

ПРИНЯТА  
решением  
педагогического совета  
протокол № 1  
от 28.08.2024

УТВЕРЖДЕНА  
и введена в действие

Приказом № 100 от 28.08.2024  
заведующая МБДОУ № 36



С. Дозорова

**Программа дополнительной образовательной услуги**  
**«ПОВАРЕШКА»**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**детского сада комбинированного вида № 36 «Улыбка» Бугульминского**  
**муниципального района Республики Татарстан**  
**на 2024-2025 учебный год**

Разработчики программы:

Фомина Н.В., воспитатель

Ряжева Н.В., воспитатель

Бугульма 2024г.

Содержание

<b>I. Целевой раздел .....</b>	<b>3 стр.</b>
1. Пояснительная записка	
- Цели и задачи реализации Программы	
- Принципы формирования Программы	
2. Планируемые результаты освоения Программы	
<b>II. Содержательный раздел .....</b>	<b>7 стр.</b>
1. Описание разделов Программы	
2. Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации Программы	
3. Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации Программы	
<b>III. Организационный раздел.....</b>	<b>11 стр.</b>
1. Материально-техническое обеспечение Программы	
2. Режим занятий	
3. Перспективные и учебно-тематические планы	
4. Список литературы	

## **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 – 6 - 7 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 взрослому.

- 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, блендером);
- научиться 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.

### 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.

## 2. Режим занятий Реализация Программы:

Возраст: дети 6-7 лет.

Занятия проводятся - 1 раз в неделю (среда).

Длительность занятий - по 25-30 мин.

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

№	Количество часов	Тема занятия	Цели занятия	Форма проведения занятия	Деятельность воспитанников
Сентябрь	1 и 2 занятие	Кухня детского сада	Получить представление о предметах кухонного оборудования, их назначении	Экскурсия на кухню детского сада	Наблюдение, беседа с сотрудником кухни
	3 и 4 занятие	Посуда	Научиться различать и называть предметы чайной, столовой и другой посуды; группировать посуду с помощью условных символов.	Беседа, рассказ воспитателя. Дидактические игры	Участие в дидактических играх, общение с воспитателем
Октябрь	1 и 2 занятие	Техника безопасности и правила гигиены. - В мир "Чудесницы"	Познакомиться с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в центре кулинарии.	Рассказ воспитателя, беседа с детьми, решение проблемных ситуаций	Участие в решении проблемных ситуаций и в беседе с воспитателем
	3 и 4 занятие	Фрукты - «Угадай-ка» - викторина «Из чего готовим сок»	Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки.	Дидактические словесные и настольно-печатные игры, развивающего характера	Участие в беседах, играх
Ноябрь	1 и 2 занятие	Овощи - салатный кубик	Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их сочетании, получить представления о способах нарезки овощей и оформлении овощных блюд.	Дидактические игры, дидактический показ и объяснение, рассказ воспитателя	Наблюдение и самостоятельная деятельность

Ноябрь - Декабрь	3, 4, 5, 6, 7, 8 занятия	<p>Напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чай «Мухи-Цокотухи».</li> <li>- морс «Ягодка».</li> <li>- сок «Апельсиновый»</li> <li>- компот «Ассорти».</li> <li>- кисель «Загадка».</li> <li>- «Готовим напитки».</li> <li>- сок «Витаминный»</li> </ul>	<p>Познакомиться с процессом приготовления чая. Получить представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Осознать важность знаний правил сервировки стола к чаю. Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков. Познакомиться с технологией приготовления морса; определять по вкусу основную составную часть морса. Познакомиться с бытовой техникой – разными видами соковыжималок для мягких и citrusовых, правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из киселя, яблочного и морковного соков.</p>	Показ действий, рассказ, объяснения пользования схемами	Самостоятельность детей, использование схем
Январь	1 и 2 занятия	Бытовая техника. - «Умные помощники».	Получить представление о предметах бытовой техники, ее назначении.	Рассказ воспитателя. Беседа с детьми.	Наблюдение, участие в беседе
Январь - Февраль	3, 4, 5, 6, 7	<p>Салаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салат «Витаминный».</li> <li>- «Разноцветный винегрет».</li> <li>- салат «Лакомство гномов».</li> <li>- фруктовый салат «Дары солнца»</li> <li>- конкурс «Самый вкусный салат»</li> </ul>	<p>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.</p>	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление салатов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
Март	1, 2, 3 занятия	<p>Бутерброды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бутерброд «Хитрый».</li> <li>- Бутерброд «Кораблик».</li> <li>- Загадка в лукошке.</li> </ul>	<p>Познакомиться с образованием слова "бутерброд". Научиться самостоятельно делать открытые бутерброды, красиво их оформлять. Проявлять самостоятельность, фантазии. Развивать мелкую моторику рук, творчество.</p>	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление бутербродов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
Март	4 занятия	<p>Сухарики</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сухарики «Ароматные»</li> </ul>	<p>Обогатить представления о приготовлении блюд из хлеба. Раскрыть секрет использования черного хлеба. Продолжать осваивать правила работы приготовления пищи.</p>	Беседа, дидактический показ и объяснение	Участие в беседе. Практическая деятельность с использованием духовки при непосредственном участии взрослого.

Апрель	1,2,3,4 занятия	<p>Песочное тесто</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Печенье «Чудные фигурки»</li> <li>- Украшение для новогодней елки</li> <li>- Разноцветные колобки</li> <li>- Печенье «Валентинки»</li> </ul>	<p>Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой.</p> <p>Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки.</p>	Показ, объяснение	Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность
Май	1,2,3 занятия	<p>Дрожжевое тесто</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Булочки</li> <li>- Пирожки с начинкой</li> <li>- Яблочный пирог</li> </ul>	<p>Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста. Научиться лепить жок (способом защипывания краев).</p> <p>Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.</p>	Показ, объяснение, организация самостоятельности детей	Участие в беседе, наблюдение за деятельностью взрослого, самостоятельная деятельность
Май	4 занятия	Итоговое занятие «Вкусные фантазии»	Закрепить знания названий блюд, последовательность их приготовления из составляющих ингредиентов.	Оформление фотоальбома	Участие в оформлении фотоальбома
Итого:	30ч.				

## 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. Киреевский / . - 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.