Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Собинского муниципального округа детский сад № 5 «8 марта»

Принята:
На педагогическом совете
(установочный) №1
Протокол №1 от 18.08.2025

Утверждена:
Заведующий МБДОУ №5
«8 марта»
Манухиной Н.С.
Приказ № 100 от 19.08.2025

Рабочая программа кружка
«Юный кулинар»
старших дошкольников
на 2025-2026 учебный год

Воспитатель Кудрявцева А.А

Содержание

I. Целевой раздел ……..……...

1. Пояснительная записка

- Цели и задачи реализации Программы

- Принципы формирования Программы

2. Планируемые результаты освоения Программы

II. Содержательный раздел ……...……..

1. Описание разделов Программы

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

3. Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации Программы

III. Организационный раздел……..…..

1. Материально-техническое обеспечение Программы

2. Режим занятий

3. Перспективные и учебно-тематические планы

4. Модели занятий

5. Список литературы

6. Приложение

I. Целевой раздел

1. Пояснительная записка

Рабочая программа кулинарного кружка «Поварёшка» направлена на получение дошкольниками новых теоретических знаний и практических умений. Вся работа носит целенаправленный характер, способствует развитию самостоятельности дошкольников при выполнении заданий.

Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и видеть результат своей творческой деятельности. В процессе занятий происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, коммуникативные навыки.

Программа определяет цель, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию специальных занятий по ознакомлению воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд.

Программа разработана в соответствии с основными нормативно-правовыми документами по дошкольному воспитанию:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года №26 «Об утверждении СанПиН» 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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.

Возраст воспитанников, осваивающих Программу – 4-5 лет.

Срок освоения Программы -1год.

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 ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой.
- Развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд,

сервировке стола.

- Развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные:

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

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, 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.

2. **Планируемые результаты освоения Программы**

По окончании первого этапа 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 овощей, фруктов;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, миксером, блендором);
- научаться взаимодействовать в процессе совместной деятельности.

После окончания второго этапа предполагается, что дети овладеют следующими умениями:

- 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.

II. Содержательный раздел

1. Описание разделов Программы

I раздел «Разноцветные капельки»

Цель: познакомить дошкольников средней возрастной группы 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.

II раздел «Страна Фантазия»

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

Задачи:

1. 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.

2. Развивающая:

- развивать эстетический вкус, фантазию, творчество в процессе украшения блюд;
- формировать умение самостоятельно рассказывать и показывать алгоритм приготовления известного блюда.

3. Воспитательная:

- воспитывать самостоятельность, чувство ответственности, терпение.
- поощрять умение и желание детей работать в парах, советоваться.

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

Опираясь на характерную для средней группы дошкольников потребность в самоутверждении и признании со стороны взрослых, руководитель кружка 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.

Руководитель 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.

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. Итоговый мастер- класс, совмсетно с родителями

III. Организационный раздел

1. Материально-техническое обеспечение Программы

Дидактический материал и техническое оснащение:

1. Натюрморты;
2. Дидактические игры;
3. Предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных блюд;

4. Карточки и таблицы с правилами поведения на кухне;
5. Стол разделочный для детей;
6. Полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды.
7. Бытовая техника: электроплита с духовым шкафом, электрочайник, миксер, соковыжималка для цитрусовых, весы с чашей, блинница;
8. Посуда;
9. Доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;
10. Фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

Режим занятий

Реализация Программы:

Дети 6-7 лет, занятия проводятся 1 раз в неделю. В составе не более 12 человек. Дни занятий кружка выбираются воспитателем. Длительность занятий - по 30 мин.

3. Учебно-тематический и перспективный планы
I раздел «Маленький кондитер»

№	Ко асов	Тема занятия	Цели занятия	Форма проведения занятия	Деятельность воспитанников
1	1ч.	Кухня детского сада	Получить представление о пред-метах кухонного оборудования, их назначении	Экскурсия на кухню детского сада	Наблюдение, беседа с сотрудника кухни
2	1ч.	Посуда	Научиться различать и называть предметы чайной, столовой хонной посуды; группировать посуду с помощью условных символов.	Беседа, рассказ воспитателя. Дидактическ ие игры	Участие в идактических играх, общение с воспитателем
3	1ч.	Техника безопасности и равила гигиены. - В мир "Чудесницы"	Познакомиться с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, орые необходимо соблюдать в центре кулинарии.	Рассказ воспитателя, беседа с детьми, решение проблемных ситуаций	Участие в решении проблемных ситуаций и в беседе с воспитателем
4	1ч.	Фрукты - «Угадай-ка» - викторина «Из го готовим сок»	Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки.	Дидактическ ие словесные и настольно-печатные игры, игры развивающего характера	Участие в беседах, играх
5	1ч.	Овощи - салатный кубик	Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их	Дидактическ ие игры,	Наблюдение и самостоятел

			сочетании, получить представления о способах нарезки овощей и оформлении овощных блюд.	практический показ и объяснение, рассказ воспитателя	и деятельность
6	7ч.	Напитки - чай «Мухи-Цокотухи». - морс «Ягодка». - сок Апельсиновый» - компот «Ассорти». - кисель «Загадка». - «Готовим напитки». - сок «Витаминный»	Познакомиться с процессом приготовления чая. Получить ставление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). знать важность знаний правил сервировки стола к чаю. Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков. Познакомиться с технологией приготовления морса; пределять по вкусу основную составную часть морса. Познакомиться бытовой техникой – разными видами соковыжималок для мягких и цитрусовых, правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из киселя, яблочного и морковного соков.	ствий, рассказ, объяснения пользования схемами	Самостоятел и деятельность детей, использован ие схем
7	1ч.	Бытовая техника. - «Умные помощники».	Получить представление о редметах бытовой техники, ее назначении.	Рассказ воспитателя. Беседа с детьми.	Наблюдение, участие в беседе
8	3ч.	Салаты. - салат Витаминный». - «Разноцветный винегрет». - салат комство гномов». - фруктовый ат «Дары солнца» - конкурс Самый вкусный салат»	Познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, цессом приготовления салата вощного, фруктового и т.д.). Продолжить учиться пользоваться техно-логической картой. Закрепить навыки работы с ножом: нарезать овощи и фрукты кубиками, оформлять готовое блюдо. крепить умение пользоваться теркой.	Показ, объяснение	Самостоятел ьное иготовление салатов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
9	2ч.	Бутерброды. - Бутерброд «Хитрый».	Познакомиться с образованием слова "бутерброд".	Показ, объяснение	Самостоятел ьное иготовление

		- Бутерброд «Кораблик». - Загадка в лукошке.	Научиться самостоятельно делать открытые бутерброды, красиво их оформлять. Проявлять самостоятельность, фантазии. Развивать мелкую моторику рук, творчество.		бутербродов, стие в беседе и обсуждении, работа со схемами
10	1ч.	Сухарики - Сухарики «Ароматные»	Обогатить представления о приготовлении блюд из хлеба. Раскрыть секрет использования черного хлеба. Продолжать осваивать правила работы приготовления пищи.	Беседа, практический показ и объяснение	Участие в беседе. Практическая деятельность пользованием духовки при осредственном участии взрослого.
11	4ч.	Песочное тесто - Печенье «Чудные фигурки» - Украшение для новогодней елки - Разноцветные колобки - Печенье «Валентинки»	Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки.	Показ, объяснение	еседе, работа с хнологической картой, мостоятельная деятельность
12	1ч.	Блины - Масляный блинок	Продолжать знакомиться с бытовой техникой - блинницей. богатить свои представления о народных традициях	Показ, объяснение	Деятельность в подгруппах, наблюдение за той взрослого
13	5ч.	Дрожжевое тесто - Булочки - Пирожки с начинкой - Яблочный пирог	Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста. Научиться лепить пирожок (способом ипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.	Показ, Объяснение, организация самостоятел деятельности детей	Участие в бесе- де, наблюдение за деятельностью взрослого, самостоятельная деятельность
14	1ч.	Итоговое занятие «Вкусные фантазии»	Закрепить знания названий блюд, последовательность их иготовления из составляющих ингредиентов.	Оформление фотоальбома	Участие в оформлении фотоальбома
Ит	30				

ого:	ч.				

4. **Модель занятия**

№1 «Посуда»

Цель: Закрепить знания детей о родовом понятии «посуда». Учить детей классифицировать посуду на чайную, столовую, кухонную. Упражнять детей в умении группировать посуду с помощью условных символов.

Материалы и оборудование:

Предметно-схематические модели для дифференциации понятия «посуда».

Предметные картинки с изображением разных видов посуды.

Символы, обозначающие виды посуды.

Посуда: кастрюля, супница, чайник заварочный.

Ход занятия:

(На стенде перед детьми предметные картинки с изображением различных видов посуды: кастрюля, чашка, тарелка и т.д.)

Воспитатель: Ребята, посмотрите на эти карточки и назовите предметы, которые вы видите на них.

Дети: Чашка, кастрюля, супница и т.д.

Воспитатель: Вы видите, что на стенде некоторые карточки перевёрнуты. На них тоже изображены предметы, а вот какие, вы узнаете, если отгадаете загадки:

Если я пустой бываю,
Про тебя я забываю,
Но когда несу еду –
Мимо рта я не пройду.
(ложка)

Скажите, как назвать её:
Все в дырках зубы у неё,
Но свёклу, редьку и морковку
Она перетирает ловко.
(тёрка)

Не пропустите и меня -
Я тоже важный,
Меня узнали вы, друзья,
Кто острый и отважный?
(нож)

Купили новенькое,
Такое кругленькое,
Качают в ручках,
А оно всё в дырках.
(сито)

А внутри то, посмотри,
Сладость белая внутри.
(сахарница)

Сделаны они из стекла,
Предназначены для чая, молока.
(Стаканы)

(При отгадывании загадок воспитатель переворачивает карточки)

Воспитатель: Как эти предметы можно назвать, одним словом?

Дети: Посуда.

Воспитатель: Для чего нужна посуда?

Дети: Чтобы в ней готовить пищу, из неё пить.

Воспитатель: А какая посуда нужна для приготовления пищи?

Дети: Кастрюля, сковорода, тёрка и т. д.

Воспитатель: Как бы вы назвали эту посуду?

Дети: Кухонная.

Воспитатель: Давайте перенесём эти карточки в круг, который мы условно обозначим вот таким символом кухонной посуды.

(Дети переносят карточки в круг)

Воспитатель: Ребята, посмотрите внимательно на тарелку, супницу, салатницу. Что в них общего?

Дети: В эту посуду накладывают еду.

Воспитатель: Как она называется?

Дети: Столовая посуда.

Воспитатель: Перенесите эти карточки в круг, который мы условно обозначим вот таким символом столовой посуды. Какие мы ещё карточки поместим в этот круг?

(Дети называют и переносят в круг карточки: ложку, солонку, перечницу, хлебницу и т. д.)

Воспитатель: Ребята, как бы вы назвали посуду, которая нужна для чаепития?

Дети: Чайная.

Воспитатель: Какую вы чайную посуду знаете?

Дети: Чашка, блюдце, чайник заварочный и т.д.

Воспитатель: Перенесите и эти карточки в круг, обозначающий чайную посуду.

(Дети переносят в круг карточки)

Воспитатель: Итак, вы сегодня узнали, какая бывает посуда. Назовите.

Дети: Кухонная, столовая, чайная.

Воспитатель: А сейчас мы поиграем, и я посмотрю, как вы запомнили эти виды посуды.

Дидактическая игра «Найди свой домик»

Воспитатель: Обозначим три стульчика нашими символами и поставим их в разные места. Я каждому из вас дам одну карточку, на которой изображён вид посуды. Вы внимательно посмотрите на карточку и по моему сигналу вы должны встать около стула, который обозначен соответствующим символом.

(После выполненного задания воспитатель и дети, проверяют, и повторяя игру, меняют карточки детям. После игры дети садятся на стулья) Воспитатель: Я для вас приготовила загадку (поднимает салфетку, под которой стоят супница, кастрюля, чайник заварной). Назовите эти предметы и скажите, чем они отличаются?

Дети: Относятся к разным видам посуды: к кухонной, столовой и чайной.

Воспитатель: А как их используют?

Дети: В кастрюле варят суп, в супницу переливают суп, а в чайнике заварочном заваривают чай.

Воспитатель: Молодцы, ребята! А вот вам угощенье к чаю

(Угощает детей конфетами)

4. **Модель занятия №2**

«Чай для Мухи-Цокотухи»

Цель: Познакомить детей с процессом приготовления чая. Дать представление об основных видах чая (чёрный, зелёный, листовой, гранулированный, в пакетиках). Рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Помочь детям осознать важность соблюдения правил сервировки стола к чаю. Учить пользоваться технологической картой.

Материал:

Технологическая карта приготовления чая.

Электрический чайник.

Заварочный чайник.

Чайный сервиз.

Чай: чёрный, зелёный, в пакетиках.

Продукты: молоко, варенье, кренделькы.

Ход занятия

Влетает грустная Муха-Цокотуха. Дети приветствуют Муху и выясняют, почему она такая грустная.

Муха-Цокотуха: Я сегодня именинница. Ко мне гости придут:

Пчёлки, блошки и букашки,
Червячки, мотыльки и жучки.
А чем угостить их, не знаю.
Дорогие дети, помогите!
Вся надежда на вас,

Не покиньте меня
В этот мой знаменательный час.

Ребята, может быть, вы знаете, как нужно гостей встречать?

Дети: Накрыть стол, испечь торт…

Муха-Цокотуха: Да, торт испечь! Времени-то у меня немного осталось. (Воспитатель с детьми предлагают Мухе помочь накрыть стол и заварить чай)

Муха-Цокотуха: А как нужно заваривать чай?

(Воспитатель вместе с детьми, рассматривая технологическую карту заваривания чая, выясняют последовательность действий)

Воспитатель: У нас здесь есть разные сорта чая. Давайте решим, какой чай будем заваривать?

(Муха, дети рассматривают разные сорта чая)

Воспитатель: Ребята, чай выращивают только в теплых странах. Собирают его вручную, это очень трудоёмкая работа. Существуют разные сорта чая. Найдите крупнолистовой чай.

(Дети находят чай и объясняют, как они его нашли: он крупный)

Воспитатель: Этот чай требует более длительного заваривания.

Найдите теперь зелёный чай.

(Дети находят зелёный чай и объясняют, что его так назвали за цвет)

Воспитатель: Если другие сорта чая при высушивании чернеют, то этот сорт так и остаётся зелёным. На Востоке его пьют в жаркую погоду, он очень хорошо утоляет жажду. А в этой баночке – мелколистовой чай, - это мелкие, рубленые листья, они быстрее завариваются, но чай получается не такой ароматный, как крупнолистовой. Ребята, многие люди торопятся делать свои дела и им некогда долго ждать, пока заварится чай. Специально для них придумали чай в пакетиках. Он очень удобен в дороге.

Муха-Цокотуха: Сколько много я узнала о чае! Давайте быстрее заваривать чай, а то гости скоро придут.

(Дети уточняют последующие действия заваривания: ополоснуть заварочный чайник кипятком, чтобы его согреть; засыпать 2-3 чайные ложки выбранного чая. Залить чай кипятком, наполняя заварочный чайник наполовину, дать чаю настояться, завариться в тепле, прикрыв чайник тёплой тканью).

Воспитатель: Ребята, пока чай настаивается, помогите Мухе-Цокотухе накрыть стол, объясните, какая посуда нужна для чая.

(Дети с Мухой накрывают на стол, расставляя чайный сервиз, угощенье к чаю)

Муха-Цокотуха: Вот гостям и угощенье:
Очень вкусное варенье,
Чай с молоком и крендельком.

Пора уже пробовать чай?

Воспитатель: Что ты, чтобы чай был вкуснее и золотистее, нужно обогатить его кислородом. Для этого я несколько раз перелью чай из чайника в чашку, из чашки в чайник. Попробуем, какой получился чай?

(Дети вместе с Мухой-Цокотухой пробуют чай, определяют его вкусовые качества и Муха благодарит детей за помощь).

Модель занятия № 7

Салат «Витаминный»

Цель: Продолжать формировать у детей системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться тёркой, ножом, соблюдая правила безопасности при пользовании опасными предметами. Формировать навыки соблюдения гигиенических правил приготовления пищи.

Развивать у детей интерес к приготовлению пищи. Воспитывать чуткость, желание помогать младшим, проявлять заботу о них.

Материалы и оборудование:

Технологическая карта приготовления салата.

Продукты: капуста, морковь, яблоко, растительное масло, соль.

Разделочные доски.

Тёрки. Ложка. Салатница.

Ход занятия

Дети: Какое блюдо мы сегодня будем готовить?

Воспитатель: Это мы с вами вместе решим, когда посмотрим, какие у нас есть продукты. Отгадайте про них загадки:

Что за скрип? Что за хруст?
Это что ещё за куст?
Как же быть без хруста,
Если я…

Дети: Капуста!

Воспитатель: (показывает вилок капусты малышам)

Посмотрите, какая она?

Малыши: Твёрдая, белая и т.д.

Воспитатель: (обращаясь к старшим детям)

Как вы думаете, что можно приготовить из капусты?

Дети: Щи, борщ, голубцы и т.д.

Воспитатель: Капуста обладает целебными свойствами, а врачи особенно рекомендуют кормить капустой маленьких детей, чтобы они росли крепкими и здоровыми. Отгадайте следующую загадку:

За кудрявый хохолок
Лису из норки поволок.
На ощупь - очень гладкая,
На вкус, как сахар сладкая. Дети: Морковь!

(Малыши рассматривают её: длинная, оранжевая и т.д.)

Воспитатель: А это что?

Круглое, румяное,
Я расту на ветке:
Любят меня взрослые
И маленькие детки.

Дети: Яблоко!

Воспитатель: Теперь, ребята, скажите, какое блюдо мы приготовим из этих продуктов?

Дети: Салат!

Воспитатель: А малыши тоже умеют готовить салат. Покажите нам, как вы его делаете?

Пальчиковая гимнастика:

Мы капусту рубим, прямые ладошки «рубят» сверху вниз
Мы капусту рубим.
Мы морковку трём, трут кулачок об кулачок
Мы морковку трём.
Мы капусту солим, пальцы сжимают в щепотку и солят
Мы капусту солим.
Мы капусту жмём, сжимают пальцы в кулачки
Мы капусту жмём.

Воспитатель: (обращаясь к старшим детям)

- Давайте рассмотрим технологическую карту приготовления салата.

Какие требуются продукты, инструменты, какая последовательность действия для приготовления салата.

(Дети рассматривают карту, моют руки, надевают фартуки себе, подходят к рабочим столам, где распределяются трудовые действия между детьми)

Воспитатель: Ребята, я вам открою секрет: чтобы было удобнее капусту нарезать тонкой соломкой, надо, отделив листья капусты от кочана, свернуть их трубочкой.

(Воспитатель нарезает капусту, дети натирают морковь и яблоко на крупной тёрке, воспитатель объясняет детям, как надо осторожно обращаться с ножом и тёркой, чтобы не пораниться. Малыши помогают солить, добавляют масло, перемешивают компоненты и украшают в салатнице салат морковью и яблоком).

Воспитатель: Вот и готов наш салат! Какой он получился красивый, разноцветный!

Ах, как восхитительно красиво!
Не салат, а просто диво!
Очень важно его нам съесть,
Потому что витамины
В этих овощах и фруктах есть!

(Дети снимают фартуки и садятся за стол кушать салат).

Модель занятия № 3

«Потрудились мы и вот, получился бутерброд»

Цель: продолжать формировать системные знания о целостном процессе приготовления бутербродов. Закреплять умение детей безопасного пользования орудиями труда, бытовой техникой в процессе работы на кухне.

Продолжать работу по формированию основ этикета сервировки стола. Формировать навыки соблюдения гигиенических правил приготовления пищи. Развивать у детей интерес к приготовлению пищи. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности с детьми социальной группы.

Материалы и оборудование:
Рецепт – схема для приготовления бутербродов.
Продукты: батон, масло, сыр, бананы.
Разделочные доски.
Ножи.
Тёрки.
Эл.плита с духовым шкафом.
Эл.чайник.
Чайный сервиз.

Ход занятия

Воспитатель: Ребята, посмотрите, к нам на кухню гости пришли. Когда у вас дома гости, вы их угощаете?

Дети: Угощаем.

Воспитатель: А какую еду можно быстро приготовить для гостей?

Дети: Салат, винегрет, чай и т. д.

Воспитатель: А для наших гостей мы приготовим вот что:

Он бывает разный, разный:
С колбасой, сосиской, маслом.
Утром к завтраку готовим
И не прочь поесть в обед.
Мы в поход его берём,
Поедим и не устаём.

Дети: Бутерброд!

Воспитатель: Из каких продуктов можно приготовить бутерброд?

(Разные варианты детей) Воспитатель: Давайте рассмотрим схему – рецепт приготовления бутерброда. Какие требуются продукты, инструменты и оборудование, какая последовательность действий для приготовления этого бутерброда.

(Дети рассматривают схему – рецепт)

Воспитатель: Посмотрите, у нас все есть продукты, необходимые для приготовления этого бутерброда?

(Дети выбирают необходимые продукты для приготовления бутерброда)

Воспитатель: Ребята, мы с вами рассмотрели и обсудили всю схему рецепт приготовления бутерброда, теперь сами сможем его приготовить?

Дети: Да.

Дети: Сможем.

Воспитатель: Что сначала нужно сделать?

Будем руки чисто мыть,
Рукава нельзя мочить.
Потом фартуки наденем.
Ну, а теперь за дело дружно-
Бутерброды делать нужно.

(Дети моют руки, одевают фартуки себе и подходят к рабочим столам. Распределяются трудовые действия. Воспитатель уделяет внимание строгому соблюдению техники безопасности и гигиенических правил).

Воспитатель: С вами мы трудиться будем.
Про безопасность не забудем.
Не зевайте, осторожно нарезайте.

(Дети кладут бутерброды на противень и вместе с воспитателем несут их в печь для запекания).

Воспитатель: Взяли мы всего понемножку,
Чтобы испечь нам бутерброд:
Кусочек батона, бананов немножко,
Посыпали сверху сырком измельчённым,
Поставили всё в печку, и угощенье готово.

Пока бутерброды будут запекаться, давайте помоем посуду и накроем на стол к чаю.

(Одни дети моют посуду, другие сервируют стол)

Воспитатель: Ребята, давайте проверим, готовы ли наши бутерброды?

Посмотрите, как запеклись они, какие румяненькие стали. Вынимаем горячий противень из духовки прихватками, чтобы не обжечься.

(Выкладывают на тарелки бутерброды)

Воспитатель: Потрудились мы и вот-
Получился бутерброд.
Угостим мы наш народ,
Пусть-ка вдоволь поедят,
Не забудут нас, ребят.

(Угощают гостей бутербродами, снимают фартуки и садятся за стол пить чай с бутербродами).

Список использованной литературы

1. Аксакова, О.В. Блюда из мяса / О.В. Аксакова / 2-е изд.– М.: Мозаика-Синтез, 2015. – 336 с.

2. Бочкова, И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира / И.А. Бочкова /- М.: Просвещение, 2014.-246 с.

3. Евладова, Е.И., Логинова, Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.И. Евладова, Л.Г. Логинова/. – М.: Феникс, 2013.

4. Зима, О.И. Кулинарные рецепты на каждый день /О.И. Зима/. – М.: Ринол классик, 2016.

5. Зима, Д.Д. Такие разные салаты / Д.Д. Зима/ . – М.: Ринол классик, 2012

6. Иванова, В.А. Детская поваренная книга / В.А. Иванова/. – М., 2016.

7. Киреевский, И.Р. Капустная семейка / И.Р. Кириевский /. - М.: Слово, 2013.

8. Левина, М.И. Сервировка праздничного стола / М.И. Левина /. – М.: Просвещение, 2015.

9. Руфанова, Е .Н. Италия. Кухни народов мира /Е.Н. Руфанова/. – М.: Слог, 2014.

10. Радина, Т.М. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов /Т.М. Радина/. –М.: Спб., 2015.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. -М.: Просвещение, 2015.

Приложение

Рецепты

1. Занятие

Наименование	**«Бутерброд»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Хлеб • Сыр • Свежий огурец • Помидор • Колбаса вареная • Масло сливочное	• Целый • 200 • 2 • 2 • 300 • 100
Напиток	**«Морс»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Брусника • Сахар	• 150-200 • 200

2. Занятие

Наименование	**Салат «Витаминный»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Огурец • Капуста • Морковь • Репчатый лук • Перец сладкий • Растительное масло • Зелень	• 2 • 1 кг • 1-2 • 1 • 2-3 • 1 л • Пучок
Напиток	**«Ягодный кисель»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Брусника • Кисель • Сахар	• 100 • Пол пачки • 200

3. Занятие

Наименование	**Салат «Фруктовый»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Яблоко • Банан • Груша • Мандарин • Виноград	• 3 • 3 • 3 • 3 • 200

• Йогурт	• 1 упаковка
Напиток	**Компот «Яблочный»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Яблоко • Сахар	• 2 • 200

4. Занятие

Наименование	**Кекс «Маффины»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Яйцо • Сахар • Масло сливочное мягкое • Разрыхлитель • Шоколад • Мука	• 3 • 200 • 200 • 2 ч.л. • 100 • 300
Напиток	**«Чай с лимоном»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Чай в пакетиках • Сахар • Лимон	• 5 • 100 • 1

5. Занятие

Наименование	**Пицца «Сытная»**
Продукты	**Штука, грамм**
Для теста: • Дрожжи • Сахар • Яйцо • Масло растительное • Соль • Мука Ингредиенты: • Помидор • Лук • Соленые огурцы • Колбаса • Сыр	 • 1 пакет • 2 ст.л. • 1 • 1 ст.л. • По вкусу • 400 • 3 • 1 • 4-5 • 300 • 300
Напиток	**«Чай с сахаром»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Чай в пакетиках • Сахар	• 5 • 100

6. Занятие

Наименование	**«Песочное печенье»**

Продукты	Штука, грамм
• Мука • Сахар • Яйцо • Соль • Масло сливочное • Ванильный сахар	• 400 • 200 • 2 • Щепотка • 200 • 2 ч.л.
Напиток	**«Чай с сахаром»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Чай в пакетиках • Сахар	• 5 • 100

7. Занятие

Наименование	«Розочки» или «Ленивые пельмени»
Продукты	**Штука, грамм**
• Яйцо • Молоко • Мука • Соль • Фарш • Чеснок • Лук	• 1 • 200 мл • 400 • По вкусу • 200-250 гр • 1 • 1
Напиток	**«Чай с сахаром»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Чай в пакетиках • Сахар	• 5 • 100

8. Занятие

Наименование	«Панкейки со сгущенкой»
Продукты	**Штука, грамм**
•	•
Напиток	**«Чай с сахаром»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Чай в пакетиках • Сахар	• 5 • 100

9. Занятие

Наименование	«Сосиска в тесте»
Продукты	**Штука, грамм**
• Яйцо • Молоко • Соль • Мука • Дрожжи	• 2 • 200 мл • По вкусу • 400 • 1

• Масло растительное • Сахар • Сосиска молочная	• 1 ст. л. • 2ст. л. • 12 шт
Напиток	**«Чай с сахаром»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Чай в пакетиках • Сахар	• 5 • 100

10. Занятие

Наименование	**«Сладкий пирог»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Сахар • Мука • Яйцо • Слив масло • Джем • разрыхлитель	• 100 • 250 • 1 • 60 • 120 • 8
Напиток	**«Чай с сахаром»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Чай в пакетиках • Сахар	• 5 • 100

11. Занятие

Наименование	**«Вкусный конверт»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Дрожжевое тесто слоеное • Джем	• 1 упаковка • 300гр
Напиток	**«Лимонад»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Лимон • Апельсин • Сахар • Вода	• 1 • 1 • 250гр • 2л

12. Занятие

Наименование	**«Торт»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Дрожжевое тесто слоеное **Крем:** • Сгущенка	• 1 упаковка • 1

• Масло сливочное	• 200
Напиток	**«Коктейль»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Замороженные фрукты • Сахар • Бифацил (Кефир)	• 200-300 • 100 • 2

13. Занятие

Наименование	**«Французские булочки»**
Продукты	**Штука, грамм**
Для теста: • Мука • Дрожжи • Соль • Сахар • Яйцо	 • 300-500 • 1 пакет • Щепотка • 1 ст. л. • 3
Напиток	**«Морс»**
Продукты	**Штука, грамм**
• Сахар • Вода • Брусника	• 200-300 • 2 • 250гр

14. Занятие

Наименование	**«Пирожки»**
Продукты	**Штука, грамм**
Для теста: • Мука • Дрожжи • Соль • Сахар Для начинки: • Фарш • Рис	 • 300-500 • 1 пакет • Щепотка • 1 ст. л. • 200 • 100
Напиток	**«Морс»**
Продукты	**Штука, грамм**

• Сахар • Вода • Брусника	• 200-300 • 2 • 250гр