испытывать чувство удовлетворения от полученных знаний, радоваться результату; воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

Методы и приемы:

Практические:

- приготовление «Роллов»

Наглядные:

- алгоритмы для приготовления роллов.

Словесные:

- беседа, вопросы к детям.
- рефлексия.

Организация среды: сковорода, лопатка, венчик, миска, кисточка (для смазывания сковороды), нож, схемы приготовления теста, фартуки и шапочки для детей, тарелки, салфетки, корзинка, мягкая игрушка Пикачо.

Продукты: мука, молоко, сахар, соль, яйцо, сливочное **масло**, апельсины, яблоки, бананы, шоколадный сироп, творог, сливки.

Ингредиенты по рецепту:

- стакан молока;
- одно яйцо;
- полстакана муки;
- 3-4 ложки (обязательно столовые) какао-порошка;
- 25 г сливочного масла;
- 2-3 ложки (также столовые) сахара;
- апельсины, яблоки, бананы;
- шоколадный сироп.

Рецепт предполагает также и приготовление творожной смеси:

- творог (200 г);
- жирные сливки (50 г);
- сахар (столовая ложка).

Предварительная работа

Виды детской деятельности	Содержание
Игровая	Сюжетно-ролевые игры: «Блинная», «Семья», «Дочки матери», «У нас гости». Дидактические игры: «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию».
Художественно-эстетическая	Рисование на темы: «Ой, блины, блины, блины...»; «Все работы хороши». Лепка «Вкусное угощение для мамочки», «Вкусные роллы»
Двигательная	Пальчиковая игра «Печем блины».
Чтение художественной литературы	«Крылатый, мохнатый да масляный» (Диафильм в обработке И.В. Карноуховой); «Солнце и блины», «Соломенная масленица» (Р.Н. детские песни и сказки с напевами Науменко П.Н.); «Мышкины блины» Светлана Гонсалвес; «Сказка про то, как лисичка блины пекла» (Сказки на ночь).
Музыкальная	«Песенка повара»
Познавательная	Экскурсия на кухню детского сада. Наблюдение за трудом повара, приготавливающего блины на ужин. Наблюдение и посильная помощь родителям на

	кухне дома. Беседа «Предметы-помощники повара», «Что такое роллы». «Полезность и вред фруктовых роллов».
--	--

Логика образовательной деятельности

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемый результат
Мотивация к образовательной деятельности		
<p>В гости к детям приходит игрушка-Пикачо. Пикачо здоровается с детьми и показывает на корзину, которую нашёл по дороге в детский сад.</p> <p><u>Пикачо</u>: Ребята, что это такое в корзине? Это какие-то игрушки? <u>Пикачо</u>: В нашем лесу нет таких фруктов. <u>Воспитатель</u>: Конечно, Пикачо, фрукты ведь растут не в лесу. <u>Пикачо</u>: А где-же они растут? <u>Воспитатель</u>: Ребята, а для чего людям нужны фрукты? . <u>Воспитатель</u>: Правильно ребята, фрукты содержат полезные для нашего организма витамины. А витамины укрепляют наше здоровье. Кто хочет быть здоровым, тот кушает фрукты. В каждом фрукте свои витамины. Я вам и Пикачо сейчас расскажу про них, а вы мне поможете. А давайте сегодня с вами попробуем приготовить фруктовые роллы, а какие продукты нам понадобятся, попробуйте сами угадать. <i>Загадки:</i> Из меня пекут ватрушки, И оладьи, и блины. Если делаете тесто, Положить меня должны (<i>мука</i>). Маленькое, кругленькое, беленькое;</p>	<p><u>Дети</u>: Нет. Это фрукты: апельсины, яблоки, бананы.</p> <p><u>Дети</u>: В саду, на деревьях.</p> <p><u>Дети</u>: Они очень вкусные и полезные</p> <p>Дети вместе с воспитателем рассказывают о фруктах.</p>	

<p>Разобьётся — никакой клей не склеит (<i>яйцо</i>).</p> <p>Белое, да не снег, Вкусное, да не мед. От рогатого берут И ребятам дают (<i>молоко</i>).</p> <p>Отдельно — я не так вкусна, Но в пище — каждому нужна (<i>соль</i>).</p> <p>Бел как снег, в чести у всех. В рот попал- там и пропал (<i>сахар</i>).</p> <p>Весит на ветке колобок, Блестит его румяный бок. (<i>Яблоко</i>)</p> <p>Знают этот фрукт детишки, Любят есть его мартышки. Родом он из жарких стран В тропиках растёт. (<i>Банан</i>)</p> <p>Яркий, сладкий, налитой, Весь в обложке золотой. Не с конфетной фабрики- Из далекой Африки. ... (<i>апельсин</i>)</p> <p><u>Пикачо</u>: Ой, а я хочу попробовать эти ну как их – фрукты. Я их ни разу в жизни не ел!</p> <p><u>Воспитатель</u>: Конечно же, Пикачо, эти фрукты можно есть и сырыми, каждый отдельно, но хорошие хозяйки знают, как фрукты приготовить повкуснее.</p> <p><u>Ребята</u>, что же готовят из фруктов?</p> <p><u>Воспитатель</u>: Да, а ещё из фруктов можно приготовить фруктовые роллы! Фруктовые роллы подаются на десерт вместо сладких блюд или вместе с ними.</p> <p><u>Пикачо</u>: Да, теперь я знаю, что такое фрукты и для чего они нужны, но я хочу попробовать фруктовые роллы, а</p>	<p><i>Ответы детей</i></p> <p><i>Ответы детей</i></p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p> <p>Обсуждают, высказывают свое мнение</p>	<p>Мука</p> <p>Яйца</p> <p>Молоко</p> <p>Соль</p> <p>Сахар</p> <p>Яблоко</p> <p>Банан</p> <p>Апельсин</p>
--	---	---

<p>как их приготовить я не знаю. <u>Воспитатель</u>: Не расстраивайся, Пикачо, наши ребята тебе в этом помогут. Правда, ребята?</p>	<p><u>Дети</u>: сок, варенье, джем, мороженое, компот, йогурт... Да.</p>	
<p>Решение образовательной задачи:</p>		
<p>- Ребята, сегодня у нас есть возможность овладеть навыками и умениями повара: приглашаю вас в экспресс-кафе. Отгадайте, что мы будем готовить?</p> <p>Воспитатель предлагает детям взять технологические карты.</p> <p>Фруктовые блинчики названы так по той причине, что вместо листа нори здесь используется обычный блин. Следовательно, сперва нужно замесить тесто для блинов: муку смешать с яйцом и молоком. К тесту добавьте какао-порошок</p> <p>Воспитатель: Ну вот, теперь у нас есть все для приготовления блинного теста. Обязательно нужно печь блины не только с чистыми руками, но и с чистыми мыслями. Тогда они принесут обязательно пользу и тебе и тому, кого ты угощаешь.</p>	<p>Дети рассматривают технологические карты, обсуждают, высказывают свое мнение. Приходят к выводу, чтобы приготовить фруктовые роллы сначала надо испечь блины.</p> <p>Дети и воспитатель моют руки и надевают фартуки, колпаки. Дети вместе с воспитателем приготавливают тесто для блинов.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ребёнок выливает немного молока; ➤ 2,3,4,5 по очереди добавляют 4 яйца; ➤ 6,7 кладут и замешивают 2 столовые ложки сахара; ➤ 8 добавляет чайной ложки соли; ➤ 9 добавляет муку; ➤ 10 добавляет 	<p>Дети договариваются, кто какие ингредиенты добавляет и размешивает.</p>

<p>Воспитатель: опытные хозяйки знают, что перед тем, как начать выпекать блины, сковорода должна хорошо прогреться, а блинное тесто немного «отдохнуть». И пока наше тесто отдыхает, мы с вами немного поиграем.</p> <p><i>Пальчиковая игра «Печем блины»</i></p> <p>Педагог: ну вот, тесто наше постояло, сковорода нагрелась, можно и блинчики испечь. Воспитатель показывает детям, как пекут блины на сковороде, одновременно напоминает технику безопасности при работе с электроприборами.</p> <p>Блины приготовили, а также творожную смесь. Для последней творог со сливками и сахаром нужно взбить в блендере. После этого смело приступать к формированию роллов.</p> <p>На каждый блин нужно выложить фрукты, нарезанные предварительно полосками, и добавить немного творожной смеси. В конце аккуратно завернуть роллы.</p>	<p>оставшееся молоко; ➤ 11 вливает растительное масло.</p> <p>Касаемся коленей. Делать двумя руками поочередно, если левая касается тыльной стороной, то правая – ладонью.</p> <p>Мама нам печет блины, Очень вкусные они. Встали мы сегодня рано (<i>потягиваемся</i>) И едим их со сметаной. (подносим сложенные «<i>щепотью</i>» пальцы ко рту, имитируя еду) (<i>повторить игру несколько раз</i>)</p> <p><i>Дети вместе с воспитателем пекут блины.</i></p>	
---	--	--









<p>Готовые фруктовые рулетики следует поместить на полтора-два часа в холодильник. Потом их надо достать, нарезать и полить сиропом. Получается очень вкусно.</p> <p>После завершения работы дети убирают свое рабочее место, моют руки.</p> <p><u>Воспитатель:</u> Вот видишь, Панчито, это совсем не трудно, зато вкусно и полезно.</p> <p><u>Панчито:</u> Да, теперь я это знаю и научу делать фруктовые роллы своих друзей и мы будем сильными и здоровыми. Спасибо большое, ребята!</p>	<p>Самостоятельная деятельность детей.</p>	
<p>Рефлексия образовательной деятельности</p>		
<p><u>Воспитатель:</u> я хочу вас похвалить. Фруктовые роллы у вас получились очень вкусными, думаю потому, что вы были дружны, терпеливы и делали все с желанием.</p> <p>Воспитатель: Ребята, вам понравилось печь блины? Как вы считаете, работать с тестом сложно? А делать фруктовые роллы? А вам интересно было? Что должен уметь человек, чтобы работать с тестом (ответы детей). Дома вместе с мамой или с бабушкой попробуйте приготовить фруктовые роллы. Приятного всем аппетита!!!</p>	<p>Дети накрывают стол, ставят фруктовые роллы, воспитатель подает сок.</p> <p>Высказывают свое мнение</p>	<p><i>Ребята кушают и хвалят роллы, которые они сами приготовили.</i></p>

Таблица 1. Тест «Маленькие повара»



Кот Леопольд хочет подружиться с Мышатами и пригласить их на День рождения. Помогите Коту Леопольду приготовить праздничный обед, ответив на вопросы теста.



№	Вопрос	Вариант ответа
1	Укажите, где изображена спецодежда повара	<p data-bbox="997 481 1034 515">А)</p>  <p data-bbox="997 660 1034 694">Б)</p>  <p data-bbox="997 828 1034 862">В)</p>  <p data-bbox="997 996 1034 1030">Г)</p> 
2	Помогите Коту Леопольду найти «шумовку»	<p data-bbox="997 1227 1034 1261">А)</p>  <p data-bbox="997 1388 1034 1422">Б)</p>  <p data-bbox="997 1635 1034 1668">В)</p>  <p data-bbox="997 1825 1034 1859">Г)</p> 







3	Способ нарезки овощей, взятый из математики	А) Кубик Б) Овал В) Квадратик Г) Соломка
4	Отгадайте загадку: Чай придумали китайцы, Грызть морковь – лесные зайцы. А Италия гордится тем, что там возникла ...	А)  Б)  В)  Г) 
5	Какое угощение может приготовить Кот Леопольд из этих продуктов: <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>печенье Сгущенное молоко Сливочное масло Грецкие орехи Какао</p> </div>	А) Салат «Шоколадный» Б) Суп «Сладкоежка» В) Пирожное «Картошка» Г) Каша «Ореховая»
6	Зачеркните, что не так на картинке.	

Таблица 2. Подготовка (тесты) юных кулинаров (сводная)

№ п/п	Ф.И.О.	Вопрос 1		Вопрос 2		Вопрос 3		Вопрос 4		Вопрос 5		Вопрос 6	
		нач. Г.	кон. Г.	нач. Г.	кон. Г.	нач. Г.	кон. Г.	нач. Г.	кон. Г.	нач. Г.	кон. Г.	нач. Г.	кон. Г.
1													
2													
3													

3. Список литературы

1. Ахметзянов, Ю.А. Татарские блюда / Ю.А. Ахметзянов/. Казань, 3-е изд., 2016, 131 с.
2. Додонов, Н.Л. 300 чувашских блюд /Н.Л. Додонов/ Чебоксары, 2014, 146 с.
3. Дыбина, О.В. Приобщение к миру взрослых. Игры-занятия по кулинарии для детей / О.В. Дыбина /. – М: — Просвещение, 2017, 128 с.
4. Ершов, С.Г. Марийские национальные блюда / С.Г. Ершов/ Йошкар-Ола.- 2013,164 с.
5. Зотова, А.В. Мордовская кухня / А.В. Зотова/ Саранск.- 2014, 104 с.
6. Ковалев, Н.И. Русская кулинария / Н.И. Ковалев/. – М: Просвещение. – 2012, 155 с.
7. Саковкин, Г. И. Удмуртская кухня / Г.И. Саковкин/. Удмуртия . — Ижевск , 154 с.
8. Сафин, Н.М. Башкирские блюда/ Н.М. Сафин / .-4-е изд. — Башкирское книжное издательство. – 2013, Уфа, 112 с.
9. Трухина, М.В. Я люблю готовить. Кулинарные рецепты для мальчиков и девочек /М.В. Трухина/.- М: Отчий дом.- 2016, 88с.