Частное учреждение дополнительного образования «УМКА»

ИНН/КПП: 2460068788/246001001 ОГРН: 1052460043646
660028 г. Красноярск ул. Толстого 49, пом.94
т. 205-111-7

УТВЕРЖДЕНО
приказом ЧУДО «УМКА»
от 01.09.2020 г. № 30-о

«ВКУСНЯШКА»

(общеразвивающая программа дополнительного образования социально-педагогической направленности по ознакомлению детей старшего дошкольного возраста с основами кулинарии)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по ознакомлению детей старшего дошкольного возраста с основами кулинарии «Вкусняшка» (далее Программа) 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.

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- 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 – 5-7 лет.

Срок освоения Программы – 2 года.

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 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 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 приготовления 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.

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, соковыжималкой);
- 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.

ОПИСАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ

I раздел «Разноцветные капельки»

Цель: познакомить дошкольников старшей возрастной группы с предметами, необходимыми на кухне; обучить начальным навыкам приготовления простейших блюд (напитков, салатов, бутербродов).

Задачи:

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.

Развивающие:

- развивать мелкую моторику рук;
- формировать навыки безопасного поведения на кухне, пользования орудиями труда в процессе работы на кухне.

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:

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.

Развивающая:

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

Воспитательная:

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

Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации 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 карты.

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.

Материально-техническое обеспечение Программы

Дидактический материал и техническое оснащение:

1. натюрморты;
2. дидактические игры;
3. предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных блюд;
4. карточки и таблицы с правилами поведения на кухне;
5. стол разделочный для детей;
6. полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды.
7. бытовая техника: электроплита с духовым шкафом, электрочайник, миксер, соковыжималка для цитрусовых, весы с чашей, блинница;
8. посуда;
9. доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;
10. фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

Режим занятий

Реализация Программы предусматривается в два этапа:

1. Первый год обучения - дети 5-6 лет (старшая группа).
2. Второй год обучения - дети 6-7 лет (подготовительная к школе группа).

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 старшей возрастной группе – 25 минут, в подготовительной группе – 30 минут.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
1-й год обучения (дети 5-6 лет)
I раздел «Хозяюшка»

№	Кол-во часов	Тема занятия	Цели занятия	Форма проведения	Деятельность детей
1	1	Кухня детского сада	Получить представление о предметах кухонного оборудования, их назначении	Экскурсия на кухню детского сада	Наблюдение, беседа с сотрудниками кухни
2	1	Посуда	Научиться различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды; группировать посуду с помощью условных символов	Беседа, рассказ воспитателя. Дидактические игры	Участие в дидактических играх, общение с воспитателем
3	1	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
4	2	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, игры развивающего характера	Участие в беседах, играх
5	1	Овощи - салатный кубик	Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их сочетании, получить представления о способах нарезки овощей и оформлении овощных блюд	Дидактические игры, практический показ и объяснение, рассказ воспитателя	Наблюдение и самостоятельная деятельность
6	9	Напитки - чай «Мухи Цокотухи» - морс «Ягодка». - крюшон «Именинный». - сок «Апельсиновый» - йогурт «Фруктовый». - компот «Ассорти». - кисель «Загадка». - «Готовим	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	Показ действий, рассказ, объяснения пользования схемами	Самостоятельная деятельность детей, использование схем

		напитки». - сок «Витаминный»	приготовления морса; определять по вкусу основную составную часть морса. Познакомиться с бытовой техникой – разными видами соковыжималок для мягких и цитрусовых фруктов: крюшонницей. Учиться правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из молочных продуктов питания, киселя, яблочного и морковного соков		
7	1	Бытовая техника. - «Умные помощники»	Получить представление о предметах бытовой техники, ее назначении	Рассказ воспитателя. Беседа с детьми	Наблюдение, участие в беседе
8	5	Салаты. - салат «Витаминный». - «Разноцветный винегрет». - салат «Лакомство гномов». - фруктовый салат «Дары солнца» - конкурс «Самый вкусный салат»	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	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление салатов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
9	3	Бутерброды. - Бутерброд «Хитрый». - Бутерброд «Кораблик». - Загадка в лукошке	Познакомиться с образованием слова "бутерброд". Научиться самостоятельно делать открытые бутерброды, красиво их оформлять. Проявлять самостоятельность, фантазии. Развивать мелкую моторику рук, творчество	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление бутербродов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
10	1	Итоговое занятие «Потрудились мы и вот – получился бутерброд»	Закрепить системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов. Проявлять доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности	Дидактические игры, показ и объяснение, создание ситуаций успеха	Совместная трудовая деятельность
11	1	Фото стенд «Мы ребята – поварята»	Принять участие в совместной проектной деятельности, отразить свои впечатления о	Беседа, показ	Совместное детско-взрослое проектирование

			занятиях в кружке		
	26				

2-й год обучения (дети 6 – 7 лет)
II Раздел «Маленький кондитер»

№	Кол-во часов	Тема занятия	Цели занятия	Форма проведения	Деятельность детей
1	5	Продукты. Способы их приготовления. - «Сгруппируй продукты» - «Съедобные загадки» - «Приготовь блюдо» - «Шарлотка» - «Скатерть самобранка»	Получить знания о продуктах питания, их назначении, существенных признаках: употреблении в вареном, жареном и сыром видах. Научиться группировать продукты питания с помощью условных символов (молочные, мясные, хлебобулочные). Научиться узнавать продукты по описанию, составлять и отгадывать загадки, разгадывать кроссворды. Продолжать учиться работать с технологической картой при приготовлении блюд, соблюдать рецепт. Закрепить навыки работы с миксером, нарезания продуктов	Дидактические игры, беседа	Участие в играх на классификацию, группировку продуктов
2	1	Центр кулинарии - «Царство кухни» (совместная деятельность с младшими по возрасту детьми)	Участвовать в ознакомлении младших детей с кухонной утварью, электроприборами, их назначением, правилами поведения на кухне. Проявлять доброжелательное отношение, терпение, отзывчивость к младшим детям, желание помочь и научить тому, что умеют сами	Экскурсия	Участие в беседе, показ и объяснение младшим по возрасту детям
3	1	Горячий бутерброд - сэндвич «Аппетитный»	Познакомиться с процессом приготовления закрытого горячего бутерброда. Научиться пользоваться сэндвичницей	Практический показ и объяснение	Наблюдение и участие в деятельности
4	1	Сухарики - Сухарики «Ароматные»	Обогатить представления о приготовлении блюд из	Беседа, практический показ и	Участие в беседе. Практическая деятельность

			хлеба. Раскрыть секрет использования черного хлеба. Продолжать осваивать правила работы приготовления пищи с использованием духовки при непосредственном участии взрослого	объяснение	
5	2	Запекание фруктов - «Наливные яблочки» - «Банановый десерт»	Познакомиться с секретом приготовления фруктов - запеканием яблок, бананов	Показ и объяснение	Наблюдение и участие в деятельности
6	1	Запекание овощей - Фаршированный картофель	Познакомиться с процессом запекания овощей. Продолжать учиться делить целое на части, запекать в духовке, украшать блюдо	Показ и объяснение	Наблюдение за процессом и самостоятельное участие в деятельности
7	1	Труд кондитера - Экскурсия в кафе	Познакомиться с трудом кондитера, с разнообразными способами украшения кондитерских изделий	Экскурсия, беседа	Участие в беседе, наблюдение
8	6	Песочное тесто - Печенье «Чудные фигурки» - Украшение для новогодней елки - Разноцветные колобки - Печенье «Валентинки»	Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электрической мясорубкой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки	Показ, объяснение, беседа	Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность
9	1	Проект «Книга любимых блюд» - "Вкусные странички"	Участвовать в семейном творчестве и уметь представлять несложные рецепты приготовления вкусных блюд	Семейное проектирование кулинарной книги	Участие в совместном детско-взрослом проекте
10	1	Блины - Масляный блинок	Продолжать знакомиться с бытовой техникой - блинницей. Обогатить свои представления о народных традициях	Объяснение, показ	Деятельность в подгруппах, наблюдение за работой взрослого
11	1	Бутерброд «Канапе»	Упражняться в составлении рецептов блюд для обеда, называть все составляющие ингредиенты трех блюд, а так же кулинарные секреты их приготовления. Познакомиться с закусочным бутербродом	Игры, показ и объяснение. Организация работы детей	Составлять рецепты и использованием карточек, участие в беседе, наблюдение за деятельностью взрослого, самостоятельная деятельность

			"Канапе", правилами их подачи гостям (на блюде, покрытом салфеткой)		
12	1	Слоеное тесто - Пирожки	Получить представления о видах теста, об изделиях, которые можно приготовить из слоеного теста	Показ и объяснение	Наблюдение и самостоятельная деятельность
13	3	Дрожжевое тесто - Булочки «Изюминка» - Пирожки с начинкой - Яблочный пирог	Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые можно получить из дрожжевого теста. Научиться лепить пирожок (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно готовить с различными добавками	Показ, объяснение, организация самостоятельной деятельности детей	Участие в беседе, наблюдение за деятельностью взрослого, самостоятельная деятельность
14	1	Итоговое занятие «Вкусняшки»	Закрепить знания названий блюд, последовательность их приготовления из составляющих ингредиентов	Оформление фотоальбома	Участие в оформлении фотоальбома
	26				

ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ПЛАН
Первый год обучения (дети 5-6 лет)

	Тема	Задачи
		Октябрь
1	Экскурсия на кухню детского сада	Дать представление о предметах кухонного оборудования, их назначении. (По методике организации экскурсии в старшей группе)
2	Посуда	Учить детей различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды. Упражнять детей группировать посуду с помощью условных символов (показ, беседа, игра)
3	В мир "Чудесницы"	Познакомить детей с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в комнате кулинарии. Вызвать желание заниматься кулинарной деятельностью
4	Чай "Мухи-Цокотухи"	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
		Ноябрь
5	Морс "Ягодка"	Познакомить детей с технологией приготовления морса; учить

		определять по вкусу основную составную часть морса. Воспитывать аккуратность. Продолжать учить пользоваться технологической картой
6	Крюшон «Именинный»	Продолжать знакомить детей с различными видами сладких напитков. Упражнять в работе по технологической карте. Дать представление об одном из видов посуды – крюшоннице. Воспитывать аккуратность, взаимовыручку. Учить правильно пользоваться ножом
7	Йогурт "Фруктовый"	Познакомить детей с процессом приготовления напитков из молочных продуктов питания
8	«Угадайка»	Закреплять знания детей о ягодах, фруктах. Учить отгадывать загадки
Декабрь		
9	"Умные помощники"	Формировать представление детей о предметах бытовой техники, ее назначении, она облегчает труд человека. Познакомить с техникой безопасности (показ, рассказ, беседа)
10	Компот "Ассорти"	Продолжать знакомить детей с разнообразием напитков. Знакомить с работой бытовой техники (электрической плитой). Воспитывать аккуратность
11	Кисель "Загадка"	Продолжать учить детей готовить различные напитки. Познакомить детей с технологией приготовления киселя. Удовлетворять их потребность в самостоятельности
12	"Готовим напитки"	Закреплять знания детей о приготовлении напитков. Учить подбирать продукты для их приготовления. Упражнять детей в составлении рецептов различных напитков
Январь		
13	Сок "Витаминный"	Познакомить детей с процессом приготовления сока из яблок и моркови. Учить пользоваться соковыжималкой, соблюдая технику безопасности. Дать знания детям о пользе соков
14	Сок "Апельсиновый"	Продолжать знакомить детей с технологией приготовления соков, используя другой вид соковыжималки, для цитрусовых фруктов. Воспитывать самостоятельность
Февраль		
15	Викторина "Из чего готовят сок"	Уточнить представление детей о разнообразии фруктов, способах их использования в кулинарии
16	Салат "Кубик"	Познакомить детей с процессом приготовления салата. Продолжить учить пользоваться технологической картой. Развивать навыки работы с ножом. Учить нарезать фрукты и овощи кубиками, оформлять готовое блюдо. Воспитывать чуткость, желание помогать
17	Винегрет «Разноцветный»	Продолжать учить детей работать с технологической картой. Продолжать учить нарезать овощи, правильно пользовать ножом. Учить делать украшения из овощей для оформления винегрета. Воспитывать аккуратность
18	Салат "Витаминный" (Совместная деятельность с воспитанниками младшего дошкольного возраста)	Продолжать формировать системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться теркой, соблюдая правила безопасности с опасными предметами. Воспитывать чуткость, желание помогать другому
Март		
19	Салат "Лакомство гномов"	Познакомить детей с процессом приготовления морковного салата. Закрепить умение пользоваться теркой
20	Фруктовый салат "Дары солнца"	Продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой. Развивать любознательность. Воспитывать аккуратность
21	Конкурс "самый вкусный	Обобщать знания об основах приготовления салатов. Развивать у

	салат"	детей интерес к приготовлению пищи
22	Бутерброд "Хитрый"	Познакомить детей с образованием слова "бутерброд". Учить самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук
	Апрель	
23	Бутерброд "Кораблик"	Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброды, красиво их оформлять. Развивать мелкую моторику рук, творчество
24	"Загадка в лукошке"	Продолжать учить детей делать бутерброды из яиц. Развивать навыки работы с ножом. Развивать творчество и фантазию при украшении блюда
25	"Потрудились мы и вот – получился бутерброд" (Совместная деятельность с воспитанниками групп младшего дошкольного возраста)	Формировать системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности
26	Фотостенд "Мы ребята - поварята"	Вызвать эмоциональный отклик у детей при рассматривании фотографий. Поддерживать интерес у детей к кулинарной деятельности

ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ПЛАН
Второй год обучения (дети 6-7 лет)

	Тема	**Задачи**
	Октябрь	
1	Продукты	Закреплять знания детей о продуктах питания, их назначении, существенных признаках. Учить детей группировать продукты питания с помощью условных символов (молочные, мясные, хлебобулочные)
2	Сэндвич "Аппетитный"	Познакомить детей с процессом приготовления закрытого горячего бутерброда. Учить пользоваться сэндвичницей. Воспитывать самостоятельность, аккуратность
3	"Царство кухни" (совместная деятельность с воспитанниками младшей группы)	Закрепить правила поведения на кухне. Познакомить младших детей с кухонной утварью, электроприборами, их назначением. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение. Поощрять желание помочь и научить тому, что умеют сами
4	Сухарики "Аромашки"	Расширить знание детей о приготовлении блюд из хлеба. Раскрыть секрет использования черного хлеба. Продолжать формировать навыки работы приготовления пищи с использованием духовки
	Ноябрь	
5	"Наливные яблочки"	Раскрыть секрет запекания яблок. Учить делить целое на части. Укреплять мелкую моторику рук. Удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые
6	Банановый десерт	Дать представление детям о способе приготовления фруктов - запекании. Учить готовить сладкие блюда, оформлять их перед подачей на стол
7	Фаршированный картофель	Познакомить детей с процессом запекания блюд из овощей. Продолжать учить детей делить целое на части, запекать в духовке. Развивать фантазию при украшении блюда
8	"Сгруппируй продукты"	Закрепить знания детей о продуктах, употребляемых в вареном,

		жареном и сыром видах
	Декабрь	
9	Экскурсия в кафе	Ознакомление с трудом кондитера. Дать представление детям о разнообразных способах украшения кондитерских изделий
10	Печенье "Чудные фигурки"	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Познакомить с электрическим миксером. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
11	Украшения для новогодней елки	Продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях. Упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок. Воспитывать самостоятельность, аккуратность
12	"Съедобные загадки" - викторина	Учить детей узнавать продукты по описанию. Поощрять самостоятельность детей в составлении загадок
	Январь	
13	Семейное проектирование кулинарной книги "Вкусные странички"	Поощрять семейное творчество и умение представлять несложные рецепты приготовления вкусных блюд
14	Овсяночки	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим. Дать знания о разных видах теста
	Февраль	
15	Разноцветные колобки	Побуждать детей проявлять творчество при работе с тестом. Показать роль электрической мясорубки в экономии времени. Развивать творческие способности
16	Печенье "Валентинки"	Продолжать закреплять умение работать с миксером. Упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его. Дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей (подарок)
17	"Приготовь блюдо"	Закрепить знания детей о приготовлении блюд, о правильности подбора необходимых продуктов, инструментов и оборудования
18	Масляный блинок	Продолжать знакомить детей с бытовой техникой (блинницей). Удовлетворять потребность детей быть самостоятельными. Обогащать их знаниями о народных традициях
	Март	
19	Шарлотка	Продолжать учить детей работать с технологической картой при приготовлении блюд. Учить соблюдать рецепт. Закреплять навыки работы с миксером. Упражнять в нарезании продуктов. Воспитывать аккуратность и трудолюбие
20	"Секреты обеда"	Упражнять детей в составлении рецептов блюд для обеда, называть все составляющие ингредиенты трех блюд, а так же кулинарные секреты их приготовления. Познакомить с закусочным бутербродом "Канапе", правилами их подачи гостям (на блюде покрытом салфеткой). Воспитывать интерес к приготовлению пищи
21	Пирожки "Шампань"	Расширять представления детей о видах теста, об изделиях, которые можно приготовить из слоеного теста. Воспитывать аккуратность
22	"Скатерть самобранка"	Учить детей разгадывать кроссворды, отгадывать составляющие ингредиенты блюд. Развивать интерес к кулинарной деятельности
	Апрель	
23	Булочки "Изюминка"	Дать представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и раскрыть его секреты. Удовлетворять потребность детей побыть в роли взрослого
24	Пирожки с начинкой	Расширить представления детей об изделиях, которые можно получить из дрожжевого теста. Учить лепить пирожок (способом защипывания краев). Развивать мелкую моторику рук
25	Яблочный пирог	Продолжать учить детей работать с дрожжевым тестом. Дать

		понять, что дрожжевое тесто можно готовить с различными добавками. Воспитывать терпеливость, самостоятельность
26	Оформление фотоальбома "Вкусняшки"	Закрепить у детей знания названий блюд, последовательности их приготовления из составляющих ингредиентов

ПРИМЕРНЫЕ МОДЕЛИ ЗАНЯТИЙ

Занятие №2 «Посуда»

(этап № 1, по этому же типу проводится занятие №1 этапа №2

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

Материалы и оборудование: предметно-схематические модели для дифференциации понятия «посуда». Предметные картинки с изображением разных видов посуды. Символы, обозначающие виды посуды. Посуда: кастрюля, супница, чайник заварочный.

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

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

Д.: Чашка, кастрюля, супница и т.д.

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

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

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

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

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

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

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

(При отгадывании загадок воспитатель переворачивает карточки)

В.: Как эти предметы можно назвать, одним словом?

Д.: Посуда.

В.: Для чего нужна посуда?

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

В.: А какая посуда нужна для приготовления пищи?

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

В.: Как бы вы назвали эту посуду?

Д.: Кухонная.
В.: Давайте перенесём эти карточки в круг, который мы условно обозначим вот таким символом кухонной посуды. (*Дети переносят карточки в круг*)
В.: Ребята, посмотрите внимательно на тарелку, супницу, салатницу. Что в них общего?
Д.: В эту посуду накладывают еду.
В.: Как она называется?
Д.: Столовая посуда.
В.: Перенесите эти карточки в круг, который мы условно обозначим вот таким символом столовой посуды. Какие мы ещё карточки поместим в этот круг? (*Дети называют и переносят в круг карточки: ложку, солонку, перечницу, хлебницу и т. д.*)
В.: Ребята, как бы вы назвали посуду, которая нужна для чаепития?
Д.: Чайная.
В.: Какую вы чайную посуду знаете?
Д.: Чашка, блюдце, чайник заварочный и т.д.
В.: Перенесите и эти карточки в круг, обозначающий чайную посуду. (*Дети переносят в круг карточки*)
В.: Итак, вы сегодня узнали, какая бывает посуда. Назовите.
Д.: Кухонная, столовая, чайная.
В.: А сейчас мы поиграем, и я посмотрю, как вы запомнили эти виды посуды.

Дидактическая игра «Найди свой домик»

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

После выполненного задания воспитатель и дети, проверяют, и повторяя игру, меняют карточки детям. После игры дети садятся на стулья)

В.: Я для вас приготовила загадку (поднимает салфетку, под которой стоят супница, кастрюля, чайник заварной). Назовите эти предметы и скажите, чем они отличаются?
Д.: Относятся к разным видам посуды: к кухонной, столовой и чайной.
В.: А как их используют?
Д.: В кастрюле варят суп, в супницу переливают суп, а в чайнике заварочном заваривают чай.
В.: Молодцы, ребята! А вот вам угощенье к чаю (*Угощает детей конфетами*)

Занятие №4 «Чай для Мухи-Цокотухи» (этап № 1)

Цель: Познакомить детей с процессом приготовления чая. Дать представление об основных видах чая (чёрный, зелёный, листовой,

гранулированный, в пакетиках). Рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Помочь детям осознать важность соблюдения правил сервировки стола к чаю. Учить пользоваться технологической картой.

Материал: Технологическая карта приготовления чая. Электрический чайник. Заварочный чайник. Чайный сервиз. Чай: чёрный, зелёный, в пакетиках. Продукты: молоко, варенье, крендельки.

Ход занятия

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

МЦ.: Я сегодня именинница.
Ко мне гости придут:
Пчёлки, блошки и букашки,
Червячки, мотыльки и жучки.
А чем угостить их, не знаю.
Дорогие дети, помогите!
Вся надежда на вас,
Не покиньте меня
В этот мой знаменательный час.

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

Д.: Накрыть стол, испечь торт…

МЦ.: Да, торт испечь! Времени-то у меня немного осталось.

Воспитатель с детьми предлагают Мухе помочь накрыть стол и заварить чай.

МЦ.: А как нужно заваривать чай? (*Воспитатель вместе с детьми, рассматривая технологическую карту заваривания чая, выясняют последовательность действий*).

В.: У нас здесь есть разные сорта чая. Давайте решим, какой чай будем заваривать? (*Муха, дети рассматривают разные сорта чая*)

В.: Ребята, чай выращивают только в теплых странах. Собирают его вручную, это очень трудоёмкая работа. Существуют разные сорта чая. Найдите крупнолистовой чай. (*Дети находят чай и объясняют, как они его нашли: он крупный*)

В.: Этот чай требует более длительного заваривания. Найдите теперь зелёный чай. (*Дети находят зелёный чай и объясняют, что его так назвали за цвет*)

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

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

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

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

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

МЦ.: Вот гостям и угощенье:
Очень вкусное варенье,
Чай с молоком и крендельком.
Пора уже пробовать чай?

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

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

Занятие № 18 Салат «Витаминный»

(занятие проводится совместно с воспитанниками групп младшего возраста)
(этап № 1)

Цель: Продолжать формировать у детей системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться тёркой, ножом, соблюдая правила безопасности при пользовании опасными предметами. Формировать навыки соблюдения гигиенических правил приготовления пищи. Развивать у детей интерес к приготовлению пищи. Воспитывать чуткость, желание помогать младшим, проявлять заботу о них.

Материалы и оборудование: Технологическая карта приготовления салата. Продукты: капуста, морковь, яблоко, растительное масло, соль. Разделочные доски. Тёрки. Ложка. Салатница.

Ход занятия:

Старшие дети приводят малышей в центр кулинарии.

Д.: Какое блюдо мы сегодня будем готовить?

В.: Это мы с вами вместе решим, когда посмотрим, какие у нас есть продукты. Отгадайте про них загадки:
Что за скрип? Что за хруст?
Это что ещё за куст?

Как же быть без хруста,
Если я…

Д.: Капуста!

В.: Посмотрите, какая она? (*показывает вилок капусты малышам*)

Малыши: Твёрдая, белая и т.д.

В.: (*обращаясь к старшим детям*) Как вы думаете, что можно приготовить из капусты?

Д.: Щи, борщ, голубцы и т.д.

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

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

Д.: Морковь! (*Малыши рассматривают её: длинная, оранжевая и т.д.*)

В.: А это что?

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

Д.: Яблоко!

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

Д.: Салат!

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

Пальчиковая гимнастика

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

В.: (*обращаясь к старшим детям*) Давайте рассмотрим технологическую карту приготовления салата. Какие требуются продукты, инструменты, какая последовательность действия для приготовления салата.

Дети рассматривают карту, моют руки, надевают фартуки себе и помогают малышам, подходят к рабочим столам, где распределяются трудовые действия между старшими детьми.

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

Старшие дети нарезают капусту, натирают морковь и яблоко на крупной тёрке, объясняя малышам, как надо осторожно обращаться с ножом и тёркой, чтобы не пораниться. Малыши помогают солить, добавляют

масло, перемешивают компоненты и украшают в салатнице салат морковью и яблоком.

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

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

Дети снимают фартуки и садятся за стол кушать салат.

Занятие № 25 «Потрудились мы и вот, получился бутерброд»

(занятие проводится совместно с воспитанниками групп младшего возраста)
(этап № 1)

Цель: продолжать формировать системные знания о целостном процессе приготовления бутербродов. Закреплять умение детей безопасного пользования орудиями труда, бытовой техникой в процессе работы на кухне. Продолжать работу по формированию основ этикета сервировки стола. Формировать навыки соблюдения гигиенических правил приготовления пищи. Развивать у детей интерес к приготовлению пищи. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности с детьми социальной группы.

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

Ход занятия:

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

Д.: Угощаем.

В.: А какую еду можно быстро приготовить для гостей?

Д.: Салат, винегрет, чай и т. д.

В.: А для наших гостей мы приготовим вот что:

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

Дети: Бутерброд!

В.: Из каких продуктов можно приготовить бутерброд? (*Разные варианты детей*)

В.: Давайте рассмотрим схему – рецепт приготовления бутерброда. Какие требуются продукты, инструменты и оборудование, какая последовательность действий для приготовления этого бутерброда.

Дети рассматривают схему – рецепт.

В.: Посмотрите, у нас все есть продукты, необходимые для приготовления этого бутерброда? (*Дети выбирают необходимые продукты для приготовления бутерброда*)

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

Д.: Да.

В.: А малышей сможем научить делать бутерброды?

Д.: Сможем. (*Заходят дети младшей группы*)

В.: Что сначала нужно сделать?

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

Дети моют руки, одевают фартуки себе и помогают надеть фартучки детям младшей группы, подходят к рабочим столам. Распределяются трудовые действия. Воспитатель уделяет внимание строгому соблюдению техники безопасности и гигиенических правил.

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

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

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

Пока бутерброды будут запекаться, давайте помоем посуду и накроем на стол к чаю. (*Одни дети моют посуду, другие сервируют стол*)

В.: Ребята, давайте проверим, готовы ли наши бутерброды? Посмотрите, как запеклись они, какие румяненькие стали. Вынимаем горячий противень из духовки прихватками, чтобы не обжечься. (*Выкладывают на тарелки бутерброды*)

В.: Потрудились мы и вот-
Получился бутерброд.

Угостим мы наш народ,
Пусть-ка вдоволь поедят,
Не забудут нас, ребят.

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

Занятие № 3 «Царство кухни»

(занятие проводится с воспитанниками групп младшего возраста) (этап № 2)

Цель: Закрепить правила поведения на кухне. Познакомить младших детей с кухонной утварью, электроприборами, их назначением. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение, отзывчивость к младшим, умение помочь и научить тому, что умеют сами.

Материалы и оборудование: кухонная посуда: кастрюли, сковородка, тёрка, сито и т.д. Столовая посуда: супница, тарелки, ложки и т.д. Чайная посуда. Электроприборы: плита, чайник, миксер и т.д. Овощи: капуста, картофель, морковь, лук.

Ход занятия:

Старшие дети приводят малышей в центр кулинарии. Воспитатель надевает фартук, колпак и превращается в царицу Кухню.

Царица Кухня: Я – царица Кухня, давно живу в этом кулинарном царстве – государстве. Посещают меня ребята – поварята. Знаете, уж очень я люблю порядок в своих владениях. Расскажите-ка, мои славные поварята, нашим маленьким гостям, что можно и что нельзя делать на кухне. (*Дети рассказывают правила поведения на кухне*).

Царица Кухня: Ребята, каждый предмет в моём государстве знает своё место. Где находится кухонная посуда? Какую посуду мы здесь видим? Расскажите, покажите малышам, для чего она нужна? (*Старшие дети показывают малышам, объясняют им их назначение. Малыши рассматривают, называют её*).

Царица Кухня: А столовая посуда на своём месте? Где она, назовите её? (*Дети показывают малышам столовый и чайный сервизы, столовые приборы. Они предупреждают их об осторожном обращении с опасными предметами (ножом, вилкой)*)

Царица Кухня: У меня здесь есть мои электрические помощники, без них не обойтись мне. Догадались, что это? (*Дети называют электроприборы: плита, чайник, миксер и т.д. и рассказывают об их назначении. Малыши рассматривают их*).

Царица Кухня: Электроприборы не шутка,
Не игрушка и не прибаутка.
С ними не играют,
Они на кухне нам помогают.

Каждый посетитель моей страны соблюдает порядок и чистоту, и никогда не начинает в ней трудиться, пока, как следует, не вымоет руки и не наденет фартук с колпаком. А вы уже помыли руки?

Кран откройся,
Ладошка умойся!

(*Дети моют руки, старшие помогают младшим, надевают фартуки, колпаки*).

Ой, лады, лады, лады,
Не боимся мы воды.
Чисто умываемся,
Готовить собираемся.

Царица Кухня: Ребята, сегодня утром я встретила зайчика. К нему должны прийти гости на обед, а он не знает, что приготовить. Он просит совета у ребят-поварят и передаёт корзинку с овощами. Давайте посмотрим, какие овощи есть у зайчика? (*Малыши рассматривают и называют овощи: капусту, картофель, морковь, лук*).

Царица Кухня: Ребята-поварята, какое блюдо можно приготовить из этих продуктов?

Дети: Щи!

Царица Кухня: (*обращаясь к малышам*) В чём мы будем варить щи?

Малыши: В кастрюле.

Царица Кухня: А вы умеете варить щи? Покажите, как вы это делаете?

Пальчиковая гимнастика «Сварим щи»

Варим, варим, варим щи, *поглаживание правой ладошки,*
Щи у Даши хороши! *потом левой пальцами другой ладошки.*

Царица Кухня: Наши ребята-поварята тоже умеют варить щи. Они научились готовить, приходя ко мне на кухню. Я вас тоже буду ждать в моём царстве-государстве, когда вы подрастёте. Будем вместе с вами здесь трудиться.

Царица Кухня прощается со всеми детьми. Старшие дети провожают малышей.

Список литературы

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005.
2. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Метод. пособие по формирования культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005.
3. Детство: Программа развития и воспитания детей в детском саду. / под рук. Логиновой В.В. - СП: Детство-Пресс, 2002.
4. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002.
5. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003.
6. Дыбина О.В. Ребенок и окружающий мир. Программа и методические рекомендации. - М.: Мозаика - Синтез, 2006.
7. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «Разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007.
8. Комарова Т.С., Куцакова Л.В., Павлова Л.Ю. Трудовое воспитание в детском саду. - М.: Мозаика - Синтез, 2005.

9. Крулехт М. Дошкольник и рукотворный мир (пед. технология целостного развития ребенка как субъекта детской деятельности). - СП: Детство - Пресс, 2002.
1. 10. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М.: Владос, 2001.
10. Куцакова Л.В. Нравственно-трудовое воспитание ребенка - дошкольника. - Москва, 2004.
11. Листова Г.С. Кружок кулинарии и культуры быта. - М.: Просвещение, 1976.
12. Методические советы к программе «Детство» / под ред. Бабаевой Т.И., Михайловой З.А. - СП: Детство-Пресс, 2001.
13. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
14. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
15. Поваренная книга Вини-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001.
16. Родина Н.М. Мировые пироги. Кулинария. – М.: Карапуз, 2003.
17. Русак О.Н., Маланян К.Р., Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2000.
18. Сонькин В.Д. Законы правильного питания. - М.: Вентана-Граф, 2004.
19. Станиславская С.А. 500 советов: овощи, фрукты.
20. Сушкова Н.В. Социально-личностное развитие: анализ программ дошкольного образования. - М.: ТЦ Сфера, 2008.
21. Шипунова В.А. Овощной зоопарк. Детская кулинария. – М.: Карапуз, 2009.
22. Школа хороших манер/ пер. с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия Лтд, 2002.