

МКУ «Управление образования Администрации городского округа города Сибай РБ»

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад
комбинированного вида «Теремок»

Утверждаю: Заведующий МДБОУ д/с «Теремок» Г. Ф. Магасумова Приказ № от 31.08.2023	Принято на заседании Педагогического совета Протокола №1 от 31.08.2023
--	--

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«Юный кондитер»**

(для детей 5- 7 лет, срок реализации -1 год)

Авторы – составители программы:
Магафурова Д. Д..
Воспитатели группы «Ак тирмә»

2023 год

I. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Юный кондитер» реализуется в рамках основной образовательной программы дошкольного образования как региональный компонент.

Программа дополнительного образования по ознакомлению детей старшего дошкольного возраста с основами кулинарии «Юный кондитер» разработана на основе педагогической концепции целостного развития ребенка-дошкольника как субъекта детской деятельности М.Крулехт и практического материала книги «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» под редакцией О.В. Дыбиной.

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

Дополнительная общеразвивающая программа «Юный кондитер» направлена на формирование познавательного, речевого, художественно – эстетического, социально – коммуникативного развития и формирования начальных представлений о здоровом образе жизни. Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования.

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

Рабочая программа разработана на основании следующей нормативно – правовой базы:

- Конституция РФ
- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273 – ФЗ от 29.12.2012
- Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного

образования от 17.10.2013 г. № 1155

- 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». Возраст воспитанников, осваивающих Программу – 6-7 лет.

Срок освоения Программы -1 год.

В рамках основной образовательной программы дошкольного образования в группе реализуется дополнительная общеразвивающая программа дошкольного образования: «Профессии Республики Башкортостан» раздел «национальная кухня».

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 башкирском языке Российской Федерации.

Актуальность

Дошкольное учреждение – первая ступень в формировании базовых знаний о профессиях.

Профориентация – в настоящее время является важным направлением работы образовательных учреждений. Ознакомление с трудом взрослых и с окружающим миром происходит уже в младшем дошкольном возрасте, когда дети через сказки, общение со взрослыми и средства массовой информации узнают о разных профессиях. В зависимости от способностей, психологических особенностей темперамента и характера, от воспитания ребенка и привития ему ценности труда у детей формируется система знаний

о профессиях, интересы и отношение к определенным видам деятельности. К выбору своей будущей профессии нужно серьезно готовить ребенка. Ему необходимо знать, кем работают его родители или работали бабушки и дедушки, познакомить со спецификой различных профессий, требованиями, которые они предъявляют к человеку, а также интересоваться, кем он хочет стать, когда вырастет. Чем больше ребенок впитает информации и чем более разнообразна и богата она будет, тем легче ему будет сделать в будущем свой решающий выбор, который определит его жизнь. У человека все закладывается с детства и профессиональная направленность в том числе. Раннее начало подготовки ребенка к выбору будущей профессии заключается не в навязывании ребенку того, кем он должен стать, по мнению родителей, а в том, чтобы познакомить ребенка с различными видами труда, чтобы облегчить ему самостоятельный выбор в дальнейшем.

Самое главное правило для взрослых: ребенку мало знать о профессии, в нее нужно поиграть! В ходе игры дошкольники начинают отражать содержание деятельности представителей самых разных профессий.

Дополнительная общеразвивающая программа «Юный кондитер» является актуальной на сегодняшний момент. Она составлена с учётом тех целей, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания умения и навыки к адаптации в жизненной среде.

Приготовление еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к здоровой пище. Участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность заключает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении, и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет в определённый период развития ребёнка его познавательные интересы, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство

уверенности в том, что мир управляем и подвластен ему.

Так же при приготовлении пищи дети чувствуют, что приносят пользу семье, да и обычно дети более склонны обедать вместе с семьей, если принимали участие в приготовлении еды, которая будет на столе. И конечно же, кулинарные навыки обязательно пригодятся на протяжении всей жизни.

Знакомство с миром профессий мы начали с профессии Кондитер, т. к. дети большие сладкоежки, и у детей возник вопрос: Кто и как готовит торты, пирожные? В связи с этим у нас возникла потребность в разработке проектной деятельности по ознакомлению детей с профессией кондитер. В беседе с детьми мы попытались выяснить знают ли дети: Кто такой повар, пекарь, кондитер? Что они делают? Какими предметами помощниками пользуется?

Новизна

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Особое значение данной программы является, по нашему мнению, развитие интегративного качества, отраженного в ФГОС ДО: овладение основными культурно-гигиеническими навыками. Дошкольник самостоятельно выполняет основные культурно-гигиенические процессы (культура еды, умывание, одевание). Самостоятельно замечает, когда нужно вымыть руки или причесаться. Осваивает отдельные правила безопасного поведения, способен рассказать взрослому о своем самочувствии и о некоторых опасных ситуациях, которых нужно избегать.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков воспитанникам прилагается и интересный

информационный материал по различным блюдам национальной кухни, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Воспитанникам нравится пользоваться всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Практическая значимость

Дополнительная образовательная программа заключается в том, что дети учатся самостоятельно планировать свою деятельность, анализировать ее результат и процесс. Данную программу могут использовать педагоги дошкольных образовательных учреждений, дополнительного образования и родители.

Цели и задачи реализации Программы

Цели программы:

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

Задачи программы: Обучающие:

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

Развивающие:

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

Воспитательные:

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

Принципы формирования Программы

Содержание Программы соответствует следующим принципам:

- адаптивности, который предполагает гибкое применение содержания и методов в воспитательно-образовательном процессе в зависимости от возрастных особенностей ребенка;
- построения образовательной деятельности на основе индивидуальных особенностей каждого ребенка;
- интеграции образовательных областей в соответствии с возрастными возможностями и особенностями воспитанников;
- развивающего обучения, целью которого является развитие ребенка и обеспечивает единство воспитательных, развивающих и обучающих целей и задач;
- гуманизации педагогического процесса предполагающего, что в центре

- любой учебно-воспитательной деятельности должен стоять ребенок;
- поддержки инициативы детей в процессе деятельности;
 - возрастной адекватности выбранных методов, приемов и технологий;
 - наглядности: учебный процесс строится на основе большого количества наглядных пособий (предметно-схематическое модели, карточки), показ и объяснение взрослого.
 - научности: содержание программы основано на изучении разных изданий по обучению детей способам приготовления блюд, сравнении их и выборе самого главного и интересного детям с адаптацией материала на данный возраст.

Программа дополнительного образования «Юный кондитер» направлена на развитие художественно - эстетических способностей детей. Занятия проводятся с детьми 5-7 лет в подгруппе 2 раза в неделю во второй половине дня.

Длительность занятий не более 30 минут.

Ожидаемый результат:

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 ягод, овощей, фруктов;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, соковыжималкой);
- научаться взаимодействовать в процессе совместной деятельности.

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

- самостоятельно готовить рабочее место;
- отбирать необходимые продукты изготовить из них элементарные

блюда;

- уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты;
- 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.

СПИСОК ДЕТЕЙ

1 ПОДГРУППА – старшая группа

1. Магафурова Амелия
2. Алсынбаева Марьям
3. Якшибаева Алина
4. Сайфутдинова Самира
5. Каипова Алтынай
6. Ишбулатова Айзилия
7. Нурбулатова Имилия

2 ПОДГРУППА – подготовительная группа

1. Нигматуллина Алина
2. Мазгарова Лиана
- 3 Сирусина Сара
- 4 Байзигитова Самира
- 5 Мустафина Дина
- 6 Ахметшина Амелия
- 7 Калмаканова Алиса
- 8 Айдашева Аида
- 9 Билалова Нурия
10. Валитова Уралия

П. УЧЕБНО- ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
2022-2023 учебный год

№	Тема	Всего часов	Практические занятия
1	Знакомство с профессией кондитер Экскурсия на кухню.	2ч	2ч
2	Этикет.	1ч	1ч
3	Техника безопасности и правила гигиены. Знакомство с соленым тестом	2ч	2ч
4	Оформление блюд. В мир "Чудесницы"	1ч	1ч
5	Сервировка стола. «Сгруппируй продукты»	1ч	1ч
6	«Съедобные загадки»	1ч	1ч
7	«Приготовь блюдо»	1ч	1ч
8	«Шарлотка» «Скатерть самобранка»	1ч	1ч
9	«Угадай-ка» викторина «Из чего готовим пирог»	1ч	1ч
10	«Съедобные загадки» викторина	1ч	1ч
11	«Выставка кондитерских изделий» домашнее задание	1ч	1ч
12	Украшение для новогодней елки	1ч	1ч
13	Печенье «Чудные фигурки»	1ч	1ч
14	Разноцветные колобки	1ч	1ч
15	«Шоколадные колбаски». изучение технологической карты приготовления	1ч	1ч
16	Экскурсия в кафе «Агидель»	2ч	2ч
17	Бытовая техника. «Умные помощники» "Вкусные странички"	1ч	1ч
18	Печенье «Валентинки»	2ч	2ч
19	Булочки «Изюминка»	1ч	1ч
20	Яблочный пирог	1ч	1ч
21	«Пирожное с начинкой»	1ч	1ч
22	«Во что превращается тесто?»	1ч	1ч
23	Булочка «Изюминка»	1ч	1ч
24	«Четвертый лишний»	1ч	1ч
25	«Украсим торт»	1ч	1ч
26	«Скатерть самобранка»	1ч	1ч

27	«Вкусные истории»	1 ч	1 ч
28	«Укрась пирожное»	1 ч	1 ч
29	«Итоговое занятие: «Вкусняшки»	1 ч	1 ч
30	Фото стенд «Мы юные кондитеры»	1 ч	1 ч
		34 ч	

III. СОДЕРЖАНИЕ

Перспективный план (дети 6-7 лет)

	Тема	Задачи	Примечание
Октябрь			
1	Знакомство с профессией кондитер. Экскурсия на кухню.	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить детей с профессией Кондитер, кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации, - закрепить правила поведения на кухне, - воспитывать уважение труду кухонных работников. 	
2	Этикет.	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать знакомить этикетом кондитерских работников, - расширить знания детей о столовом этикете, - воспитывать аккуратность, желание помочь другим. 	
3	Техника безопасности и правила гигиены. Знакомство с соленым тестом	<ul style="list-style-type: none"> - формировать правила гигиены, - закрепить правила безопасного обращения пластмассовым с ножом и вилкой, - познакомить с правилами поведения, техникой безопасности и основными правилами гигиены; - знакомить с технологией работы с соленым тестом: - воспитывать доброжелательное отношение, терпение. 	
4	Оформление блюд. В мир "Чудесницы"	<ul style="list-style-type: none"> - закрепить умение правильно сервировать стол, - закреплять знания детей о продуктах питания, их назначении, существенных признаках, - учить детей группировать продукты питания с помощью условных символов (молочные, мясные, хлебобулочные), - воспитывать самостоятельность, 	

		аккуратность.	
Ноябрь			
5	Сервировка стола. «Сгруппируй продукты»	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить с обрядом чаепития, - вызвать у детей интерес к традициям башкирского народа, - закрепить умение сервировать стол, - воспитывать культуру сервировки. 	
6	«Съедобные загадки»	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать знакомить видами кондитерских изделий, - формирование представлений у детей о пользе продуктов для организма человека, - воспитывать здоровый образ жизни. 	
7	«Приготовь блюдо»	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить с различными видами кондитерских изделий, - познакомить детей с процессом приготовления «Пирожного», - поощрять желание помочь и научить тому, что умеют сами. 	
8	«Шарлотка» «Скатерть самобранка»	<ul style="list-style-type: none"> - раскрыть секрет запекания пирога «Шарлотка», - учить делить целое на части, - укреплять мелкую моторику рук, - удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые. 	
Декабрь			
9	«Угадай-ка» викторина «Из чего готовим пирог»	<ul style="list-style-type: none"> - учить готовить сладкие блюда, оформлять их перед подачей на стол, - развивать фантазию при украшении блюда, - закрепить знания детей о продуктах, - развивать фантазию при украшении блюда. 	
10	«Съедобные загадки» викторина	<ul style="list-style-type: none"> - учить детей узнавать кондитерские изделия и продукты по описанию, - поощрять самостоятельность детей в составлении загадок, - поощрять желание помочь и научить тому, что умеют сами. 	

11	«Выставка кондитерских изделий» домашнее задание	<ul style="list-style-type: none"> - организовать выставку совместно с родителями, - продолжать знакомить с кондитерскими изделиями, - поощрять семейное творчество и умение представлять несложные рецепты приготовления кондитерских изделий. 	
12	Украшение для новогодней елки	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях, - упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок, - воспитывать самостоятельность, аккуратность. 	
Январь			
13	Печенье «Чудные фигурки»	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить технологической картой приготовление печенья «Чудесные фигурки», - учить замешивать соленое тесто, раскатывать его и вырезать фигурки, - воспитывать желание создать прекрасное своими руками. 	
14	Разноцветные колобки	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить детей с технологией выпечки, - продолжать учить работать с технологической картой, - воспитывать дружеские взаимоотношения. 	
15	<ul style="list-style-type: none"> - «Шоколадные колбаски». изучение технологической карты приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить технологической картой приготовление «Шоколадные колбаски», - продолжать развивать умение оформлять кондитерские изделия, - удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые. 	
16	Экскурсия в кафе «Агидель»	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с трудом кондитера. - Дать представление детям о разнообразных способах украшения кондитерских изделий, 	

		- воспитывать уважение к труду кондитера и взрослых.	
Февраль			
17	Бытовая техника. «Умные помощники». "Вкусные странички"	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать закреплять умение работать с миксером, - упражнять в замешивании соленого теста, умении раскатывать его, - воспитывать уважение к труду взрослых. 	
18	Печенье «Валентинки»	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить детей с технологией выпечки пирожного «Валентинки», - продолжать учить оформлять кондитерское изделие, - дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей (подарок). 	
19	«Булочки «Изюминка»	<ul style="list-style-type: none"> - побуждать детей проявлять творчество при работе с соленым тестом, - показать роль электрической мясорубки в экономии времени, - развивать творческие способности. 	
20	«Яблочный пирог»	<ul style="list-style-type: none"> - раскрыть секрет запекания яблочного пирога, - учить делить целое на части, - укреплять мелкую моторику рук, - дать представление детям о способе приготовления пирога из фруктов, - развивать фантазию при украшении блюда. 	
Март			
21	«Пирожное с начинкой»	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать учить работать по технологической картой приготовления пирожного с начинкой, - закрепить знания детей о приготовлении блюд, о правильности подбора необходимых продуктов, инструментов и оборудования, - воспитывать дружеские 	

		взаимоотношения.	
22	«Во что превращается тесто?»	<p>-продолжать знакомить видами теста для кондитерских изделий,</p> <ul style="list-style-type: none"> - побуждать детей проявлять творчество при работе с тестом, - развивать творческие способности, - поощрять умение и желание детей работать в парах, советоваться. 	
23	Булочка «Изюминка»	<ul style="list-style-type: none"> - дать представление о дрожжах, - познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и раскрыть его секреты, - приготовление булочки из соленого теста, - удовлетворять потребность детей побыть в роли взрослого. 	
24	«Четвертый лишний»	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим, -дать знания о разных видах теста, - продолжать учить находить лишний предмет при приготовлении кондитерских изделий, - воспитывать аккуратность и внимательность. 	
Апрель			
25	«Украсим торт»	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать учить работать по технологической карте приготовления торта, -дать представление детям о разнообразных способах украшения кондитерского изделия, - воспитывать уважение к профессии кондитера, самостоятельность, чувство ответственности. 	
26	«Скатерть самобранка»	<ul style="list-style-type: none"> - учить детей разгадывать кроссворды, отгадывать составляющие ингредиенты блюд, - развивать интерес к кулинарной деятельности, - воспитывать аккуратность, трудолюбие, дружеские 	

		взаимоотношения в процессе совместной деятельности.	
27	«Вкусные истории»	<ul style="list-style-type: none"> - познакомить детей с технологией выпечки, - учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки, - упражнять в составлении рецептов приготовления блюд, - развивать эстетический вкус, фантазию, творчество в процессе украшения блюд, - воспитывать интерес к приготовлению пищи. 	
28	«Укрась пирожное»	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать учить детей делить целое на части, - развивать фантазию при украшении блюда, - закрепить знания детей о продуктах, кондитерских изделиях, - формировать умение самостоятельно рассказывать и показывать алгоритм приготовления известного блюда. 	
Май			
29	Итоговое занятие: «Вкусняшки»	<ul style="list-style-type: none"> - продолжать учить работать с технологической картой, . закрепить умение вырезания фигурки из соленого теста, - воспитывать дружеские взаимоотношения. 	
30	Фото стенд «Мы «Юные кондитеры»	<ul style="list-style-type: none"> - оформление фотоальбома "Мы юные кондитеры", --формировать умение описать свои результаты работы, - вызвать эмоциональный отклик у детей при рассматривании фотографий, - поддерживать интерес у детей к кулинарной деятельности. 	

Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации дополнительной образовательной программы

Опираясь на характерную для старших 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, технологические карты.

Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации дополнительной образовательной программы

Родители – это самые близкие люди ребенка.

Цели работы ДОУ с семьёй:

1. Создание условий для благоприятного климата взаимодействия с родителями
2. Установление доверительных, партнерских отношений с родителями
3. Вовлечение семьи в единое образовательное пространство

Цель: Создание единого образовательного пространства «Детский сад - семья».

Первая школа растущего человека – семья. Она - целый мир для ребенка, здесь он учится любить, терпеть, радоваться. Приоритет в воспитании ребенка принадлежит семье. Именно в семье складываются первые представления об окружающем мире, ответственности и долге.

В детском саду малыш получает свои первые знания, приобретает навыки общения с другими детьми и взрослыми, учится организовывать собственную деятельность.

Вовлечение семьи в воспитательно-образовательный процесс способствует улучшению эмоционального самочувствия детей, обогащению воспитательного опыта родителей.

Главный момент в контексте «Семья – детский сад» - личностное взаимодействие педагога и родителей в процессе дополнительного образования «Юный кондитер»:

- совместное изготовление атрибутов для сюжетно – ролевой игры «Кондитер»;
- пополнить уголок «кухня» посудой, муляжами десертов, фруктами;
- привлечение детей к работе на кухне совместно со взрослыми (фотоотчет);
- организация посещения мастер-класса детьми.
- раскрытие творческих способностей детей в семье

Задачи взаимодействия с семьями дошкольников:

1. Помогать родителям в освоении и закреплении ребенком культурно-игиенических 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 кондитерские блюда).
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

III. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

1. МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Дидактический материал и техническое оснащение:

- 1.натюрморты;
2. дидактические игры;
3. предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных кондитерских изделий;
4. карточки и таблицы с правилами поведения на кухне; 5. стол разделочный для детей;
6. полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды.
7. посуда;
8. доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;
9. фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

2. Режим занятий

Реализация Программы предусматривается:

- дети 5-7 лет (старшая и подготовительная группы).

Занятия проводятся 1 раз в неделю для старшей возрастной группы и 1 раз в неделю – для подготовительной.

В составе каждой группы не более 7 человек для старшей группы и не более 10 человек для подготовительной группы.

Дни занятий кружка выбираются руководителем, и согласовываются с воспитателями группы в зависимости от нагрузки детей.

Длительность занятий в подготовительной группе не более 30 минут

Список литературы

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2018 г.
2. Биллер Р. Как украсить блюда. –М.: АСТ-ПРЕСС, 2018 г. –160 с.
3. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2017 г.
4. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2019г.
5. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2016г.
6. Дыбина О.В. Ребенок и окружающий мир. Программа и методические рекомендации. - М.: Мозаика - Синтез, 2016г.
7. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2017г.
8. Комарова Т.С., Кущакова Л.В., Павлова Л.Ю. Трудовое воспитание в детском саду. - М.: Мозаика - Синтез, 2019г.
9. Крулехт М. Дошкольник и рукотворный мир (пед. технология целостного развития ребенка как субъекта детской деятельности). - СП: Детство -Пресс, 2020г.
10. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М.: Владос, 2021г.
11. Красичкина А.Г. Украшение блюд. –М.: Эксмо, 2019 г. –256 с.
12. Листова Г.С. Кружок кулинарии и культуры быта. - М.: Просвещение, 2018г.
13. Методические советы к программе «Детство» / под ред. Бабаевой Т.И., Михайловой З.А. - СП: Детство-Пресс, 2011г.
14. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2018.
15. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2018.
16. Поваренная книга Вини-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2021.
17. Родина Н.М. Мировые пироги. Кулинария. – М.: Карапуз, 2021. 18. Русак О.Н., Маланян К.Р., Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2020г.
19. Сонькин В.Д. Законы правильного питания. - М.: Вентана-Граф, 2020г.
20. Шипунова В.А. Юный кондитер. Детская кулинария. – М.: Карапуз, 2019.
21. Школа хороших манер/ пер. с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия Лтд, 2020.

Приложение

«Кто больше назовет блюд»

Цель: развивать быстроту реакции на вопрос, внимание; воспитывать выдержку, терпеливость.

Ход игры. Педагог называет овощ или фрукт и просит вспомнить блюдо, которое из него можно приготовить. Тот, кому брошен мяч, должен назвать блюдо, не повторяясь. Ошибившийся или ничего не сказавший ребенок пропускает кон. Педагог может задать какое-то блюдо, а дети должны вспомнить его составляющие и договориться, какой составляющей будет каждый из них. Ведущий выкрикивает, что он хочет положить в кастрюлю, а узнавший себя впрыгивает в круг. Следующий впрыгивает и берет за руку предыдущего. Пока все компоненты не окажутся в круге, игра продолжается. Можно использовать шапочки-маски, медальоны с изображением овощей и фруктов.

«Накроем стол для кукол»

Цель. Учить детей сервировать стол, называть предметы, необходимые для справки. Знакомить с правилами этикета (встреча гостей, прием подарков, приглашение к столу, поведение за столом). Воспитывать гуманные чувства и дружеские взаимоотношения.

Ход игры:

Воспитатель входит в группу с нарядной куклой. Дети рассматривают ее, называют предметы одежды. Педагог говорит, что сегодня у куклы день рождения, к ней придут гости – ее подружки. Нужно помочь кукле накрыть праздничный стол (используется кукольная мебель и посуда).

Воспитатель проигрывает с детьми этапы деятельности (помыть руки, постелить скатерть, поставить в центр стола вазочку с цветами, салфетницу и хлебницу, приготовить чашки с блюдцами к чаю или тарелки, а рядом разложить

столовые приборы—ложки, вилки, ножи). Затем обыгрывается эпизод встречи гостей, кукол рассаживают на места.

Детям старшего дошкольного возраста с целью закрепления навыков дежурства можно показать предметные картинки с изображением перечисленных выше предметов и предложить раскладывать их по порядку, определяя последовательность сервировки стола.

Сценарий сюжетно - дидактической игры «Кондитерская фабрика»

Цель: формировать у детей 7 -го года жизни умение отражать в игре впечатления от реальной жизни; договариваться об общем игровом замысле, создавать игровую обстановку с учётом темы игры: пользоваться предметами - заместителями, изготавливать их по ходу игры; передавать в роли систему игровых действий, отношений; называть свою роль, словесно определять места расположения играющих.

Закрепить состав числа 8 из двух меньших чисел; навыки лепки и конструирования брусковой коробки, делить лист бумаги на 16 частей.

Развивать речь, мышление.

Воспитывать уважительное отношение к товарищам по игре, продуктам их деятельности. Подготовка к игре.

Занятия, беседы, рассматривание картин по ознакомлению детей с трудом кондитеров. Составление коллекции этикеток.

Материал.

Тесто четырёх цветов, листы бумаги квадратной формы по два на каждого и другое.

Игровые роли: кондитер, упаковщик, сортировщик, художник, мастер по изготовлению коробок, рабочий по выдаче материала.

Ход игры.

Воспитатель собирает вокруг себя детей и говорит: « На улице стоит такая прекрасная погода, настроение превосходное, очень захотелось вас порадовать. Догадайтесь, чем?

Читает загадку: «Они шоколадные-

Обёрточки нарядные,

В кармане фантики всегда

Они совсем не ерунда.

- Какие вы догадливые! Мы во время ужина попьём чай с конфетами.

Хорошо?

- -Смотрите, куклы почему- то загрустили. Как вы думаете, почему?

- Что же делать?

- А где мы их сделаем?

- Какие нужно разыграть роли, чтобы выпустить конфеты?

• А ещё нужна роль директора. Можно я буду директором кондитерской фабрики?

• Для работы на кондитерской фабрике мне надо 6 кондитеров. Кто желает быть кондитером, встаньте справа от меня.

• Нужно 7 мастеров по изготовлению коробок для конфет. Кто хочет ими быть, встаньте слева от меня.

Рабочий по выдаче материала, останься, пожалуйста, на месте. Три художника, кто хочет ими быть?

• У меня не хватает работников. Кто же будет работать упаковщиками и сортировщиками? (Мы будем работать все, когда выполним свою работу.)

- Как нужно работать, чтобы получился качественный результат?

(Нужно договориться о расположении цехов, продумать, какой взять материал, выполнять всё по порядку, аккуратно, убрать рабочее место, спокойно разговаривать друг с другом).

-Товарищи рабочие, слушайте задание. Каждый кондитер должен произвести по 8 конфет двух сортов. Каждый работник цеха по производству коробок произвести по одной коробке. Получая материал, нужно рассказать, по сколько конфет из каждого двух видов сделаете, чтобы получилось 8.

Издаю свистком звук, означающий начало работы.

Проходя по цехам, тихо разговариваю с каждым, находя нужные слова для поощрения.

Дети без вмешательства взрослого после окончания первой операции убирают всё со столов и переходят в цеха сортировки, и упаковки.

Готовую продукцию относят на склад готовой продукции. Спрашиваю, сколько всего конфет в коробке, сколько сортов, сколько конфет каждого сорта.

-Качественно задание выполнено, поэтому ставлю знак качества.

Издаю звук звоночком, означающим конец работы.

-Рабочий день закончился. Подойдите все ко мне.

Как вы думаете, получилась у нас игра? Куклы будут довольны? Почему так думаете?

Я, как директор, очень довольна своими рабочими. Работали быстро, продукцию изготавлили красивую и качественную продукцию. Спасибо.

-Вечером приглашаю всех на чаепитие в честь первого рабочего дня.

Сюжетно-ролевая игра

«Кондитерская «Сладкоежка»

Возрастная группа: - подготовительная.

Цель: Создать условия, способствующие развитию творчества детей в процессе проведения сюжетно-ролевой игры.

Задачи: Познакомить детей с профессией повара-кондитера, с его трудовыми обязанностями и действиями. Создать условия для творческого самовыражения. Способствовать обогащению игры новыми решениями (участие взрослого в игре, изменение хода игры). Воспитывать дружеские взаимоотношения с детьми, развивать умение считаться с интересами товарищей. Воспитывать аккуратность, целеустремленность при реализации замысла.

Методы и приемы: игровой, сюрпризный момент, художественное слово, ситуативная беседа, объяснение, вопрос, рассказ, поощрение.

Словарная работа:

Предварительная работа:

Изучение весенних примет, чтение и разучивание стихов о весне,

Д/и

Рассматривание альбомов, иллюстраций по данной теме;

Беседа

Художественная деятельность: выставка рисунков

Чтение художественной литературы:

Рассказы детей из личного опыта.

Инструктаж по технике безопасности при работе

Материалы и оборудование: Сюжетные картинки с изображением

для поделок – заготовки: вырезанные круги из бумаги разных размеров и цветов, тарелочки, клей-карандаш, kleenki, салфетки.

Организационный момент, начало занятия включающие:

- Наладить детей на участие в игре: сюрпризный момент, беседа о профессии повара-кондитера, вызвать у детей желание сотрудничать, достигать в совместной деятельности результатов;
- Создать доброжелательную атмосферу.

Деятельность детей	Деятельность педагога	Примечание
<p>Входят в группу, здороваются с гостями.</p> <p>Высказывают своё желание сотрудничать, отвечают на вопросы.</p> <p>Рассматривают предметы необходимые повару, говорят для чего они нужны. Перечисляют, каким инвентарем пользуется кондитер.</p> <p>Активизируют словарный запас слов.</p> <p>Выбирают название для кондитерской мастерской. Голосуют за общее название.</p>	<p>Приветствие.</p> <p>Сюрпризный момент – красивая коробка с предметами необходимыми повару-кондитеру.</p> <p>Беседа о поварах и кондитерах.</p> <p>Рассказ об кухонном инвентаре кондитера, что для чего служит, рассматривание инвентаря.</p> <p>Предлагает поиграть в игру «Кондитерская»</p> <p>Предлагает открыть самую настоящую кондитерскую и выбрать для нее название.</p> <p>Предлагает получить первый заказ на изготовление выпечки.</p>	<p>Надевают спецодежду.</p> <p>Гостям предлагают меню для выбора заказа.</p>

Создать условия для формирования устойчивого интереса к сюжетной игре, активизировать познавательную деятельность, развивать индивидуальные творческие способности.

Деятельность детей	Деятельность педагога	Примечание
<p>Дети переключаются на другой вид деятельности, активно включаются в работу, проявляют творчество.</p> <p>Каждый ребенок берет на себя определенный вид деятельности: кто-то просеивает муку, кто-то взбивает яйца, растапливает масло и т.д.</p> <p>Готовят рабочие места.</p>	<p>Предлагает детям побывать кондитерами.</p> <p>Воспитатель берет на себя роль главного шеф-кондитера и распределяет кто чем будет заниматься.</p> <p>Воспитатель контролирует деятельность детей.</p> <p>Предлагает настояться получившемуся тесту.</p>	<p>Пока ребята готовят рабочие места, воспитатель достает «бумажное тесто»</p>

<p>Дети выкладывают на свои тарелочки готовые заготовки бумаги сложенной гармошкой и проклеивают ее, делая из них коржи для пирожного. Украшают пирожные, затем составляют их на противни и отправляют в духовку.</p>	<p>Проговаривает, что дети будут пользоваться обычным кремом для пропитки коржей (клей-карандаш), а шеф-кондитер будет пользоваться электрическим шприцем (горячий клей-пистолет)</p> <p>Участвует в изготовлении коржей, помогает младшим кондитерам, проклеивая коржи горячим kleem</p> <p>Предлагает украсить готовое пирожное вишенками и поставить в духовку на несколько минут.</p>	
---	---	--

Подведение итогов игры.

Деятельность детей	Деятельность педагога	Примечание
<p>Дети предлагают изготовленные пирожные гостям. Делятся своими положительными эмоциями</p>	<p>Воспитатель благодарит их за хорошую работу и говорит, что их первый рабочий день в роли кондитеров закончен, что они справились с заданием и могут возвращаться к друзьям.</p>	<p>Выставка готовых изделий</p>