

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированной направленности №4»  
города Сосновоборска

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом  
Протокол № 5 «25» мая 2022 г.



В.В. Тиншан  
Приказ № 99/0 «26» 05 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Ложки-поварешки»

Направленность: Социально-гуманитарная

Уровень программы: стартовый

Возраст обучающихся: 5-7 лет

Срок реализации: 1 год

Авторы (составители):

старший воспитатель

Митрохова Ольга Анатольевна;

воспитатели:

Валькова Людмила Владимировна,

Потапенко Виктория Владимировна.

Сосновоборск  
2022

# **1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ.**

## **1.1. Пояснительная записка**

Программа по ознакомлению детей старшего дошкольного возраста с основами кулинарии и поварского дела «Ложки-поварешки» (далее Программа) разработана на основании следующей нормативно-правовой базы:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;
- Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования от 17.10.2013 г. № 1155;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении СанПиН 2..4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2020 г. № 533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. №196»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 09 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О направлении информации» № 09-3242 от 18.11.2015 г. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет», ФГАУ «Федеральный институт развития образования», АНО ДПО «Открытое образование»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2014 г. №2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 г. № АКА-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ».

Практические занятия по Программе разработаны на основе материалов книг «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» под редакцией О.В. Дыбиной, «Я люблю готовить. Кулинарные рецепты для детей» М.В. Трухиной; педагогической концепции целостного развития ребенка-дошкольника, как субъекта детской деятельности М.В. Крулехт.

## **1.2. Направленность программы**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Ложки - поварешки» (далее – Программа) социально-гуманитарной направленности направлена на профессиональную ориентацию дошкольников, на сохранение кулинарных традиций своей семьи.

### **Новизна и актуальность**

Актуальность Программы в том, что она ведет к приобретению дошкольниками «мягких навыков», обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения.

В данной Программе используется метод, который направлен на развитие познавательной активности и самостоятельности. Он заключается в выполнении небольших заданий, решение которых требует самостоятельной активности. На занятиях используются игровые приемы и ситуации, которые создают непринужденную атмосферу, способствуют развитию воображения.

Проанализировав авторские разработки, различные материалы, социальный заказ родителей (анкетирование), педагоги ДОО заинтересовались возможностью применения в работе с дошкольниками комбинированных видов деятельности по приобретению знаний по основам кулинарии (поварскому делу).

### **Отличительные особенности программы**

Отличительной особенностью программы «Ложки-поварешки» является то, что:

– она адаптирована к условиям образовательного процесса МАДОУ ДСКН №4 г. Сосновоборска. Мобильность программы осуществляется за счет

изменения структуры, перегруппировки разделов, перераспределением средств и условий с учетом потребностей и возможностей воспитанников.

- она составлена с учетом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки. Занятия направлены на формирование компетенций, способствующих социальной адаптации (ответственность за себя и команду, взаимовыручка, публичные выступления и т.д.), на подготовку детей к основам самообслуживания (сервировка стола, умение работать с некоторыми кухонными приборами, готовить самые простые блюда). **Адресат программы**

Программа предназначена для детей старшего дошкольного возраста (5-7 лет). Наполняемость группы – 12-15 человек, из них не менее 20% детей с ограниченными возможностями здоровья. При формировании группы из 100% детей с ограниченными возможностями здоровья наполняемость группы не более 10 человек.

#### **Срок реализации и объем учебных часов**

Программа рассчитана на 1 год обучения: 72 часа, 2 раза в неделю по 25-30 минут в неделю.

#### **Форма обучения и режим занятий**

Обучение осуществляется в очной форме. Возможна организация образовательной деятельности в соответствии с индивидуальным учебным планом для детей с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

Продолжение учебного часа – 20-25 минут согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.

### **1.3. Цель и задачи дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.**

**Цель:** создание условий для формирования «мягких навыков» посредством систематических занятий по «основам кулинарии (поварскому делу)».

#### **Задачи:**

- развивать познавательную активность и самостоятельность;
- познакомить со свойствами продуктов, способами приготовления простых блюд;
- знакомить детей с правилами работы и техникой безопасности при работе с инструментами и электроприборами;
- формировать основы здорового образа жизни;
- развивать аккуратность, внимание, чувство ответственности, взаимовыручки.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

## 2.1. Учебный план

№ п/п	Название раздела (модуля), темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практик а	
I	<b>Введение:</b>	<b>7</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	
	1.1. Техника безопасности на кухне	1	0,5	0,5	беседа
	1.2. Знакомство с профессиями «повар», «кондитер», «пекарь»	6	3	3	беседа, наблюдения, практическая работа
II	<b>Полезные напитки:</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	
	2.3. «Травяной чай»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	2.4. Морс «Фантазия»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	2.5. Коктейль «Снегурочка»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	2.6. Смузи банановый	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	2.7. Мусс	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	Детско-взрослый проект «Беседа за самоваром»	2	---	2	практическая работа. Защита проекта
III	<b>Бутерброды на завтрак:</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	
	3.1. «Веселый бутерброд»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	3.2. «Горячий бутерброд»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа

					работа
	3.3. «Бутербродик к празднику»	3	1	2	беседа, наблюдения, практическая работа
	3.4. «Загадка в лукошке»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	Детско-взрослый проект «Готовим с папой»	2	---	2	Практическая работа. Защита проекта
IV	<b>Загадки с грядки и из сада:</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	
	4.1. Салат из свежих овощей «Здоровый Я»	3	1	2	беседа, наблюдения, практическая работа
	4.2. Фруктовый салат «Дары солнца»	3	1	2	беседа, наблюдения, практическая работа
	4.3. Салат «Витаминный»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	4.4. Овощное канапе	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	4.5. Освежающие летние супы	4	1	3	беседа, наблюдения, практическая работа
	4.6. Салат «Детский оливье»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	Мастер-класс от Шеф-повара детского сада	2	---	2	практическая работа, наблюдение.
V	<b>Выпечка:</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	
	5.1. «Ой, блины – блины -блиночки»	4	1	3	беседа, наблюдения,

					практическая работа
	5.2. Овсяное печенье	3	1	2	беседа, наблюдения, практическая работа
	5.3. Пирог «Настроение»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	5.4. Пицца	3	1	2	беседа, наблюдения, практическая работа
	5.5. Кекс «С изюминкой»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	5.6. Вафли «Венские»	2	1	1	беседа, наблюдения, практическая работа
	Детско-взрослый проект «Печем с бабушкой»	2	---	2	практическая работа. Защита проекта
VI	Проектная деятельность.	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	практическая работа. Защита проекта. Создание портфолио «Как я учился ГОТОВИТЬ»
<b>Итого часов</b>		<b>72</b>	<b>26,5</b>	<b>45,5</b>	

## 2.2. Содержание учебного плана программы

Осуществляется модульное построение программы:

- Полезные напитки.
- Бутерброды на завтрак.
- Загадки с грядки и из сада.
- Выпечка.

**1. Вводное занятие.** Техника безопасности на кухне. Знакомство с профессиями «повар», «кондитер», «пекарь».

**Теория:** вводный инструктаж по технике безопасности на кухне (электроприборы, острые предметы). Беседы: «Кухонная утварь и её назначение», «История профессий и их значимость», «Откуда пришло название тесто», «диалог за столом»: правила личной гигиены.

**Практика:** технология приготовления теста для булочек.

### 2. Полезные напитки.

**Теория:** правила техники безопасности на кухне: чайник, миксер, блендер. Беседы: «Знакомство с лекарственными травами», «Польза в народной медицине», «Ингредиенты для морса, смузи», «Что такое смузи», «Откуда пришло название коктейль», «Польза молочных продуктов», «Что такое мусс и история его создания», «Диалог за столом: родина чая, польза ягод, польза банана».

**Практика:** технология приготовления травяного чая, морса, коктейля, смузи, мусса. Сервировка стола. Детско-взрослый проект «Беседа за самоваром». Презентация «своего» рецепта чая.

### 3. Бутерброды на завтрак.

**Теория:** правила техники безопасности: нож, терка, духовка, электроплита, вилки. Беседы: «Откуда пришло название бутерброд», «Виды бутербродов», «Что такое фаршированное яйцо?». Диалог за столом: Какие бутерброды ещё можно приготовить», «Как красиво оформить бутерброды», «О пользе яиц».

**Практика:** технология приготовления горячих и холодных бутербродов. Сервировка стола. Детско-взрослый проект «Готовим с папой».

### 4. Загадки с грядки и из сада.

**Теория:** правила техники безопасности. Беседы: «О пользе овощей», «Что такое витамины и их польза?», «Откуда пришло название канапе?», «Что такое витаминный суп?».

**Практика:** сервировка стола, технология приготовления разных видов салата. Проведение мастер-класса по приготовлению салатов.

### 5. Выпечка.



**Теория:** правила техники безопасности: вафельница, духовка, блинница.  
Беседы: «Русские народные традиции», «Что такое пицца, кекс, вафли?»,  
обсуждение ингредиентов для пирога, кекса, пиццы, печенья»

**Практика:** сервировка стола, технология приготовления вафель, кекса,  
блинов, пиццы, печенья. Детско-взрослый проект «Печем с бабушкой».

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

*Предметные (образовательные) результаты:*

**Обучающийся будет знать:**

- полезные продукты питания;
- правила техники безопасности при работе с электроприборами на кухне;

**будет уметь:**

- самостоятельно, по инструкции готовить простые блюда (салат, бутерброд, кекс и т.д.);
- оформлять готовое блюдо и правильно подавать его на стол;
- сервировать стол для различных видов приёма пищи.

**будет владеть:**

- правилами личной гигиены.

*Личностные результаты:*

- способен договариваться, учитывать интересы других, сопереживать неудачам, радоваться успехам;
- обладает установкам положительного отношения к следующим профессиям: повар, кондитер, хлебопекарь.

*Метапредметные результаты:*

- владеет основными навыками «поварского дела (основами кулинарии)»;
- готовит самостоятельно по рецепту простые блюда;
- умеет работать в команде, осознавать свою роль, свой вклад в достижении общей цели.

## 4. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ.

### 4.1. Календарный учебный график

№ п/п	Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий	Сроки проведения (промежуточной) итоговой аттестации
1	2023-2024	01.09.2023 г.	31.05.2024 г.	36	72	Вторник, четверг 16.30 - 16.55	Итоговая аттестация предполагает защиту проекта с 15.05.2022 г.

### 4.2. Условия реализации программы

#### Материально-техническое обеспечение

Занятия проводятся в помещении детского сада (группа), оборудованное системами питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, хорошо проветриваемое. Помещение оборудовано столами, стульями для обучающихся.

Технологическое оборудование: холодильник, блендер, электрическая и микроволновая печи, вафельница, чайник, коврики диэлектрические.

Столовая мебель: столы разноуровневые (кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные.

Посуда: кастрюли, столовые, десертные тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, инструмент для карвинга овощей и фруктов, шприц кондитерский.

Специальная одежда: колпаки, фартуки, прихватки.

Перечень технических средств для проведения занятия: ноутбук, принтер, мультимедиа-проектор, экран.

#### Информационное обеспечение

- раздаточный материал: алгоритмы, схемы приготовления блюд;
- информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием», «Правила гигиены», «Изделия из теста», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;

- библиотечка «Юного кулинара»: справочники, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий» и т.д.);
- медиатека тематических презентаций с иллюстрациями и мини-видеофильмы;

Электронные ресурсы:

- информационной ресурс «В мире профессий» - <https://navigatum.ru/detskim-sadam.html>
- статья «Про питание» - <https://www.parents.ru/article/variantov-poleznogo-zavtraka-dlya-doshkolnika-na/>
- Сайт «Дети готовят сами – простые рецепты» - <https://mchildren.ru/deti-gotovyat-sami-prostye-illyustrirovannye-retsepty/>

### **Кадровое обеспечение**

Программа реализуется воспитателями ДОУ:

№	ФИО педагога	образование
1	Валькова Людмила Владимировна	Среднее профессиональное, стаж работы 14 лет. Проходит обучение по программе «Технологии организации образовательного процесса в дошкольной образовательной организации (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Дошкольное воспитание»), 144 ч.
2	Потапенко Виктория Владимировна	Среднее профессиональное, стаж работы 25 лет. Проходит обучение по программе «Технологии организации образовательного процесса в дошкольной образовательной организации (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Дошкольное воспитание»), 144 ч.

### 4.3. Формы аттестации и оценочные материалы

Способом определения результативности реализации программы служит мониторинг образовательного процесса. Процедура мониторинга проводится в начале (сентябрь) и в конце (май) учебного года на основе диагностических методик определения уровня развития ключевых и специальных компетентностей, тестирования и педагогического наблюдения.

#### Основные критерии (оценка) освоения содержания программы

Критерий	Уровень выраженности оцениваемого качества		
	низкий	средний	высокий
Мотивация учебной деятельности	Равнодушен к получению знаний, познавательная активность отсутствует	Осваивает материал с интересом, но познавательная активность ограничивается рамками программы	Стремится получать прочные знания, активно включается в познавательную деятельность, проявляет инициативу
Степень обучаемости	Усваивает материал только при непосредственной помощи педагога	Усваивает материал в рамках занятия, иногда требуется незначительная помощь со стороны педагога	Учебный материал усваивает без труда, интересуется дополнительной информацией по предлагаемой деятельности
Навыки организации своей деятельности	Планирует и контролирует свою деятельность только под руководством педагога, темп работы низкий	Может планировать и контролировать свою деятельность с помощью педагога, не всегда организован, темп работы не всегда стабилен	Умеет планировать и контролировать свою деятельность, организован, темп работы высокий
Теоретическая подготовка (знания)	Объем усвоенных знаний менее $1/2$ , не владеет специальной терминологией	Объем усвоенных знаний более $1/2$ , понимает значение специальных терминов, но иногда сочетает специальную терминологию с бытовой	Теоретические знания полностью соответствуют программным требованиям, специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием
Практическая подготовка	Объем усвоенных умений менее $1/2$ , не может работать самостоятельно, практически	Объем усвоенных умений более $1/2$ , иногда испытывает затруднения и нуждается в помощи педагога, работает с	Практические умения и навыки полностью соответствуют программным требованиям, успешно

	постоянно вынужден обращаться за помощью, затрудняется при работе с инструментом	инструментом с незначительной помощью педагога	применяет их в самостоятельной работе, работает с инструментом самостоятельно
--	--	--	---

#### 4.4. Методические материалы

Эффективность обучения зависит от организации образовательной деятельности, проводимой с применением следующих форм и методов:

- словесный (беседа, рассказ, инструктаж, объяснение);
- наглядный (показ, видеопросмотр, работа по мнемокартам, алгоритмам приготовления пищи – рецептам в виде картинок);
- практический;
- частично-поисковый;
- исследовательский метод;
- метод стимулирования и мотивации деятельности (игровые эмоциональные ситуации, похвала, поощрение).

Применяя игровые технологии на занятии по программе «Ложки-поварешки», способствуем общению дошкольника со сверстниками. Обучающиеся начинают учитывать желания и действия другого ребенка, учатся отстаивать свою точку зрения, строить и реализовывать совместные планы. Игра и игровые события оказывают большое влияние на развитие общения внутри детского коллектива.

Способы и направления поддержки детской инициативы обеспечивает использование интерактивных методов: проектов, проблемного обучения, эвристическая беседа, обучения в сотрудничестве, взаимного обучения, портфолио.

#### **Особенности организации образовательного процесса**

Формы организации образовательного процесса – занятия организуются с учетом возраста и разного уровня подготовки детей; предусматривают коллективную, групповую и индивидуальную формы работы.

Формы организации учебного занятия – выбор формы организации учебного занятия зависит от содержания учебного материала, подготовки дошкольников и результата, который должен быть получен по итогам изучения того или иного материала. Наиболее целесообразными и

эффективными для реализации дополнительной программы «Ложки-поварешки»:

– занятие с элементами игровых технологий (образовательное событие)  
– используется педагогом при изучении нового учебного материала, закреплении знаний и способов деятельности, а также при проверке, оценке, коррекции знаний и способов деятельности;

– коллективно-творческое дело - форма образовательного процесса, направленная на развитие творческих и интеллектуальных способностей ребенка. Это совместная работа педагога и обучающихся, результатом которой является творческий продукт;

– презентация проекта - представление обучающимися результатов своей творческой деятельности;

– мастер-класс – нетрадиционная форма организации образовательного процесса; используется педагогом для того, чтобы обучающиеся овладели новой информацией, знаниями путём проб и мини-исследований;

– творческое состязание (соревнование), конкурс – демонстрация личных достижений по заданным критериям, согласно положения или определенных правил. Конкурсная комиссия выбирает лучшую работу, дает оценку деятельности участника конкурса.

– дидактическая игра – вид учебной деятельности обучающихся, организованных в виде учебных игр, реализующих ряд принципов активного обучения и отличающихся наличием правил, фиксированной структуры игровой деятельности и системы оценивания.

#### **Формы контроля:**

– беседа - вопросно-ответный метод контроля; применяется с целью активизации умственной деятельности обучающихся в процессе приобретения новых знаний или повторения и закрепления полученных ранее;

– наблюдение - педагог опосредованно контролирует выполнение того или иного задания обучающимися, при необходимости вносит коррективы;

– взаимоконтроль - обучающийся проверяет работу, выполненную другим обучающимся, по образцу, памятке или рецепту (инструкции);

– творческие задания – учебные задания, для выполнения которых обучающийся должен применить нестандартное решение.

*Некоторые занятия представлены в приложение 1 к Программе.*

#### **4.5. Список литературы**

##### **Для детей:**

1. Трухина М.Ю. Я люблю готовить: кулинарные рецепты для детей/ М.Ю. Трухина; худож. Н.В.Егорова. – М.: Изд-во Сретенского монастыря, 2019. - 88 с.
2. Трухина, М.В. Я люблю готовить. Кулинарные рецепты для мальчиков и девочек /М.В. Трухина/.- М: Отчий дом, 2016. - 88с.
3. Чуковский К.И. «Муха – цокотуха»; худож. Л.В. Еремина. – М.: Издательство МОЗАИКА, 2017. - 18 с.
4. Шипунова В.А. "Готовлю с мамой. Детская кулинария. 5-10 лет"; худож. А.В. Жиренкина. – М.: Изд-во Карапуз, 2018. - 64 с.

##### **Для педагогов:**

1. Дыбина, О.В. Приобщение к миру взрослых. Игры-занятия по кулинарии для детей / О.В. Дыбина /. – М: — Просвещение, 2017. - 128 с.
2. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003. - 128 с.
3. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДООУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007. - 176 с.
4. Курочкина И.Н. Современный этикет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М.: Владос, 2001. - 224 с.
8. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008. - 64 с.
9. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008. - 88 с.
10. Поваренная книга Вيني-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001. - 48 с.

##### **Для родителей:**

1. Алексеева Т. "Едим как в сказке: Рецепты на каждый день из любимых детских книг". – М.: Издательство Альпина Паблишер, 2021. - 308 с.
2. Ковалев, Н.И. Русская кулинария / Н.И. Ковалев/. – М: Просвещение, 2012. - 155 с.
3. Огден Джейн "Как приучить ребенка к здоровой еде. Кулинарное руководство для заботливых родителей". – М.: Издательство Альпина Паблишер, 2015. - 304 с.

**Конспект занятия по программе «Ложки-поварешки»  
по теме «Ой, блины, блины, блины...»**

Цель: знакомство детей с технологией приготовления блинов, удовлетворять потребность детей быть самостоятельными.

Задачи:

- продолжать знакомить с бытовой техникой;
- учить знать и чтить русские традиции;
- научить детей печь **блины**;
- воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

Продукты: мука, молоко, сахар, соль, яйцо, растительное **масло**.

Оборудование: сковорода, лопатка, венчик, миска, кисточка (для смазывания сковороды).

Ход занятия:

Воспитатель: Ребята, а почему мы все встречи, беседы начинаем со слова "здравствуйте"?

Дети: Говоря по обычаю "здравствуйте", мы желаем друг другу добра, благополучия, здоровья.

"Здравствуйте" означает "будьте здоровы", "живите долго".

Воспитатель: На какой неделе (когда) слово "здравствуйте" звучит по-особенному, как вы думаете, почему?

Дети: Когда идёт **масленичная** неделя - самый радостный праздник, прощание с зимой. Все ходят в гости, в последний день жгут чучело **Масленицы**.

Воспитатель: Какой сегодня день недели? Что он означает?

Дети: Сегодня среда - лакомка, обязательно ходили в гости. Ели пироги, ватрушки. Объедались **блинами с вареньем**, со сметаной.

Стук в дверь, появляется домовёнок Кузя. Он чем-то огорчён.

Домовёнок Кузя.

**Масленица – кривошейка,**

Встречаю тебя хорошенько.

Пирогам и **блинами,**

Расписными крендельками.

Все встречают **Масленицу**, а я за неделю ещё ни одного **блина не съел**.

Ох, обидно.

Воспитатель:

Ну, что ты так вздыхаешь, Кузя, ведь не последний день **Масленицы**.

Мы обязательно с детьми что-нибудь придумаем.

Ребята, а как вы думаете, почему на **масленицу пекут блины**, а не пироги или ватрушки?

(*Ответы детей*)

Потому что круглый, румяный и золотистый **блин** так похож на солнышко. А весны без солнышка не бывает.

А давайте сегодня с вами попробуем приготовить **блины**, а какие продукты нам понадобятся? Подумайте и скажите.

Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и **блины**.

Если делаете тесто,

Положить меня должны.

(*мука*)

Маленькое, кругленькое, беленькое;

Разобьётся — никакой клей не склеит.



*(яйцо)*

Белое, да не снег,  
Вкусное, да не мед.  
От рогатого берут  
И ребятам дают.

*(молоко)*

Отдельно — я не так вкусна,  
Но в пище — каждому нужна.

*(соль)*

Бел как снег,  
в чести у всех.  
В рот попал-  
там и пропал

*(сахар)*

*(дети перечисляют продукты с показом технологической карты)*

Воспитатель: Ну вот, теперь у нас есть все для приготовления **блинного теста**.

Обязательно нужно печь **блины** не только с чистыми руками, но и с чистыми мыслями. Тогда они принесут обязательно пользу и тебе и тому, кого ты угощаешь.

Дети моют руки и одевают фартуки, колпаки. Дети вместе с воспитателем приготавливают тесто для **блинов**.

Следуют инструкции (рецепту).

Воспитатель: опытные хозяйки знают, что перед тем, как начать выпекать **блины**, сковорода должна хорошо прогреться, а **блинное тесто немного «отдохнуть»**.

И пока наше тесто отдыхает, мы с вами немного поиграем.

Пальчиковая игра *«Печем блины»*

Касаемся коленей. Делать двумя руками поочередно, если левая касается тыльной стороной, то правая – ладошкой.

Мама нам печет **блины**,

Очень вкусные они.

Встали мы сегодня рано

*(потягиваемся)*

И едим их со сметаной.

*(подносим сложенные «щепотью» пальцы ко рту, имитируя еду)*

*(повторить игру несколько раз)*

Воспитатель: ну вот, тесто наше постояло, сковорода нагрелась, можно и **блиночки испечь**.

Воспитатель показывает детям, как пекут **блины на сковороде**, одновременно напоминает технику безопасности при работе с электроприборами.

Во время приготовления воспитатель рассказывает об одном из любимейших праздников русского народа, который олицетворяет пробуждение природы от зимней спячки и начало весенних работ в поле.

В народе **Масленицу называют честной**, широкой, весёлой. К её первому дню устраивали большие гулянья, строились снежные горки, качели, накрывали столы.

Этот праздник к нам идет

Раннею весною,

Сколько радостей несет

Он всегда с собою!

Ледяные горы ждут,

И снежок сверкает,

Санки с горок вниз бегут,

Смех не умолкает.

Дома аромат **блинов**  
Праздничный чудесный,  
На **блины друзей зовем,**  
Будем есть их вместе.

Я хочу вас похвалить. **Блины** у вас получились очень вкусными, думаю потому, что вы были дружны, терпеливы и делали все с желанием.

Дети угощают домовёнка Кузю и садятся пить чай.  
Приятного аппетита.

### **Конспект занятия по программе «Ложки-поварешки» по теме «Удивительная профессия повар-кондитер»**

Цель: Познакомить детей с профессией повар-кондитер.

Задачи:

- формировать познавательный интерес к труду взрослых и их профессиям.
- способствовать расширению знаний о профессиях, об их назначении,
- развивать творческие способности, воображение, дружеские взаимоотношения друг к другу, умение решать проблемную ситуацию,
- развивать речь, обогащать словарный запас, закреплять звукопроизношение,
- закрепить знание детей о том, чем отличается профессия повара от профессии кондитера.
- воспитание уважительного отношения к труду взрослых, к людям разных профессий.
- воспитывать дружеские взаимоотношения в совместной игровой и образовательной деятельности.

Предварительная работа:

рассматривание альбома «Все профессии нужны, все профессии важны»; чтение художественной литературы по теме занятия; знакомство с жидким соленым тестом; изготовление печенья из соленого теста.

Оборудование:

Для воспитателя: набор инструментов кондитера (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц); сюжетные картинки «повар», «повар-кондитер», детские фартучки и колпачки, влажные салфетки.

Продукты:

мука, яйца, сахарный песок, маргарин, молоко, сметана, подсолнечное масло.

#### Ход занятия.

Воспитатель: Я принесла вам красивую коробку. Давайте посмотрим, что внутри.

*(Воспитатель достаёт из коробки колпак и фартук.)*

- Что это? Кому необходима эта одежда?

Дети: Колпак, халат, фартук нужны повару.

Воспитатель: Кто такой повар?

Дети: Человек, который готовит нам еду, каши, салаты, мясо, макароны.

Воспитатель: Сегодня я хочу вас познакомить с профессией, которая называется повар – кондитер. А чтобы поближе познакомиться с этой профессией я приглашаю вас отправится в «Город профессий». Согласны? *(Дети из группы отправляются в путешествие, встречают повара-кондитера.)*

Повар-кондитер: Здравствуйте ребята! Я очень рада вас видеть у себя в гостях.

Я хочу поближе познакомиться с вами. Давайте поиграем в добрую игру «Ладошки». Я протягиваю вам ладонь и называю своё имя, а вы поочереди кладёте сверху свою ладошку и называете своё имя».

Проводится игра «Ладошки».

Сегодня я вам расскажу кто же такой повар-кондитер.

Повар – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники.

Профессия кондитера очень интересная, творческая, и в то же время сложная, требует много терпения. Вы наверное были в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Замечали, как их красиво украшают? В магазинах продаются разные виды печенья и пряников. Это всё изготавливает – кондитер!

У повара – кондитера, как и у повара есть специальная одежда, которую он одевает приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка.

Как вы думаете, для чего ему нужна такая одежда?

Дети: Чтобы не испачкаться самому, не испачкать свою одежду, и чтобы волосы не упали в еду.

Повар-кондитер: Повар – кондитер большой мастер. У меня есть рабочие инструменты, которые помогают мне изготавливать разные вкусности. Давайте рассмотрим инструменты необходимые для работы кондитера: скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц.

Воспитатель: Где кондитеры могут работать?

Повар-кондитер: Рестораны, кафе, столовые, комбинаты и кондитерские фабрики.

Воспитатель: Чем должен обладать кондитер, чтобы приготовить вкусный торт?

Повар-кондитер: Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Кондитеру необходим тонкий вкус и обоняние, вкусовая память и творческое воображение, он должен прекрасно разбираться в продуктах, их составе, ингредиентах, владеть всеми секретами работы оборудования.

Важен и глазомер: на глазок часто нарезают пирожные из целого пласта или торта, определяют их размер и форму, пространственное расположение элементов украшения (композицию). Профессия потребует физической выносливости, так как приходится подолгу работать стоя при довольно высокой температуре.

Повар-кондитер: Ребята, вы бы хотели стать поварами - кондитерами и научиться готовить? Тогда я научу вас делать печенье из цветного, соленого теста. Кушать его нельзя, но зато это печенье можно использовать в игре.

Давайте перед интересной работой немного разомнёмся. Выходите на ковер и вставайте в круг.

Физкультминутка

Тесто ручками помнем. - сжимать и разжимать пальчики.

Сладкий тортик испечем. - прихлопывать ладонями.

Серединку смажем джемом, - круговые движения пальцами по ладони.

А верхушку, сладким кремом. - круговые движения пальцами по ладони.

И кокосовую крошкой - сыпем «крошку» пальчиками обеих рук.

Мы посыпем торт немножко.

А потом заварим чай, - пальцы «щепотью», - круговые движения кистями обеих рук.

В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

Воспитатель. Покажите нам как нужно приготовить песочное тесто и как из него сделать печенье, а дети вам будут помогать.

Повар-кондитер: Хорошо. Ребята одевайте халат и фартук и за дело.

Мастер-класс

Повар-кондитер: Вот сейчас мы с вами вместе замесим песочное тесто и сделаем из него печенье. А вы мне будете помогать. Возьмите кусочек в руки и покатайте круговыми движениями в ладонях. Теперь положите тесто на доску и раскатайте его скалкой. Возьмите понравившуюся формочку и вырежьте ей печенье. Положите на противень. Давайте

отнесём наш противень с печеньем на настоящую кухню и попросим нашего повара: Светлану Денисовну испечь, приготовленное нами печенье.

Воспитатель: Пока наше печенье печется в духовке я предлагаю немного отдохнуть.  
*Дидактическая игра с мячом «Что нужно кондитеру?»*

Воспитатель: а сейчас вставайте в круг. Я предлагаю вам поиграть в игру, которая называется «Что нужно кондитеру?». Я буду кидать вам мяч, а вы называть инструмент или приспособление необходимое в работе кондитера.

*(Воспитатель кидает мяч, а дети называют предмет: миксер, скалка, нож и т.д.)*

Воспитатель: Молодцы, ребята, вы хорошо запомнили названия инструментов! А теперь я предлагаю немного усложнить правила игры: Я буду кидать вам мяч и называть какой-нибудь инструмент, а вы должны вернуть мне мяч и назвать, для чего этот инструмент нужен.

*(Миксер – взбивать, скалка – раскатывать тесто, нож – резать и т.д.)*

Повар-кондитер: Вот и готово наше печенье. (после того как печенье испеклось).

Перед вами лежат разные украшения. Возьмите их и украсьте свое печенье.

Воспитатель: Ребята, давайте посмотрим какое красивое получилось у вас печенье. Повару-кондитеру мы скажем большое спасибо за интересный рассказ и показ. И когда ребята придут домой, то кто ни будь попросит маму, а может и научит маму, как сделать тесто для печенья.

### **Конспект занятия по программе «Ложки-поварешки» по теме «Салат из свежих овощей «Здоровый Я»**

Цель: знакомство детей с технологией приготовления салата из свежих овощей «Здоровый Я»

Задачи:

1. Развивать у детей интерес к процессу приготовления блюд из овощей, на примере салата «Здоровый Я».
2. Знакомить с полезными качествами и значении данных продуктов в питании человека.
3. Соблюдать правила безопасности при работе во время шинкования овощей, совершенствовать навыки умения работать с теркой.
4. Развивать монологическую и диалогическую речь в процессе взаимодействия со взрослыми и сверстниками.
5. Расширять интерес детей к народному, устному творчеству на примере пословиц, поговорок об овощах.
6. Воспитывать дружеские взаимоотношения, взаимодействовать в коллективе при выполнении определенных действий (приготовление салата).
7. Закреплять гигиенические навыки.
8. Воспитывать любовь к труду.

Материалы и оборудование: корзина с овощами и фруктами (капуста белокочанная, морковь, яблоко, помидор, огурец, лук, чеснок, лимон), соль, сахар, масло растительное, вода, терки для детей по количеству детей, посуда для приготовления салата, вилки, разделочные доски, фартуки и колпаки по количеству детей, использование ИКТ с музыкальными композициями, алгоритм работы на терке, ножи, салатник, маленькие салатники, салфетки, скатерть или ажурная клеенка.

Ход занятия:

*Организационно-мотивационный момент.*

*(Дети заходят и садятся за столы)*

Воспитатель обращается к детям:

«Листья с веток облетают

Птицы к югу улетают

Когда это бывает?»(осенью).

«Опустели наши грядки  
Огород и сад в порядке  
Мы собрали (урожай).

Воспитатель: Осень – прекрасное и щедрое время года. Она дарит людям богатый урожай овощей и фруктов.

Сегодня мы поговорим с вами о замечательных продуктах. Вы с ними знакомы, но в то же время вы много узнаете нового об этих «незнакомцах».

*Сюрпризный момент. Звучит русская, задорная, народная мелодия «Как росла капуста на огороде у дедушки Егора»*

Стук в дверь. Заходит дедушка Егор с корзинкой.

Дедушка Егор: Здравствуйте, ребята. Я слышал вы учитесь готовить и я решил принести вам овощи со своего огорода, чтобы вы приготовили из них салат. Много у меня на огороде овощей, вот сегодня решил и вас угостить, но вы должны угадать какие овощи у меня в корзинке.

«Что за скрип, что за хруст?

Это что еще за куст?

Как же быть без хруста

Если это (капуста).

Зелен у нее вершок

Красен сладкий корешок

Выдернул я ловко

И в руках (морковка).

А как вы думаете, какие еще у меня овощи в корзинке? (свекла, помидор, огурец, лук, чеснок). А еще есть и фрукты? (яблоко, лимон).

Воспитатель: Спасибо тебе дедушка, наши ребята любят овощи, и обязательно приготовят из них салат.

Дедушка Егор: Мне пора поливать грядки, но я обязательно приду к вам и попробую салат из овощей (уходит).

*Беседа «О пользе овощей»*

Воспитатель: Человек давно понял и оценил полезные свойства овощей, в них много витаминов, макроэлементов, аминокислот, калия, кальция, и других полезных веществ для организма человека. Если человек заботится о своем здоровье, то в его рационе должны присутствовать блюда из овощей. Тогда люди будут меньше болеть, будут крепкими и здоровыми.

А какие вы знаете блюда из овощей? (винегрет, салаты, щи, борщ, овощное рагу, капуста тушеная и т.д.)

Ребенок читает стихотворение:

Обожаем мы с ребятами

Всевозможные салаты

Любим борщики на первое

И не только мы наверное

И конечно на второе

Рагу любим овощное

У капусты есть секрет-

Без капусты просто нет

Голубцов, рагу, борщей

Ешьте больше овощей.

Основная практическая часть

Воспитатель: Мы сегодня будем готовить салат из «свежих овощей» «Здоровый Я». К нашим овощам капусте и морковке присоединятся яблоко и лимон. А как вы думаете, что такое салат? (ответы детей). Салат - это холодное блюдо, его готовят из сырых или вареных овощей, из фруктов, грибов. В салаты также добавляют яйца, лук, мясо, рыбу, горошек, кукурузу.

Прежде, чем мы приступим к приготовлению салата, давай те вспомним правила техники безопасности. Нам понадобятся ножи и терки. С терками и ножами надо работать аккуратно, до конца овощи не шинковать, чтобы не поранить пальцы, быть внимательными. Как нельзя поступать, работая с ножом? Как правильно пользоваться ножом? (нож передавать, держа его аккуратно за лезвие, не поднимать его высоко над разделочной доской). И конечно, давайте приступим к работе.

Правила личной гигиены

1. Тщательно вымыть руки.
2. Насухо вытереть полотенцем.
3. Надеть фартук и колпак.
4. Закатать рукава одежды.

Воспитатель: Давайте рассмотрим алгоритм приготовления салата из свежих овощей «Здоровый Я»:

- Овощи помыть и почистить.
- Шинкуем капусту на терке
- Яблоко и морковь шинкуем тоже на терке
- Нашинкованную капусту перекладываем в большую емкость
- Помыть капусту до появления капустного сока
- К капусте добавляем яблоко, морковь.
- Готовим заправку для салата (вода, соль, сахар, масло растительное, немного сока лимона).

- Заправляем салат, перемешиваем.

*Сервировка стола*

Салат перекладывают в красивый большой салатник, на столе скатерть или ажурная клеенка, для детей маленькие салатники, вилки, салфетки. Все дети приглашаются за стол для дегустации.

Итог занятия. Воспитатель просит детей поделиться своими впечатлениями от процесса приготовления салата из свежих овощей. Что интересного и полезного узнали? Понравился ли вам салат? Как называется наш салат? («Здоровый Я»). А почему он так называется? Полезен ли он для организма? А кто нам принес овощи со своего огорода сегодня? (Дедушка Егор). Очень хотел попробовать салат из овощей, который вы приготовили, мы его тоже угостим.

Воспитатель просит детей, вспомнить домашнее задание (пословицы и поговорки об овощах).

И предлагает детям поделиться друг с другом этой информацией. Дети в свободном общении пересказывают их, объясняют смысловое их значение.

- Капуста любит воду да хорошую погоду.
- Овощи – кладовая здоровья.
- Лук семь недугов лечит.
- Обед без овощей, как праздник без музыки.
- Не вырастешь овощей – не сваришь и щей и т.д.

Воспитатель: Все сегодня молодцы, приготовили очень вкусный и полезный салат из овощей. Сырые овощи – полезные продукты питания. Они содержат огромное количество витаминов, укрепляют иммунитет, являются отличной профилактикой многих болезней.

Воспитатель читает стихотворение об овощах:

Чтоб здоровым, сильным быть  
Надо овощи любить  
Все без исключения.  
В этом нет сомнения!  
В каждом польза есть и вкус.  
И решить я не берусь:  
Кто из вас вкуснее  
Кто из вас нужнее!

Ешьте больше овощей-  
Будете вы здоровей!

### **Конспект занятия по программе «Ложки-поварешки» по теме «Готовим коктейль «Снегурочка»**

**Цель:** знакомство детей с приготовлением коктейля.

**Задачи:**

4. Продолжать знакомить детей с разнообразием напитков, в технологии их приготовления. Расширять представление о молоке и молочных продуктах.
5. Способствовать освоению простейших кулинарных навыков, оказанию помощи взрослому при приготовлении молочного коктейля.
6. Обобщать знания детей о бытовых электроприборах, их значении и правила пользования.
7. Активизировать умение избегать опасных ситуаций. Способствовать развитию осторожности.
8. Продолжать учить сервировать столы, развивать эстетический вкус.

**Словарь:** блендер, миксер.

**Продукты:** молоко, мороженое, фрукты, ягоды.

**Оборудование:** блендер, стаканы (фужеры), трубочки.

**Ход занятия:**

**Организационный момент**

Ребята, сегодня я приглашаю вас в царство молочных продуктов. Но сначала нам надо разгадать кроссворд.

По горизонтали:

1. Кисломолочный продукт, необходимый для укрепления костной системы человека. (творог)
2. Напиток из смеси различных продуктов (коктейль)
3. Продукт для новорождённых (молоко)
4. Как называется творожный пирог приготовленный в духовке (запеканка)
5. В народе говорят, этим продуктом кашу не испортишь. (масло)

По вертикали:

9. С каким молочным продуктом блинчики ещё вкуснее? (сметана)
10. Что нужно пить на ночь, чтобы хорошо работал кишечник? (кефир)
11. Когда прокисает молоко, что получается? (простокваша)
12. Какой важный элемент содержится в твороге? (кальций)

А вы знаете, ребята, что молоко называют «эликсиром жизни», т.к. в нём содержатся вещества, необходимые растущему организму. Ценность молока заключается в том, что пищевые вещества, входящие в его состав, очень легко усваиваются организмом. Поэтому оно незаменимо в детском питании.

Скажите, пожалуйста, а какие ещё молочные продукты вы знаете? (сливки, сметана, сливочное масло, ряженка и т.д.)

А кто, ребята, знает, от куда получаем мы молоко?

Сегодня мы с вами познакомимся с молочным продуктом, который называется коктейль. Узнаем, что это такое и как его приготовить. Как вы думаете, что такое коктейль? Коктейль – напиток из смеси различных соков, ягод, фруктов, сливок и др. Обычно коктейли бывают яркими, разноцветными. В переводе с английского языка означает «пушистый хвост». Молочный коктейль и милкшейк одно и тоже название – «молоко трясти». Страна происхождения – США. Напиток представляет из себя , десерт на основе молока и мороженого. Для придания коктейлю различных вкусов в него добавляют сиропы, варенья, ягоды, фрукты, сливки, тёртый шоколад.

**Правила техники безопасности**

Коктейли можно приготовить различными способами, а помощником нам будет, как вы думаете что? Как называются приборы, которыми можно сбивать коктейль? (блендер, миксер). А какие ещё вы знаете электроприборы которые помогают нам в быту? У нас есть много приборов-помощников, но ими нужно правильно пользоваться. При неправильном обращении они могут превратиться в наших врагов. Ребята, чем они могут быть опасны? Что нельзя делать при работе с электроприборами? (нельзя тянуть руками провод, можно брать в руки только вилку; нельзя прикасаться мокрыми руками; не включать приборы без взрослых).

Правила мы с вами вспомнили, теперь можно приступить к приготовлению нашего коктейля.

#### **Технология приготовления коктейля**

1. Залить молоко в блендер.
2. Добавить мороженое.
3. Взбить.

Посмотрите ребята, на что похож наш коктейль? Что он вам напоминает? (ответы детей).

#### **Сервировка стола**

Теперь нам с вами осталось сделать сервировку стола. Что, нам для этого потребуется? (скатерть, салфетки, красивые стаканы, цветочная композиция). А из чего обычно пьют такие напитки? (с трубочек). Ну что ж, приглашаю вас на дегустацию!

Ребята, посмотрите, у нас на столе стоит вазочка с ягодами и фруктами. Как вы думаете для чего? Правильно, их можно по желанию добавить в наш коктейль. Если мы добавим ягоды, какой коктейль получится? (молочно ягодный). А если добавим банан? (банановый).

**Всем приятного аппетита!**

Итог: Дети показали умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в совместно – экспериментальной деятельности. Получили массу положительных эмоций от употребления молочного коктейля.