

Муниципальное дошкольное автономное образовательное учреждение
«Детский сад № 305» г. Перми

Принята на заседании
Педагогического совета
от «31» августа 2023 г.
Протокол № 1



Утверждаю:
Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 305» г. Перми
Н.М.Загорюлько
«31» августа 2023 г

Программа дополнительного образования
«Юный поваренок»
Направленность программы – социально-коммуникативная

Возраст обучающихся: 5-7 лет
Срок реализации: 1 год

Разработала: Батуева Ольга Александровна

г. Пермь, 2023 год

Содержание

1. Целевой раздел _____	3
2. Содержательный раздел _____	5
3. Организационный раздел _____	7
Библиографический список _____	8
Приложение 1 _____	9
Приложение 2 _____	10

I. Целевой раздел.

1. Пояснительная записка

Программа «Юный поваренок» предназначена для приобщения детей к миру взрослых. Приобщение детей к миру взрослых – одна из сложных и значимых проблем. Существуют разные подходы к решению проблемы приобщения детей к этому миру. Один из них – это ознакомление детей с секретами кухни, где ребенок проникает в мир взрослых дел, узнает секреты трудовых процессов и удивляется полученным результатам. Дети должны уметь ориентироваться в окружающей жизни, самостоятельно и творчески действовать. Взрослый выступает ориентиром в жизни детей. Он является организатором, объектом познания. Особенно важно, что взрослый – образец, модель в приобретении ребенком собственного опыта.

Дети в процессе проводимых занятий присваивают способы труда взрослого и переносят в свою собственную деятельность. В конкретной практической деятельности дошкольники приобретают позицию созидателей, удовлетворяют потребность в общении с взрослыми, познают их мир, принимают непосредственное участие в деятельности взрослых. По мере овладения трудовыми навыками ребенок приобретает чувство уверенности в том, что он может самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование.

Занятия по ознакомлению детей с секретами кухни помогают сформировать у ребенка новое мышление, способствуют расширению кругозора, воспитывают интерес к процессу совместной деятельности, поддерживают потребность в общении с взрослым, как источником информации. Ребенок с детских лет учится умению ориентироваться в окружающей жизни.

Компетенции, сформированные в рамках данной программы, позволят обучающимся расширить круг интересов социальной направленности, который в дальнейшем может перерасти в устойчивое увлечение или хобби, а впоследствии сыграть значительную роль при выборе профессии.

Программа «Юный поваренок» предназначена для детей старшего дошкольного возраста (с 5 лет до 7 лет): воспитанников старшей и подготовительной к школе группы. Программа рассчитана на 1 год обучения, общий объем учебного времени составляет 32 часа.

2. Принципы обучения, используемые во время проведения занятий.

- Принцип наглядности: широкое использование наглядного материала – технологических карт, фотографий, работ детей и педагога, методических разработок, современных мультимедийных средств.
- Принцип системности и последовательности: обучение ведется от «простого к сложному», с постепенным усложнением поставленных задач.
- Принцип доступности: материал дается в доступной для детей форме, возможен вариант игры, викторины, коллективной работы.
- Принцип научности: все обучение ведется с опорой на учебную литературу, опыт педагога, проверенные временем методы и технологии.
- Дифференцированный и индивидуальный подход: педагог внимательно следит за успехами каждого из детей, подбирая более удобную систему подачи материала и практических занятий, опираясь на возрастные и индивидуальные особенности каждого ребенка.
- Принцип активности и сознательности: на протяжении всего обучения детям дается возможность решать практические и познавательные задачи самостоятельно.

3. Цели и задачи программы.

Цель программы – приобщение ребенка к миру взрослых через ознакомление с секретами кухни.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации;
- знакомить с правилами безопасной работы с инструментами, приучать оберегать себя от возможных травм;
- учить пользоваться ножом, учить резать фрукты и овощи;
- познакомить детей с технологической картой приготовления блюд;
- познакомить с процессом приготовления морсов, бутербродов, салатов, пирожных;
- учить соблюдать рецепты блюд;
- учить украшать блюда;
- обогащать знания детей об овощах, фруктах, молочных продуктах, кулинарных и хлебобулочных изделиях;
- расширять знания о народных традициях и народной медицине;
- обогащать и активизировать словарь детей в процессе продуктивной деятельности.

Развивающие:

- развивать творческие способности и фантазию детей (при украшении блюд);
- развивать умственные способности, внимание, память;
- развивать познавательно-исследовательскую деятельность, любознательность;
- развивать и совершенствовать мелкую моторику рук.

Воспитательные:

- формировать интерес к процессу совместной деятельности, дружеские взаимоотношения, желание помогать, взаимовыручку;
- формировать культуру труда, воспитывать аккуратность, стремление доводить начатое дело до конца;
- формировать у детей чувство успеха, уверенности в себе, пробудить желание творить;
- воспитывать интерес к работе с различными продуктами;
- воспитывать культуру общения и поведения в социуме, формировать коммуникативные способности детей.

4. Возрастные особенности детей старшего дошкольного возраста.

Возрастные особенности развития детей 5-6 лет.

В 5 лет дети активно познают окружающий мир. Они не только задают вопросы, но и сами формулируют ответы или создают версии. Воображение помогает не только развиваться, но и адаптироваться к миру, который для них пока сложен и малообъясним. К пяти годам при сотрудничестве на занятиях дети способны предложить сверстникам план общего дела, договорится о распределении обязанностей, достаточно адекватно оценивать действия товарищей и свои. Во время взаимодействия конфликты и упрямства уступают место конструктивным предпочтениям, согласию и помощи. Дети стремятся к большей самостоятельности. Они могут и хотят многое делать сами.

Возрастные особенности развития детей 6-7 лет.

Благодаря хорошему речевому развитию к 6 годам возможности детей к сотрудничеству со сверстниками расширяются. При выборе товарищей для совместного дела дети могут оказывать кому-то свое предпочтение. Они знают основные правила

общения, хорошо ориентируются не только в знакомой, но и в незнакомой обстановке. Способны управлять своим поведением. Развитие мышления у детей в 6-7 лет еще конкретно, т. е. оно опирается на образы и представления ребенка. Характерной чертой детского мышления является его тесная связь с восприятием и личным опытом. В качестве важнейшего новообразования в развитии психической и личностной сферы ребенка 6-7-летнего возраста является соподчинение мотивов. Осознание мотива «Я должен», «Я смогу» постепенно начинает преобладать над мотивом «Я хочу».

5. Планируемые результаты освоения программы.

К концу первого года обучения дети должны владеть:

- знаниями правил безопасной работы с инструментами (нож, блендер);
- знаниями об особенностях различных продуктов;
- умениями следовать устным инструкциям;
- умениями рассказывать о блюде, об особенностях его приготовления;
- навыками работы с технологическими картами по приготовлению различных блюд;
- навыками культуры труда;
- навыками сотрудничества;
- навыками организации рабочего места.

II. Содержательный раздел.

1. Особенности организации образовательного процесса.

Организация работы по приготовлению блюд ведется «от простого к сложному», с постепенным усложнением поставленных задач, базируется на принципе практического обучения. Дети на примере деятельности кулинара, повара раскрывают характеристики человека труда (умелость, способность творить и использовать знания в творчестве, желание приносить пользу и радость людям), отражающиеся в продуктах его труда.

Содержание занятий направлено на решение задач социально – нравственного, трудового и умственного воспитания. Особое внимание уделяется совместной деятельности детей и взрослого, в процессе которой удовлетворяется потребность ребенка в общении с ним, в познании мира, желании принимать непосредственное участие в деятельности взрослого.

Занятия проводятся 1 раз в неделю, продолжительность занятия составляет 25-30 минут. На занятиях используется наглядный материал, фотографии, технологические карты, вопросы, загадки, игры, что привлекательно для дошкольников. Основное время на занятиях занимает самостоятельное приготовление блюд. Занятия построены таким образом, что один вид деятельности сменяется другим, различные темы и формы подачи материала активно чередуются в течение занятия. Это позволяет сделать работу динамичной, насыщенной и менее утомляемой. Методика проведения занятий предполагает постоянное создание ситуаций успешности. Этому способствуют совместные обсуждения плана приготовления блюд, а также поощрение, создание положительной мотивации, актуализация интереса.

Режим реализации программы регламентируется СанПиН и осуществляется согласно расписанию занятий на год обучения, утвержденному приказом заведующего. Количество обучающихся в группе: не более 12 человек.

2. Формы, методы.

Формы организации образовательного процесса:

- групповая
- подгрупповая
- индивидуальная.

Методы обучения:

- наглядные (показ мультимедийных материалов, просмотр фрагментов телепередач, рассматривание технологических карт, иллюстраций, наблюдение, показ педагогом);
- словесные (загадки, вопросы, дискуссии, беседа, рассказ);
- практические (выполнение, приготовление блюд по технологическим картам);
- метод проектов (при усвоении и творческом применении навыков и умений в процессе разработки собственных блюд);
- контрольный метод (при выявлении качества усвоения знаний, навыков и умений, и их коррекция в процессе выполнения практических заданий);
- исследовательский метод обучения (дети самостоятельно изучают основные характеристики продуктов путем экспериментирования).

3. *Содержание Программы обучения.*

Вводный блок (1 занятие). Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, с разными видами продуктов: овощи, фрукты, молочные продукты, соль, сахар, мед и т.д. Учить грамотно, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности.

Приготовление бутербродов (4 занятия). Познакомить с образованием слова «бутерброд», расширять знания из каких продуктов можно приготовить бутерброды, познакомить с технологической картой приготовления блюд, учить читать карту. Закреплять умение работать ножом, развивать мелкую моторику рук. Развивать фантазию и творчество. Воспитывать умение работать аккуратно, доводить начатое дело до конца.

Приготовление салатов (9 занятий). Познакомить детей с процессом приготовления салата. Обогащать знания детей об овощах и фруктах. Дать представление о полезных и вредных продуктах, познакомить с понятием «витамины». Упражнять в работе по технологической карте. Показать, как можно оформлять блюдо, какие дополнительные изделия можно использовать (таралетки, палочки и др.) Воспитывать навыки культуры поведения в процессе еды.

Приготовление коктейлей, смузи (3 занятия). Познакомить детей с технологией приготовления коктейлей и смузи из фруктов, сока и молочных продуктов. Показать различие между коктейлем и смузи. Учить определять по вкусу основную составную часть напитка. Учить использовать бытовые приборы (блендер). Воспитывать интерес к процессу совместной деятельности.

Приготовление пирожных (6 занятия). Познакомить детей с разными видами пирожных, раскрыть тайну приготовления блюда и украшения для него. Расширять ассортимент продуктов, из которых можно приготовить пирожное (печенье, коржи, хлебцы и др.) Показать роль бытовых приборов в экономии времени. Обогащать и активизировать словарь детей в процессе продуктивной деятельности. Развивать творческие способности и интерес к процессу совместной деятельности.

Приготовление мороженого, конфет (6 занятий). Познакомить детей с технологией приготовления мороженого и конфет в домашних условиях. Учить использовать дополнительные ингредиенты к основному составу (какао – порошок, орехи, кокосовую стружку, сушеные фрукты и др.) продолжать учить пользоваться бытовыми

приборами, закреплять правила эксплуатации оборудования. Развивать творчество. Воспитывать аккуратность.

Творческие проекты (3 занятия). Закреплять навыки работы с технологической картой, дополняя ее своим творчеством. Использовать предложенные продукты по своему усмотрению. Придумывать блюда и названия для них. Воспитывать интерес к работе с различными продуктами. Воспитывать желание доводить начатое дело до конца. Развивать навыки публичного выступления, умение отвечать на вопросы.

4. Мониторинг образовательных результатов.

В конце учебного года проводится диагностика овладения детьми содержанием Программы. Используются следующие методы отслеживания (диагностики) успешности овладения детьми содержанием программы: педагогическое наблюдение, беседа, игра, изучение продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения практических занятий. Диагностические данные позволяют отследить результаты дополнительного образования детей и развития личностных качеств. Критерии оценки уровня освоения программных требований работы: знание инструкций по технике безопасности, теоретические знания по разделам, практические умения, этикет.

III. Организационный раздел.

1. Материально-техническое оснащение, оборудование.

- столы, стулья (по росту и количеству детей);
- фартуки, шапочки;
- столовая и чайная посуда;
- кухонная посуда (кастрюли);
- ножи, разделочные доски, терки;
- мерный стакан;
- электрические приборы (блендер, мясорубка);
- одноразовые стаканы, трубочки для коктейля;
- часы – таймер;
- интерактивная доска или проектор;
- презентации (по темам занятий);
- иллюстрации, фотографии;
- технологические карты, схемы;
- диагностические материалы.

Библиографический список.

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. – М.: ЦГЛ, 2005г.
2. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. – М.: ТЦ Сфера, 2003г.
3. Дыбина О.В. приобщение к миру взрослых. – М.: Мозаика – Синтез, 2010г.
4. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения у дошкольников. – М.: Владос, 2001.
5. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д. 2008.
6. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д. 2008.

Список интернет-ресурсов.

1. [10864.pdf](#)
2. http://iskorka.moy.su/obrazovanie/dopolnitelnaja_obshherazvivajushhaja_programma_vk_u.pdf
3. <http://www.lescdod.ru/Docs/programmi/kulinar.pdf>

Календарно-тематический план

№	Месяц	Тема	Количество занятий
1.	сентябрь	1. Знакомство с инструментами, посудой, электрическими приборами. Правила техники безопасности. Гигиенические требования. 2. Бутерброд «Фруктовое ассорти» 3. Бутерброд «Банановый»	1 1 1
2.	октябрь	1. Бутерброд «Хитрый» 2. Бутерброд «Кораблик «Варяг» 3. Салат «Лакомка» 4. Салат «Ассорти» 5. Салат «Осенняя мозаика»	1 1 1 1 1
3.	ноябрь	1. Салат «Фруктово-медовый» 2. Салат «Вишневая сказка» 3. Салат «Слоеный» 4. Фруктовые тарталетки «Радуга вкуса»	1 1 1 1
4.	декабрь	1. Овощные тарталетки «Праздничные» 2. Канапе из фруктов 3. Коктейль банановый	1 1 1
5.	январь	1. Коктейль тропический 2. Смузи с киви, клубникой и соком 3. Пирожное «Разноцветные колобки»	1 1 1
6.	февраль	1. Пирожное «Шоколадные колбаски» 2. Пирожное «Картошка» 3. Пирожное «Дом для домовенка» 4. Пирожное «Паучок»	1 1 1 1
7.	март	1. Фруктовый торт «Радуга вкуса» 2. Мороженое «Сладкоежка» 3. Мороженое «Шоколадное» 4. Мороженое «Клубничное»	1 1 1 1
8	апрель	1. Конфеты «Рафаэлло» 2. Конфеты «Трюфели» 3. Конфеты	1 1 1
9	май	Творческие проекты	3
		Всего	32

Критерии уровня освоения программы

В процессе диагностики педагог использует методы: наблюдение, беседа, игра, практические задания.

- Дидактические и словесные игры. Данный метод позволяет выявить словарно – понятийный запас слов о профессии повара и кондитера, о назначении продуктов, разнообразии их использования.
- Беседа выявляет знания о трудовых профессиональных действиях, которые выполняют дети, назначение их труда.
- Наблюдение используется для выявления знаний детей правил техники безопасности, этикета, практических умений.

Высокий уровень – систематически применяет усвоенные знания по правилам техники безопасности; применяет практические умения для решения поставленной задачи при минимальном контроле взрослого.

Средний уровень – применяет усвоенные знания по правилам техники безопасности и практические умения для решения поставленной задачи при напоминании взрослого.

Низкий уровень – применяет отдельные знания и умения, но в основном только в совместной деятельности с взрослым.