Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №252 комбинированного вида»
Кировского района г.Казани

Принята
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 29.08.2025 г.
Введен в действие приказом
№ 67 от 29.08.2025 г.

Потапова Ирина Юрьевна

Подписано цифровой подписью: Потапова Ирина Юрьевна
DN: c=RU, st=Республика Татарстан (Татарстан), l=Казань, title=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №252 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА" КИРОВСКОГО РАЙОНА Г.КАЗАНИ, 1.2.643.100.3=120B303436373036333136353 6, 1.2.643.3.131.1.1=120C313635363034303733353730, email=it-cbo@yandex.ru, givenName=Ирина Юрьевна, sn=Потапова, cn=Потапова Ирина Юрьевна
Дата: 2026.03.24 10:21:55 +03'00'

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ХУДОЖЕСТВЕННОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «УМЕЛЫЕ РУЧКИ»

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

Автор-составитель:
Воспитатели
Шарукова Лилия Хамисовна
Ахметзянова Надежда Витальевна,
первой квалифицированной категории

г. Казань, 2025г.

Содержание

1. Целевой раздел программы 3

2. Планируемые результаты освоения программы 6

3. Содержательный раздел 7

4. Организационный раздел 13

5. Форма обучения 13

6. Обеспеченность методическими материалами и средствами обучения и воспитания 14

1.Целевой раздел программы

Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная программа **«Кулинариум»** является общеразвивающей программой **кулинарной направленности**.

Воспитание творческой личности должно сопровождаться формированием не только знаний, умений и навыков, а, прежде всего, развитием творческого потенциала и способностью добывать знания собственным опытом.

Новизна программы дополнительного образования.

Новизна программы заключается в использовании личностно-ориентированного подхода в процессе обучения и предлагает методическую ориентацию в педагогической деятельности, позволяющую посредствам опоры на систему взаимосвязанных понятий, идей и способов действия обеспечивать и поддерживать процессы саморазвития и самореализации личности воспитанника, развитие его неповторимой индивидуальности. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становится все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физического и нравственно-здорового поколения, развитию у воспитанников чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Данная программа пробуждает интерес детей к новому виду деятельности, решает проблему ранней профориентации, отвечает потребностям современных детей и их родителей.

Она состоит в следующем:

- дает возможность знакомства с различными рецептами приготовления полезных и вкусных блюд;
- предлагает вариативный учебный план;
- обеспечивает у дошкольников подготовку к трудовой деятельности, т.к. ребенок учится работать в коллективе, а также развивается мелкая моторика рук, внимание, усидчивость и терпение.

Педагогическая целесообразность программы дополнительного образования заключается в создании особой развивающей среды для выявления и развития общих и творческих способностей обучающихся, что может способствовать не только их приобщению к творчеству, причем не

только к приготовлению различных блюд, но и раскрытию лучших человеческих качеств.

- преемственность - взаимодополняемость используемых технологий приготовления различных продуктов, предполагающая их сочетание и совместное применение;

- не подражание, а творчество - овладение технологией приготовления блюд не на уровне Отличительные особенности программы можно выделить повтора и создания копии блюда, а на уровне творческого подхода и авторского замысла.

Основные принципы построения программы:

- принцип наглядности;
- принцип учёта возрастных особенностей детей;
- принцип систематичности (от простого к сложному);
- принцип деятельности;
- принцип преемственности.

Цель и задачи рабочей программы

Цель: формирование у старших дошкольников необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

Задачи:

Образовательная:

- Познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведение 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, сервировки
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 вкусной и здоровой пищи;
- воспитывать культуру поведения за столом;
- воспитывать уважение к чужому труду, а также терпение, усидчивость и трудолюбие.

Значимые характеристики для разработки и реализации программы. Актуальность программы.

Кулинария - искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда - топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Актуальность программы.

Кулинария - искусство приготовления пищи.

«В здоровом теле- здоровый дух!» - говорили наши предки. Здоровье и настроение, труд во многом зависят от того как мы питаемся и отдыхаем. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить, красиво подавать блюдо, соблюдая правила сервировки - это воспитывает эстетический вкус. Навыки и умения, сформированные в детстве, закладывают установку в дальнейшей жизни.

Дело в том, что дети, как правило, получают готовую пищу, не знают, как и из каких продуктов, она готовится, не имеют практического опыта, элементарных знаний и умений. Так как родители, в силу своей занятости не всегда имеют возможность донесть до ребенка нужную информацию в этом направлении, что может понести опасность упущения сенситивного периода. Именно по этой причине возникла идея о необходимости создания кулинарного кружка, где дети получат основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания и безопасного поведения, как

одно из важных направлений решения проблемы социальной адаптации детей.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Чтобы соответствовать современным требованиям, был подобран интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, получению новых навыков, развивающих творческое мышление, воображение, фантазию, способствующих эффективной социализации.

В программе материал подобран в соответствии с возрастом детей и поэтапным накоплением знаний. Актуальность программы «Кулинариум» в том, что обучение детей направлено на развитие их фантазии, творчества, кругозора. Многие занятия способствуют Формирование семейного микроклимата, повышению заинтересованности в дошкольном образовании всей семьи.

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 ягод, овощей, фруктов;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого - электроприборами (чайником, миксером);
- 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.

3. Содержательный раздел.

Планирование деятельности кружка.

Сентябрь

Занятие 1.	Экскурсия на кухню детского сада.	Цель: дать детям представление о предметах кухонного оборудования, их назначении; развивать внимание, интерес к профессии повара; воспитывать уважение к чужому труду (По методике организации экскурсии в подготовительной группе).
Занятие 2.	Техника безопасности на кухне.	Цель: познакомить детей с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в комнате кулинарии. Вызвать желание заниматься кулинарной деятельностью; развивать память, мышление, связную речь; воспитывать чувство безопасности.
Занятие 3.	Посуда.	Цель: учить детей различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды. Упражнять детей группировать посуду с помощью условных символов (показ, беседа, игра).
Занятие 4.	Продукты. Способы их приготовления.	Цель: закреплять знания детей о продуктах питания, их назначении, существенных признаках. Учить детей группировать продукты питания с помощью условных символов (молочные, мясные, хлебобулочные). «Разговор о правильном питании». М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова стр. 10, р/т стр. 6.

Октябрь

Занятие 5	«В гости к Мухе-Цокотухе»	Цель: Познакомить детей с процессом приготовления чая. Дать представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и

		любовь. Помочь детям осознать важность знаний правил сервировки стола к чаю. Учить пользоваться технологической картой. Развивать интерес, чувство вкуса, умение работать в коллективе. Воспитывать уважение к окружающим людям
Занятие 6	Напитки	Цель: Познакомиться с бытовой техникой - разными видами соковыжималок для мягких и цитрусовых фруктов. Учиться правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из молочных продуктов питания, киселя, яблочного и морковного соков. Дать представление об одном из видов посуды - крюшоннице. Воспитывать аккуратность, взаимовыручку. Учить правильно пользоваться ножом. «Разговор о правильном питании». М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова стр. 46, Р/т стр.37
Занятие 7	Фрукты, ягоды	Цель: познакомить детей с разнообразием фруктов и ягод, их полезными свойствами и значением для организма; познакомить со значением витаминов и минеральных веществ. Познакомить детей с технологией приготовления морса; учить определять по вкусу основную составную часть морса. Воспитывать аккуратность. Продолжать формировать умение пользоваться технологической картой «Разговор о правильном питании». М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова стр.55 р/т стр.44.
Занятие 8	Хлеб и его польза, бутерброды	Цель: познакомить детей с историей возникновения хлеба, образованием слова "бутерброд". Рассказать о разновидности хлеба и о его пользе. Учить самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук

Ноябрь

Занятие 9	«Умные помощники».	Цель: формировать представление детей о предметах бытовой техники, ее назначении, она облегчает труд человека. Познакомить с техникой безопасности (показ, рассказ, беседа); развивать интерес, внимание, речь.
Занятие 10.	Компот.	Цель: продолжать знакомить детей с разнообразием напитков. Знакомить с работой бытовой техники (электрической плитой). Воспитывать аккуратность.
Занятие 11.	Пирог с яблоками	Цель: Дать представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и раскрыть его секреты. Удовлетворять потребность детей побыть в роли взрослого. Дать понять, что дрожжевое тесто можно готовить с различными добавками. Воспитывать терпеливость, самостоятельность.
Занятие 12.	Семейный праздник. «Чайная вечеринка».	Цель: создания социальной ситуации для развития речи детей в процессе совместной познавательной деятельности с родителями в праздничной обстановке.

Декабрь

Занятие 13, 14.	Торт на день рождение.	Цель: Формировать навыки поведения в гостях, за столом. Познакомить детей с технологией приготовления торта. Формировать умение выбирать рецепт и готовить десерт, подбирать и делать украшение для торта; расширять представления детей о сладостях, их истории; формировать представления о профессии - кондитер; воспитывать умение работать в коллективе.
Занятие 15, 16.	Украшение новогодней елки.	Цель: продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях. Упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок; развивать интерес, фантазию, моторику рук; воспитывать самостоятельность, аккуратность.

Январь

Занятие 17.	Салат «Кубик».	Цель: познакомить детей с процессом приготовления салата. Формировать умение пользоваться технологической картой. Развивать навыки работы с ножом. Учить нарезать фрукты и овощи кубиками, оформлять готовое блюдо. Развивать внимание, моторику рук. Воспитывать чуткость, аккуратность, желание помогать.
Занятие 18.	Фруктовый салат «Витаминка».	Цель: познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, процессом приготовления салата (овощного, фруктового и т.д.). Продолжить учиться пользоваться технологической картой. Закрепить навыки работы с ножом: нарезать овощи и фрукты кубиками, оформлять готовое блюдо. Закрепить умение пользоваться теркой. Развивать моторику рук, внимание, творчество, эстетический вкус. Воспитывать аккуратность, самостоятельность
Занятие 19.	Совместная работа с родителями. «Наша кулинарная книга».	Цель: Участвовать в семейном творчестве и уметь представлять несложные рецепты приготовления вкусных блюд. Развивать связную речь, творчество, фантазию. Воспитывать умение слушать других, уважение к окружающим

Февраль

Занятие 20.	Печенье «Сердечки».	Цель: упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его. Дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей (подарок). Развивать моторику рук. Воспитывать аккуратность.
Занятие 21.	Бутерброд «Хитрый».	Цель: закреплять умение самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук,
Занятие 22.	Бутерброд «кораблик».	Цель: Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброды, красиво их оформлять. Развивать мелкую моторику рук, творчество.

Занятие 23.	Оформление стенда «Мы веселые ребята - поварята».	Цель: принять участие в совместной проектной деятельности, отразить свои впечатления о занятиях в кружке. Развивать интерес, моторику рук. Воспитывать уважение к окружающим, трудолюбие, аккуратность.

Март

Занятие 24.	Семейный праздник к 8 марта. «Кулинарный поединок».	Цель: формировать готовность родителей к сотрудничеству с педагогом.
Занятие 25.	Масленица. «Блины».	Цель: продолжать знакомиться с бытовой техникой - блинницей. Обогатить свои представления о народных традициях
Занятие 26.	Секреты здорового обеда.	Цель: Формировать представление о культуре питания дошкольников и окружающих их взрослых, как составляющую здорового образа жизни; формировать и развивать осознанное отношение к своему здоровью; формировать представление об основных правилах питания, способствующих сохранению здоровья человека; систематизировать знания детей о продуктах питания; формировать навыки правильного питания, а также желания и готовности реализовать эти навыки в повседневной жизни; развивать навыки коммуникативного общения.
Занятие 27.	Разгадывание кроссвордов. «Скатерть самобранка».	Цель: учить детей разгадывать кроссворды, отгадывать составляющие ингредиенты блюд. Развивать интерес к кулинарной деятельности

Апрель

Занятие 28.	Полезный завтрак - лучшее начало дня.	Цель: сформировать у детей понятие о завтраке, о обязательном компоненте ежедневного меню и различных вариантах завтрака.

Занятие 29.	Праздник Великой Пасхи. Украшение яиц.	Цель: познакомить детей с православным праздником «Светлое Воскресенье Христово», с его историей; развивать интерес к культуре предков; Воспитывать патриотические чувства к православным традициям русского народа, к народному творчеству.
Занятие 30.	Праздник Великой Пасхи. Печенье «Пасхальный зайчик».	Цель: продолжать знакомить детей православным праздником «Светлое Воскресенье Христово», с его историей; развивать интерес к культуре предков; Воспитывать патриотические чувства к православным традициям русского народа, к народному творчеству.
Занятие 31.	Праздник Великой Пасхи. «Пасхальные куличи».	Цель: православным праздником «Светлое Воскресенье Христово», с его историей; развивать интерес к культуре предков. Воспитывать патриотические чувства к православным традициям русского народа, к народному творчеству.

Май

Занятие 32.	Десерт «Банановый».	Цель: Познакомить детей с рецептом приготовления полезных блюд из фруктов (банан). Актуализировать и расширить представление детей о фруктах, наличии в них полезных для организма человека веществ. Ввести в словарь новые слова: ингредиенты. Совершенствовать технику владения кулинарным ножом, навыки его безопасного использования. Формировать желание самостоятельно или с небольшой помощью взрослого готовить несложное кулинарное блюдо
Занятие 33.	Десерт «Наливные яблочки».	Цель: Познакомить детей с рецептом приготовления полезных блюд из фруктов (яблоко). Актуализировать и расширить представление детей о фруктах, наличии в них полезных для организма человека веществ. Закреплять технику владения кулинарным ножом, навыки его безопасного использования. Формировать желание самостоятельно или с небольшой помощью взрослого готовить несложное кулинарное блюдо

Занятие 34, 35.	Оформление фотоальбома «Поварята».	Цель: Закрепить у детей знания названий блюд, последовательности их приготовления из составляющих ингредиентов.

4. Организационный раздел.

Организация деятельности детей.

Реализация программы предусматривается в один этап

Один год обучения - дети 5 - 6 лет (старшая и подготовительная группа).

Занятия проводятся 1 раз в неделю.

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

Длительность занятий в подготовительной группе - 30 минут.

	В неделю	В месяц	В год
Количество академических часов	1	4	35

5. Форма обучения.

Программа предполагает работу с детьми в форме занятий, совместной работы детей с педагогом, а также их самостоятельной творческой деятельности. В процессе работы кружка используются различные формы занятий: традиционные, игровые. Каждое занятие включает в себя теоретическую часть и практическое выполнение задания детьми.

Особенности организации предметно-пространственной среды.

Направление деятельности и развитие ребенка зависит от нас, взрослых - от того, как устроена предметно- пространственная организация их жизни, из каких игрушек и дидактических пособий она состоит, каков их развивающий потенциал и даже от того как они расположены. Все, что окружает ребенка, формирует его психику, является источником его знаний и социального опыта. Поэтому, именно мы, взрослые берем на себя ответственность создать условия, которые способствуют полной реализации развития детей, их возможностей, способностей по всем психофизиологическим параметрам, т. е. организации предметно-пространственной развивающей среды.

На основе интеграции содержания и видов деятельности в группе

организован центр активности по кулинарному направлению.
Воспитание культуры здорового питания детей через ППРС требует к себе содержательного насыщения. Вокруг наших воспитанников создана среда насыщенная атрибутами, символикой, терминологией, знаниями, ритуалами и обычаями здоровье сберегающего характера и посвящена именно культуре питания.

Центр кулинарии оснащен разной кулинарной атрибутикой: Одноразовые ножечки, ложки, вилки, разделочные доски, тарелки, чашки и многое другое.
Что дает возможность детям хорошо различать посуду и правильно ее называть, научиться приготовлению не сложных и вкусных и полезных блюд. Развивать моторику рук, интерес к профессии повара, воображение. Воспитывать аккуратность и умение работать сообща.

Как сказал английский писатель Оскар Уайльд: «Лучший способ сделать детей хорошими - это сделать их счастливыми ...». А у нас все дети хорошие! И создавая благоприятную среду развития для наших детей, мы хотим видеть их еще и такими: овладевшими основными культурными способами деятельности, обладающих установкой положительного отношения к миру, развитым воображением, умеющих выражать свои мысли, любознательными, выносливых и физически развитых, а главное счастливыми!

Материально-техническое обеспечение программы.

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей одноразовых, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства. Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи.

6. Обеспеченность методическими материалами и средствами обучения и воспитания.

Список использованной литературы

1. Энциклопедия «Все обо Всем».
2. Ознакомление дошкольников с секретами кухни О. В. Дыбина.
3. Д. В. Габолкин 500 бабушкиных рецептов.
4. В. В. Серегин Качество продуктов - ваше здоровье.
5. М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова Разговор о здоровом и правильном питании.
6. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005г.
7. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формирования культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.

19. Губарева И.Н. Кроссворды. - М.: Хатбер-М, 2002. Детство: Программа развития и воспитания детей в детском саду. / под рук. Логиновой В.В. СП: Детство-Пресс, 2002г.

8. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.

9. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003г.

10. Дыбина О.В. Ребенок и окружающий мир. Программа и методические рекомендации. - М.: Мозаика - Синтез, 2006г.

11. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007г.

12. Комарова Т.С., Куцакова Л.В., Павлова Л.Ю. Трудовое воспитание в детском саду. - М.: Мозаика - Синтез, 2005г.

- Крулехт М. Дошкольник и рукотворный мир (пед. технология целостного развития ребенка как субъекта детской деятельности). - СП: Детство - Пресс, 2002г. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения у дошкольников. М.: Владос, 2001г.

13. Куцакова Л.В. Нравственно-трудовое воспитание ребенка - дошкольника. -Москва, 2004г. 12. Листова Г.С. Кружок кулинарии и культуры быта. - М.: Просвещение, 1976г.

14. Методические советы к программе «Детство» / под ред. Бабаевой Т.И.,

Михайловой З.А. - СП: Детство-Пресс, 2001г.
15. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. - М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
16. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. - М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
17. Поваренная книга Вини-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. - М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001.
18. Родина Н.М. Мировые пироги. Кулинария. - М.: Карапуз, 2003.
19. Русак О.Н., Маланян К.Р., Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2000г.
20. Сонькин В.Д. Законы правильного питания. - М.: Вентана-Граф, 2004г.
21. Станиславская С.А. 500 советов: овощи, фрукты.
22. Сушкова Н.В. Социально-личностное развитие: анализ программ дошкольного образования. - М.: ТЦ Сфера, 2008г.
23. Шипунова В.А. Овощной зоопарк. Детская кулинария. - М.: Карапуз, 2009.
23. Школа хороших манер/ пер. с англ. И. Перегудовой. - М.: Эгмонт Россия Лтд, 2002