МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 18

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 18
_____Кукушкина Т.И.
Приказ от 180-ОД от 31.08.2023г.

Кукушкина Т_И_

Подписан: Кукушкина Т_И_
DN: OU=Заведующий, O=МАДОУ №18, CN=Кукушкина Т_И_, E=madoy_18@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2023-10-26 08:39:37
Foxit Reader Версия: 9.7.2

Принято:
педагогическим советом МАДОУ № 18
протокол № 1от 31.08.2023г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
студия «Поварята»

социально-педагогической направленности

для детей старшего дошкольного возраста

Срок реализации 2 года

Составители:
Руководитель: Звыкова Е. Л.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 18

352906 г. Армавир, Северный жилой район 4/2, тел. 3-85-62

Е.Л. ЗВЫКОВА

ТВОРЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «ПОВАРЯТА»

Программа дополнительного образования

Армавир

2023

Звыкова Е.Л. Программа дополнительного образования. Творческая мастерская «Поварята». МАДОУ № 18. – Армавир, 2023 г.

Актуальность программы продиктована важностью формирования у детей дошкольного возраста деятельности по самообслуживанию. Трудовое воспитание является составной частью всестороннего воспитания детей и выступает эффективным средством социализации. Направленность, в рамках которой реализуется программа творческой мастерской «Поварята» - трудовое воспитание в социально-коммуникативной области.

Программа носит целостный характер, ее структура соответствует требованиям к программам дополнительного образования и содержит все необходимые компоненты: титульный лист, пояснительную записку, учебно-тематический план, содержание занятий (видов деятельности), методическое обеспечение дополнительной образовательной программы, список литературы.

В конце программы представлены целевые ориентиры ее освоения, что соответствует требованиям ФГОС ДО.

Рецензия
на программу дополнительного образования для детей дошкольного возраста «Поварята»

Авторы программы:

Кочнова Ольга Николаевна, старший воспитатель высшей квалификационной категории,

Звыкова Елена Леонидовна, воспитатель высшей квалификационной категории.

Учреждение, реализующее программу:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад №18.

Общая характеристика программы:

Направленность, в рамках которой реализуется программа студии «Поварята» - трудовое воспитание.

Вид детского объединения, в рамках которого реализуется данная программа: малые возрастные группы.

Возраст детей: 5 - 7 лет.

Срок реализации программы: 2 год.

Актуальность рецензируемой программы продиктована важностью формирования у детей дошкольного возраста деятельности по самообслуживанию. Трудовое воспитание является составной частью всестороннего воспитания детей и выступает эффективным средством социализации.

Практическая значимость представленного материала заключается в том, что авторами разработан подробный календарно-тематический план, для каждой темы определены задачи, развивающая среда, выстроены интегративные связи с другими направлениями воспитания дошкольников -нравственным, эстетическим.

Программа носит целостный характер, ее структура соответствует требованиям к программам дополнительного образования и содержит все необходимые компоненты: титульный лист, пояснительную записку, учебно-тематический план, содержание занятий (видов деятельности), методическое обеспечение дополнительной образовательной программы, список литературы.

Четко прописанные правила соблюдения техники безопасности при работе детей дошкольного возраста с инструментами и оборудованием, необходимым для выполнения трудовых действий, подтверждают компетентность авторов программы и возможность ее безопасного использования в педагогическом процессе ДОУ.

Рецензент:
Н.К. Андриенко, канд. пед. наук, доцент,
заведующая кафедрой теории, истории педагогики и образовательной практики
АГПА

Подпись Андриенко Н.К.
удостоверяю
Нач. ОК Носкова В.В.
ОТДЕЛ КАДРОВ

Содержание

I. Целевой раздел рабочей программы……
II. Содержательный раздел рабочей программы…….
III. Организационный раздел рабочей программы……..….

IV. Целевой раздел рабочей программы

"Самое большое богатство, которое можно оставить ребенку в наследство, научить трудиться".

К. Д. Ушинский.

Пояснительная записка

Приобщение ребёнка к миру взрослых, их деятельности, к чувствам и переживаниям существовало с древнейших времён. Во все времена матери и отцы учили, учат, и будут учить своих детей тому, что, на их взгляд, пригодится им в жизни, и что они знают и умеют сами. Если же говорить об этой проблеме с точки зрения педагогической науки, то отношение к проблеме приобщения детей к социальной действительности - к ее целям, содержанию, методам - менялось на протяжении большого отрезка времени.

Между тем, именно участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность заключает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет в определённый период развития ребёнка его познавательные интересы, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в том, что мир управляем и подвластен ему.

Социальный опыт ребёнка обогащает освоение трудовой деятельности. Малыш рано начинает обращать внимание на трудовые действия взрослого человека. Его привлекает то, как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д. Ребёнок начинает подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.п. Овладение трудовыми навыками, трудовой деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений малыш эмансипируется от взрослого, приобретает чувство уверенности. Уменьшается опасность не выживания в отсутствии взрослых. Так труд выполняет жизнеобеспечивающую функцию.

Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых, и опираясь на свой практический опыт, я пришла к выводу, что нужно организовать студию «Поварята».

Дополнительная образовательная программа студии разработана для детей старшего дошкольного возраста (5-7 лет). Организация детской деятельности в студии с детьми протекает в четыре этапа:

1. Ознакомление с историей профессии и историей происхождения блюд.
2. Возникновение, развитие, осознание и оформление замысла.
3. Процесс создания изображения (способы, средства выразительности).
4. Анализ результатов.

Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию обучающихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Предполагается проведение совместной деятельности по подгруппам (10-12 детей) один раз в неделю, продолжительностью для детей 5-6 лет – 20-25 мин., 6-7 лет – 25-30 мин. Первый год обучения 30 занятий, второй год – 30. Программа составлена на основе программы «Приобщение к миру взрослых» О.В. Дыбина, с учетом интеграции образовательных областей: «Познавательное развитие», «Физическое развитие», «Художественно – эстетическое развитие», «Социально – коммуникативное развитие», «Речевое развитие».

Цель: поддержание и развитие у детей интереса к труду взрослых, формирование у детей трудовых навыков и умений, необходимых для приготовления несложных блюд.

Программа имеет необходимое учебно – методическое обеспечение для успешной реализации поставленной цели и направлена на осуществление следующих *задач:*

- расширять и углублять представления о труде взрослых путем знакомства детей с разными профессиями и трудовых процессах;
- развивать интерес и самостоятельность в разных видах доступного труда, умения включаться в реальные трудовые связи со взрослыми и сверстниками;
- воспитывать бережное отношение к труду взрослых, к результатам их труда; развивать самостоятельность и инициативу в трудовой деятельности по самообслуживанию, хозяйственно-бытовому, ручному труду;
- формировать и поддержать интерес к народному творчеству и культуре в сфере быта;
- формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело;
- учить готовить несложные напитки, салаты, бутерброды, готовить тесто для выпечки печенья;
- научить детей обслуживать себя самостоятельно в приготовлении несложных блюд;
- помочь детям в изучении электробытовой техники;
- формировать элементы культуры потребления: бережного отношения к ресурсам потребления: воде, электричеству, продуктам питания;
- знакомить детей с правилами использования инструментов труда – ножи, терки, скалкой, формочками, миксер и тому подобное;
- знакомить детей с профессией повара, для чего она нужна в жизни людей;
- поощрять инициативность и самостоятельность детей в процессах самообслуживания в студии (убрать рабочее место, расставить ровно стулья за столами в зоне учебной деятельности);
- создавать проблемные и игровые ситуации для развития умений выполнять отдельные трудовые действия, привлекает к решению поставленных задач родителей (законных представителей) с целью создания дома условий для развития умений реализовывать элементы хозяйственно-бытового труда:
- познакомить с разновидностью кухонной утвари и её назначением;

- познакомить детей с электроприборами, значением их при приготовлении разнообразных блюд;
- учить сервировать стол, уметь красиво складывать салфетки.
- формировать представления детей об основных источниках и видах опасности в быту;
- воспитывать ответственность, добросовестность, стремление к участию в труде взрослых, оказанию посильной помощи;
- воспитание ценностного отношения к культурному наследию своего народа, к нравственным и культурным традициям России.

Соблюдение правил техники безопасности:
• Надеть фартук и косынку.
• Убрать волосы под косынку.
• Ножи должны иметь тупые, округленные концы.
• Следить за тем, чтоб нож не падал на пол.
• Не подносить нож к лицу, не играть им.
• Использовать нож по назначению.
• Не отвлекаться во время работы с ножом.
• После окончания работы прибрать рабочее место, вымыть руки.
• Не включать электроприборы без взрослого.
• Не пробовать на вкус продукты без разрешения взрослого.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие **методы и приемы**:
- одномоментности (обеспечивает самостоятельный творческий поиск детьми средствами выразительности);
- метод обследования, наглядности (рассматривание подлинных изделий, иллюстраций, альбомов, открыток, таблиц, видеофильмов, картин, предметов, электроприборов и др. наглядных пособий);
- словесный (беседа, использование художественного слова, указания, пояснения, чтение познавательной литературы);
- практический (самостоятельное выполнение детьми кулинарных изделий, использование различных инструментов и материалов для приготовления блюд);
- эвристический (развитие находчивости и активности);
- частично-поисковый;
- проблемно-мотивационный (стимулирует активность детей за счет включения проблемной ситуации в ход образовательной ситуации);
- метод «подмастерья» (взаимодействие педагога и ребёнка в едином творческом процессе);
- дидактические игры;
- сотворчество;
- мотивационный (убеждение, поощрение).

Ожидаемые результаты:
За период обучения у детей будут сформированы представления и знания:

- о видах некоторых блюд;
- о технологии приготовления некоторых блюд
- о приемах тепловой кулинарной обработки;
- о способах приготовления и оформления блюд;
- о правилах поведения за столом;
- о правилах техники безопасности при выполнении кулинарных работ; правила общения
- о секретах электроприборов «помощников» на кухне
- о элементах культуры и традиции родного края;
- о безопасных и санитарных требованиях к труду.

Дети приобретут навыки и умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- сервировать стол к чаю, к обеду и завтраку;
- соблюдать правила техники безопасности;
- правильно вести себя за столом
- уметь работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы;
- предъявлять публично результаты творческого познания в сфере быта, народных традиций, в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи;
- поддерживать освоение умений сотрудничества в совместном труде.
- сформировать представления о труде как ценности общества, о разнообразии и взаимосвязи видов труда и профессий

Формы работы с детьми по ознакомлению с кулинарным искусством:

- Беседы;
- Занятия на основе метода интеграции;
- Рассматривание кулинарных шедевров, иллюстраций, альбомов, открыток;
- Просмотр видеофильмов;
- Экскурсии;
- Дидактические игры;
- Экспериментирование с различными продуктами;
- Развлечения, фольклорные праздники, народные посиделки.
- Заучивание поговорок, пословиц, стихов;
- Сочинение историй о своих работах;
- Использование физминуток;
- Создание альбомов кулинарные рецепты моей семьи.

Формы занятий: групповые, индивидуальные.

Работа с родителями должна строиться на основе анкет по изучению интересов детей.

Используются разнообразные **формы работы:**

- Родительские собрания.
- Индивидуальные консультации.
- Беседы.
- Выпуск папок-раскладок по приготовлению интересных блюд.
- Буклетов «Сделаем своими руками» (о способах и последовательности изготовления блюда или предметов сервировки стола).

V. Содержательный раздел рабочей программы

Перспективное планирование
творческой мастерской «Поварята»

Группы: Старший дошкольный возраст.

Воспитатель: Звыкова Е.Л.

Количество занятий: 1 раз в неделю.

Планирование составлено с использованием:

1. О.В. Дыбина Приобщение к миру взрослых: Игры-занятия по кулинарии для детей.
2. Крулехт М.В. Дошкольник и рукотворный мир.
3. Т.С. Мудрак С.В. Савушкина Сладкая книжка. «Мастерилка».
4. М. Сегарра. «Макароны и пицца», « Угощение к детскому празднику», « Легкие закуски и коктейли», «Сладкие пироги и десерты» (Серия «Маленький повар»)

Календарно тематический план работы
творческой мастерской «Поварята» **первый** год обучения

№ п/п	Содержание	Кол – во
1.	Знакомство с профессией повара в детском саду.	2
2.	Царство кухни	1
3.	Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу»	1
4.	К Кузе на чаепитие. Откуда чай пришел. Приготовление чая	1
5.	Беседа «Откуда хлеб пришел?»	1
6.	Развлечение «Откуда хлеб пришел?»	1
7.	Вкусные сухарики	1
8.	Витаминный чай	1
9.	Беседа – игра «Сервировка стола»	2
10.	Яблочко печеное	1
11.	Беседа «Правила поведения за столом»	2
12.	История печенья	1
13.	Украшение для новогодней ёлки	1
14.	Канапе - что это такое? Вкусные истории.	1
15.	Канапе с сыром и помидором	1
16.	Бутерброд – что такое бутерброд?	1
17.	Салфетки – история происхождения Салфетка «Горизонтальное саше»	2
18.	Бутерброд «Варяг»	1
19.	Валентинки в подарок	1
20.	Кораблик «Юнга»	1
21.	Печенье «Пуговички»	1
22.	Салфетка «Веер»	1
23.	Бутерброд грибы	1
24.	Печенье «Грибочки»	1
25.	Салфетки «Морской ёж»	1
26.	Пирожное «Паучок»	1
27.	Печенье «Тающие монетки»	1
28.	Печенье рогалики	1
29.	Вкусный кексик	1
30.	Детско-родительский досуг «Кулинарный поединок»	1
	Полный курс обучения	**34**
Длительность одного занятия в старшей группе 25-30 минут		

Календарно тематический план работы
творческой мастерской «Поварята» второй год обучения

№ п/п	Содержание	Кол – во
1.	Беседа «Повара готовят обед»	1
2.	Мы гостей встречаем ароматным чаем	2
3.	Приготовление морса «Ягодная фантазия»	1
4.	Досуг «У самовара»	1
5.	Беседа «Хлеб всему голова»	1
6.	Гренки от Кузи	1
7.	Дом для домовёнка	1
8.	Оригинальный яблочный десерт	1
9.	Приготовление и оформление бутербродов.	1
10.	«Горячий бутерброд»	1
11.	«Пища и её приготовление». Почему люди едят?	2
12.	Бутерброд «Ёлочка»	1
13.	Печенье «Новогодние шишечки»	1
14.	Что такое пицца?	2
15.	Мини пицца	
16.	Бутерброд «Домино»	1
17.	Ленивое пирожное	1
18.	Разноцветный винегрет.	1
19.	Творожный кекс	1
20.	Бутерброд «Весёлые мышки»	1
21.	Шоколадный кекс с творожной начинкой	1
22.	Бутерброд «Алые паруса»	1
23.	Кекс со сгущенным молоком	1
24.	Салфетки «Роза»	1
25.	Печенье «Хризантемы»	1
26.	Весенний салат – украшение салата	1
27.	Салфетка «Бутон розы»	1
28.	Бутерброд «Весенняя полянка»	1
29.	«Знакомьтесь, пряные травы»	2
30.	Пирожное «Картошка»	1
31.	Брейн – ринг «Русские традиции»	1
	Полный курс обучения	**34**
Длительность одного занятия в подготовительной к школе группе 30 минут		

Перспективное планирование творческой мастерской «Поварёнок» первый год обучения

№ образовательной ситуации	Тема образовательной ситуации	Программные задачи	Оборудование, материалы
1 2 занятия	**Знакомство с профессией повара в детском саду. Экскурсия на кухню. Ознакомление с кухонной утварью.**	Воспитывать уважение к труду работников кухни. Продолжать знакомить с профессией повар и дать понять, что не любой человек смог бы работать поваром. Развивать познавательную активность, интерес к профессии повар.	белые фартуки и колпаки для детей.
2	**Царство кухни**	Воспитывать аккуратность в обращении с кухонными предметами, память. Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации. Развивать познавательную активность, интерес к окружающему миру.	столовая и чайная посуда, кухонная посуда (кастрюли, противни, сковорода и т.д.), электрические приборы (чайник, миксер, тостер, электропечь, микроволновка и т.д.). ММ презентация «Кухонные приборы».
3	**Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу»**	Воспитывать бережное отношение к приготовленной пище. Воспитывать у детей нравственные качества. Познакомить детей через произведение о том, как и когда, начали готовить пищу. Учить детей сравнивать (как готовили пищу раньше и как сейчас). Развивать познавательную активность, интерес к окружающему миру.	Презентация профессия повар. Мультимедийное оборудование. Д/и «Веселые поварята» (что из чего готовят)
4	**К Кузе на чаепитие Откуда чай пришел. Приготовление чая.**	Воспитывать аккуратность. Познакомить детей с историей происхождения чая, с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая, рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Развивать познавательную активность.	Зеленый и черный чай, крупно- и мелколистовой чай, пакетированный чай. Телеграмма, заварной чайник, электрический чайник, сахарница, конфетница, печенья, сахар грелка на чайник, чайный сервиз, часы-таймер, технологическая карта заваривания чая. ММ презентация «откуда чай пришёл»
5	**Беседа «Откуда хлеб пришел?»**	Воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу. Познакомить детей с историей происхождения хлеба, с процессом его приготовления. развивать память, мыс-	Видео фильм «Путь хлеба», презентация «Откуда хлеб пришёл?», интерактивная доска, ноутбук, д/и «Выращивание хлеба» (раз-

		лительные процессы,	ложи правильно)
6	**Развлечение «Откуда хлеб пришел?»**	Воспитывать уважение к труду людей выращивающих и готовящих хлеб. Закрепить знания детей о пути хлеба с поля на стол. Вызвать радостное настроение от развлечения. Развивать память, художественно-эстетические чувства.	Аудио записи песен и музыки к танцу, атрибуты к танцам.
7	**Вкусные сухарики**	Воспитывать аккуратность, желание помогать. Познакомить детей с технологической картой приготовления сухариков; познакомить с правилами техники безопасности в работе с ножом; учить как правильно, пользоваться ножом и резать хлебные кусочки на мелкие части. Развивать мелкую моторику рук, навыки резания.	Соль, хлебные кусочки, вода; ножи, разделочные доски, противень, кондитерские кисти для смазывания теста
8	**Витаминный чай**	Воспитывать чуткость, желание помогать. Познакомить детей с технологической картой и учить составлять ее; познакомить детей с процессом приготовления травяного чая; закрепить последовательность действий при заваривании чая; расширять знания о народной медицине. развивать память, мыслительные процессы.	Лекарственная трава, зелье. мед, сахар, в полотняных мешочках ромашка, душица, мята**.**
9 2 занятия	**Беседа – игра «Сервировка стола»**	Воспитывать отзывчивость чувство сопереживания, вызвать желание помочь Кузе. Учить детей правильно сервировать стол к обеду и чаепитию. Продолжать учить детей различать и называть предметы посуды, группировать и объединять предметы по сходным признакам (по назначению); научить выделять предметы посуды; углубить знания детей о различии столовой и чайной посуды; учить накрывать стол к обеду и чаепитию. Развивать речь, внимание, мышление, память.	Посылка с чайным и столовым сервизами, скатерть 2 шт., салфетки, салфетницы 2 шт, столовые приборы (ложки столовые и чайные, вилки ножи), письмо от бабушки.
10	**Яблочко печеное**	Воспитывать аккуратность, самостоятельность. Раскрыть секрет запекания яблок; учить умению делить	Яблоки, орехи, сахар, корица, ножи, доски, чайные ложки, духовка, противень, рукави-

		целое на част, укреплять мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые,	цы-прихватки.
11 2 занятия	**Беседа Правила поведения за столом**	Воспитывать навыки поведения за столом, чувство коллективизма и желание в оказании помощи, воспитывать вежливость, культуру общения за столом. Учить детей правильно вести себя за столом, пользоваться столовыми приборами. Развивать культуру речи за столом, умение сервировать стол.	Презентация «Правила поведения за столом», видео мультфильма «Мойдодыр», интерактивное оборудование, сервированные столы
12	**Поможем бабушке Федоре**	Воспитывать чувство сопереживания чужой беде, желание прийти на помощь, осторожное и бережное отношение к посуде. Закрепить умение классифицировать предметы посуды, образовывать форму множественного числа существительных, употреблять существительные с обобщающим понятием, отвечать на вопросы воспитателя предложением. Развивать мелкую и общую моторику, логическое мышление, память, внимание, воображение..	предметы чайной, столовой, кухонной посуды, предметные картинки посуды, одежды, мебели, игрушек; мяч, разрезные картинки посуды.
13	**Украшение для новогодней Ёлки.**	продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях; упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок; воспитывать самостоятельность, аккуратность.	тесто, сливочное масло, сахар, маленькое яйцо, пряности; глазурь, горячая вода, пищевые красители. миксер, миска, вилка, ложка, противень, сито, прихваты, скалка, ножи, формочки для печенья.
14	**Канапе – что это такое? Вкусные истории.**	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям. Учить детей делать канапе, знакомить с процессом его приготовления. Развивать творчество и фантазию для украшения блюда, глазомер.	ММ презентация «Канапе-это что?», Видеофильм « Вкусные истории. Канапе».
15	**Канапе с сыром и помидором**	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям. Учить детей делать канапе, знакомить с процессом его приготовления. Развивать творчество и фантазию для украшения блю-	Петрушка или листы шпината, тостевый хлеб, масло, сыр, помидоры чери.Формочки для печенья, шпажки или зубочистки

		да, глазомер.	
16	**Бутерброд – что такое бутерброд? «Хитрый бутерброд»**	Воспитывать эмоциональную отзывчивость. Воспитывать умение внимательно слушать короткие рассказы своих товарищей по теме Познакомить с понятием бутерброд и с названиями, с видами бутерброда (открытые, закрытые и закусочные), из каких продуктов их готовят Развивать внимание, память, логическое мышление и связную речь; расширять словарный запас. .	Батон, масло, сыр, помидор, зелень (укроп, петрушка), огурец. ножи, разделочные доски.
17 2 занятия	**Салфетки – история происхождения Салфетка «Горизонтальное саше»**	Учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. Развивать воображение и фантазии, мелкую моторику рук. Воспитывать самостоятельность и аккуратность	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров. ММ презентация «История появления салфеток»
18	**Бутерброд «Варяг»**	Учить делать бутерброды из яиц, продолжать учить работать с ножом. Развивать творческое воображение через «необычный взгляд на обычный мир». Воспитывать самостоятельность и аккуратность	Яйца (по числу детей), сыр, красный перец, свежий или соленый огурец, ножи, разделочные доски, фартуки, шапочки, зубочистки, трубочки для коктейля, кастрюля.
19	**Валентинки в подарок**	Продолжать закреплять умение работать с миксером; упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его; дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей (подарок).	мука, сливочное масло, сахара, маленькое яйцо, ванили,. миксер, миска, вилка, ложка, противень, сито, прихватки, скалка, формочки для вырезания печенья, трубочки для коктейля
20	**Кораблик «Юнга»**	Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброд «хитрый»; развивать мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей в ощущении себя умелыми, как взрослые; учить использовать кухонное оборудование; развивать фантазию.	Яица, баночка консервированного тунца в собственном соку, вареная картофелина, сметана, вареная колбасы, сыр, зелень.
21	**Печенье «Пуговички»**	Продолжать закреплять умении раскатывать тесто; дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей (подарок).	Мука, масло сливочное, сахар, желтки, ванильный сахар, какао-порошок, котельные трубочки, крышки пластмассовые от воды,

			круглые формы.
22	**Салфетка «Веер»**	Продолжать учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. развивать память, воображение и фантазии, мелкую моторику рук. Воспитывать самостоятельность и аккуратность	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров
23	**Бутерброд грибы**	Продолжать учить детей самостоятельно пользоваться трафаретами, намазывать плавленый сырок разного цвета на хлеб; развивать мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей в ощущении себя умелыми, как взрослые; учить использовать кухонное оборудование; развивать фантазию, воспитывать аккуратность	Тостевый хлеб, плавленый сыр шоколадный и сливочный, ножи, трафареты грибов.
24	**Печенье «Грибочки»**	Продолжать знакомить детей с приготовлением оригинальных изделий из теста, развивать творческую фантазию, мелкую моторику рук, внимание	Мука, масло сливочное, сахарная пудра, яйцо, ванилин, крахмал кукурузный, разрыхлитель, какао - парашок
25	**Салфетки «Морской ёж»**	Продолжать учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. развивать память, воображение и фантазии, мелкую моторику рук. Воспитывать самостоятельность и аккуратность	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров
26	**Пирожное «Паучок»**	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям Продолжать знакомить детей с приготовлением изделий из теста и ролью электроприборов в этом процессе; развивать творчество и фантазию.	печенья, сгущенное молоко; кипяченая вода; конфеты «драже»; шоколадная и кокосовая стружка; сладкие палочки; ореховая крошка; лимон. электрическая и ручная мясорубки, две миски, ложки, поднос, тарелки, фартуки, холодильник, зубочистка, полотенца сырые и сухие
27	**Канапе «Сырная лодочка»**	Продолжать учить детей делать канапе, знакомить с процессом его приготовления. Развивать творчество и фантазию для украшения блюда, глазомер. Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям.	ломтик хлеба; кусочек сливочного масла; ломтик колбасы; зелень петрушки; пара ломтиков сыра. Потребуется также острый нож и шпажка.
28	**Печенье «тающие монеты»**	Воспитывать аккуратность, внимание, вызвать желание сделать приятное близким людям Продолжать знакомить детей с приготовлением изделий из теста, учить пользоваться кондитерским мешком;	Мука, масло сливочное, сахарная пудра, ванилин, крахмал; кондитерские мешки 5-6 шт., противень, пергаментная бумага, ложка столовая

		развивать творчество и фантазию.	
29	**Вкусный кексик**	Воспитывать аккуратность, самостоятельность; Продолжать расширять представления детей о посуде и продуктах питания, о способе изготовления хлебобулочных изделий, познакомить детей с некоторыми условными мерками (стакан, чайная ложка, столовая ложка, щепоть), внимание, мелкой мускулатуры рук, музыкально – ритмических движений; закреплять культурно – гигиенические навыки.	яйца, стакан муки, сахара, разрыхлитель, какао, миксер, форма, мерный стакан, ложка, прихватки, фартуки, шапочки.
30	**Детско-родительский досуг «Кулинарный поединок»**	способствовать созданию положительной эмоциональной среды в группе детей и взрослых; формировать гуманные межличностные отношения дошкольников со сверстниками и взрослыми; развивать у детей внимание, зрительно-моторную координацию, память.	Блюда, приготовленные участниками досуга; два подноса с одинаковым набором овощей (свекла, морковь, картофель, часть капустного кочана, луковица), четыре табуретки, по две кастрюли, столовые ложки.

Перспективное планирование творческой мастерской «Поварёнок» второй год обучения

№ п/п	Тема Образовательной ситуации	Программные задачи	Оборудование, материалы
1.	**Беседа «Повара готовят обед»**	Воспитывать уважение к труду работников кухни. бережное отношение к посуде. Уточнить и систематизировать знания детей о профессии повара. Учить детей давать полные ответы на вопросы воспитателя, закреплять навыки ведения индивидуальной и групповой беседы. Развивать познавательную активность, интерес к профессии повар. зрительное внимание детей, связную речь детей, пополнять и активизировать их словарный запас. Формировать диалогическую речь.	ММ презентация «Профессия повар», белые фартуки и колпаки для детей. Игрушка кот Мурлыка. Мешочек с игрушечной посудой, д/и «Что лишнее?». белые фартуки и колпаки для детей.
2. 2 занятия	**«Мы гостей встречаем ароматным чаем»** 2 занятия	Воспитывать культуру поведения за праздничным столом. научить детей сервировке чайного стола. Вспомнить историю чая, закрепить процесс заваривания чая, познакомить с чайными церемониями разных стран; познакомить с правилами сервировки чайного стола; развивать познавательную активность, умение применять полученные знания в повседневной жизни;	CD проигрыватель, диск. Интерактивная доска с мультимедийной установкой. Презентация чайной церемонии. Для оформления праздничного стола: белая скатерть; чайная посуда; хлебобулочные изделия, сладости к чаю. заварочный чайник, разновидность чайной заварки. Пластилин, шаблоны, влажные салфетки. Физическая карта мира.Чай разного сорта (2-3), чайная посуда, ложки, печенья, сахар.

3.	**Приготовление морса «Ягодная фантазия»**	Воспитывать аккуратность. Учить определять по вкусу основную составную часть (варенье или пюре из свежемороженых ягод) морса; учить использовать бытовые приборы (блендер) ; удовлетворять потребность ребёнка быть творцом, как взрослый Развивать умение детей работать с электроприборами: электрический чайник, блендер	свежемороженые ягоды (малина, клубника, смородина черная и красная, можно заменить на варенье, сахар (рафинированный или песок, кипяченая охлажденная вода. Карточки с изображением сахара, воды, ягод, овощей и фруктов. электрический чайник, блендер, блюдца и тарелки, чайные ложки, чашки или стаканы, кувшин.
4.	**Досуг «У самовара»**	Воспитывать у детей желание быть гостеприимными. познакомить детей с русским самоваром, историей возникновения и появления самовара на Руси; расширить лексический запас детей словами « самовар», «чаепитие»; доставить радость от чаепития, показать пользу чая, формировать у детей культуру чаепития. Развивать память, мышление.	зеленый и черный чай, крупно - и мелколиствой чай, мелкие печеньки для угощения детей. Самовар, сахар, баранки, пряники, чашки с блюдцами, технологическая карта заваривания чая
5.	**Беседа «Хлеб всему голова»**	Воспитывать бережное отношение к хлебу. Воспитывать у детей нравственные качества. Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека посредством бесед, тематических иллюстраций, просмотра слайдов. Познакомить детей со свойствами теста: сплющивается, рвётся, мнётся. Активизировать словарь детей (рожь, пшеница, колос, дрожжи, сеялка, зерноуборочный комбайн). Развивать познавательную активность, воображение, память, мелкую моторику, интерес к окружающему миру.	мука: ржаная и пшеничная; колосья ржи и пшеницы; мультимедийный проектор и экран, солёное тесто (приготовленное заранее, дощечки, стеки, салфетки, поднос. Презентация «Хлебобулочные изделия»
6.	**Гренки от Кузи**	Воспитывать аккуратность, ответственность Познакомить детей с приготовлением гренок. Развивать память, воображение, глазомер.	хлеб, сыр, яйцо, соль, специи по вкусу, помидоры. миска, терка, ложка, вилка, противень, прихватки, фартуки.
7.	**Дом для домовёнка**	Воспитывать аккуратность, ответственность, самостоятельность Раскрыть тайну приготовления блюда, развивать фантазию, творчество, мелкую моторику рук.	Хлебные палочки, изюм, кокосовая стружка, сгущенное молоко, разделочные доски, ножи

8.	**Оригинальный яблочный десерт**	Воспитывать аккуратность, самостоятельность. Раскрыть секрет запекания яблок; учить умению делить целое на част, укреплять мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые,	Яблоки, орехи, сахар, корица, ножи, доски, чайные ложки, слоеное тесто, духовка, противень, рукавицы-прихватки.
9.	**Приготовление и Оформление бутербродов.**	Воспитывать эмоциональную отзывчивость. Воспитывать умение внимательно слушать короткие рассказы своих товарищей по теме. Познакомить с названиями, с видами бутерброда (открытые, закрытые и закусочные), из каких продуктов их готовят Развивать внимание, память, логическое мышление и связную речь; расширять словарный запас.	ММ презентация «Разновидности бутербродов»
10.	**«Горячий бутерброд»**	учить детей самостоятельно готовить горячие бутерброды; учить использовать бытовые приборы (духовку, микроволновка) развивать творчество воспитывать аккуратность	хлеб, масло, яйца, помидоры, сыр, петрушка, укроп. разделочные доски, ножи, прихватки, салфетки, тарелки
11. 2 занятия	**Презентация «Пища и её приготовление». Почему люди едят?** 2 занятия	Воспитывать бережное отношение к продуктам питания. Дать понятие для чего нужно питаться, о здоровой и вредной пище. Развивать мыслительные процессы, память.	Презентация «Пища и её приготовление», муляжи овощей и фруктов, коробочки от конфет. Чипсов, жвачек и т.п. видео «Почему мне нужно есть. Приключения Адибу. Анатомия для детей (2)», «Жила-была Царевна - Про еду - Серия 6 - Веселые развивающие и обучающие мультики». Иллюстрации с изображением белковой и углеводной пищи; Д/и «Витаминки», строение внутренних органов человека
12.	**Бутерброд «Ёлочка»**	Воспитывать аккуратность, ответственность, самостоятельность. Продолжать учить детей резать ножом продукты на одинаковые части, делать оригинальные бутерброды. Развивать глазомер, воображение, творческую фантазию**.**	Хлеб. твёрдый сыр, солёная соломка, сладкий красный перец, консервированные зелёный горошек и кукуруза, клюква или калина, фигурный и обычный ножи

13.	**Печенье «Новогодние шишки»**	Воспитывать аккуратность, самостоятельность. Учить формировать шишечку из теста с помощью ножниц. Развивать мелкую моторику руки**,** воображение, чувство формы**.**	Песочное тесто, густое варенье для начинки или курага, грецкие орехи**,** противень**.**
14.	**Что такое пицца?**	Воспитывать желание узнать историю происхождения разных блюд. Познакомит детей с пиццами разных народов, какие продукты используют и почему. Развивать память, мыслительные процессы.	ММ презентация «Пицца народов мира», д/и «Собери по рецепту»**.** Видео фильм «Производство пиццы»
15.	**Мини пицца**	Воспитывать аккуратность, ответственность, самостоятельность. Продолжать учить детей резать ножом продукты на одинаковые части. Развивать глазомер, воображение, творческую фантазию**.**	Батон , кетчуп, вода, колбаса, сыр, зелень разделочные доски, ножи, прихватки, салфетки, тарелки
16.	**Бутерброд «Домино»**	Воспитывать аккуратность и самостоятельность. Продолжать учить делать детей чудные бутерброды, намазывать хлеб маслом, вырезать кружочки с помощью коктельных трубочек. Развивать мелкую моторику рук, творческую фантазию.	Хлеб, масло шоколадное, сыр, коктельные трубочки, нож для масла.
17.	**«Ленивое пирожное»**	Воспитывать аккуратность и самостоятельность Продолжать учить делать интересные пирожные из теста**.** Развивать мелкую моторику рук, творческую фантазию.	3 яйца, 1 банка вареной сгущенки, 1 пакетик разрыхлителя, - 1,5 стакана муки, растительное масло для смазывания формы. **Крем:** 4-5 ст.ложки вареной сгущенки, 2 ч.ложки молока,1 киви для украшения. ножи, противень, какао - порошок чайные ложки, миксер, ст. ложка, миски для теста, противень, формы для вырезывания. Технологическая карта

18.	**Разноцветный винегрет.**	Воспитывать аккуратность Продолжать учить детей работать с технологической картой; учить умению правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками мелкую моторику рук.	Вареные овощи (картофель, морковь, свекла), лук, фасоль или зеленый горошек, квашеная капуста, соленый огурец, растительное масло. ножи, разделочные доски, миски, ложка.
19.	**Творожный кекс.**	Воспитывать самостоятельность, внимание, вызвать желание сделать приятное своим родным учить детей самостоятельно готовить простые кексы; учить использовать бытовые приборы (миксер), работать с технологическими картами. Развивать глазомер	Творог 200 г, сметана 2 ст. ложки, яйцо куриное 2 штуки, маслосло сливочное 2 ст. ложки, мука пшеничная 1 ст., сахар 1 ст., сода ½ ч. Ложки погасить уксусом, соль по вкусу. Чайные ложки, миксер, ст. ложка, миски для теста, противень, бумажные формы для кексов. Технологическая карта.
20.	**Бутерброд «Весёлые мышки»**	Воспитывать самостоятельность, внимание, вызвать желание сделать приятное своим родным. Продолжать учить выполнять весёлые бутерброды в виде фигурок животных, намазывать маслом хлеб, учить вырезывать ушки из продуктов	Перепелиные яйца, хлеб, масло сливочное, сыр, огурец, зелень
21.	**Шоколадный кекс с творожной начинкой**	Воспитывать аккуратность и самостоятельность, продолжать учить делать разные рецепты кексов, развивать глазомер, желание экспериментировать с начинками	Нежирный творог — 200 г, мука — 200 г, разрыхлитель — 2 ч. л., какао-порошок — 3 ст. л., яйцо — 1 шт., сахар — 150 г, нежирный кефир — 300 мл, растительное масло — 100 мл, ванильный сахар (2-3 ст.ложки) — 1 пакетик формы для кекса, противень, ложки, прихватки.
22.	**Бутерброд «Алые паруса»**	Воспитывать самостоятельность и аккуратность закрепить умение детей варить яйца; использовать полученные ранее представления на практике; упражнять в работе с ножом; развивать фантазию и творчество.	яйца (по числу детей), сыр, красный перец, свежий или соленый огурец. *Оборудование:* ножи, разделоч-

			ные доски, фартуки, шапочки, зубочистки, трубочки для коктейля, кастрюля.
23.	**Кекс со сгущенным молоком**	Воспитывать самостоятельность и аккуратность. Учить делать кексы с разными начинками, развивать память, воображение и фантазии	Тесто по рецепту, варёное сгущённое молоко, повидло, курага, изюм, пергаментные формы для кекса или силиконовые, сахарная пудра.
24.	**Салфетки «Роза»**	Воспитывать самостоятельность и аккуратность Продолжать учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. развивать память, воображение и фантазии, мелкую моторику рук.	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров.
25.	**Печенье «Хризантемы»**	Воспитывать самостоятельность и аккуратность. Учить пользоваться мясорубкой прокручивая тесто; дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые; развивать мелкую моторику рук.	Сахар, яйца, сода + уксус или лимонный сок для гашения, сливочное масло или маргарин, мука
26.	**Весенний салат – украшение салата**	Воспитывать аккуратность во время работы, желание укреплять здоровье, самостоятельно готовить еду (салат). Продолжать учить детей элементарным навыкам по приготовлению пищи. Формировать навыки безопасного поведения на кухне и обращению с опасными предметами в быту (нож- приучать ими пользоваться, нарезать овощи). Закреплять знания о здоровом питании. Развивать коммуникативность, умение совместно организовывать свою деятельность.	картинки с изображением овощей и фруктов, таблица приготовления салата, разделочные доски, ножи, салатник, продукты для овощного салата, художественное слово (загадки, стихотворение С. Михалкова "Овощи", разрезные картинки, фартуки, влажные салфетки, посуда.
27.	**Салфетка «Бутон розы»**	Воспитывать самостоятельность и аккуратность . Продолжать учить детей складывать красиво салфетки вызвать желание и интерес к складыванию салфеток. развивать память, воображение и фантазии, мелкую моторику рук.	Салфетки льняные и бумажные салфетки разных размеров

28.	Бутерброд «Весенняя полянка»	Воспитывать самостоятельность, аккуратность и трудолюбие. Учить делать оригинальные бутерброды, продолжать учить работать с формочками для канапе. Развивать фантазию, внимание.	Булочки с кунжутом, редиска, морковь, огурец, перец болгарский красный и жёлтый; формочки канапе цветочками и бабочками, Кружочки варёной колбасы или ветчины, плавленый сыр с грибами или простой.
29. 2 занятия	**«Знакомьтесь, пряные травы»** 2 занятия	Воспитывать аккуратность, вызвать желание помочь Кузе, внимание активизировать имеющиеся у детей знания о пряных травах и их использовании; познакомить с новыми видами пряных трав, обследовать их с помощью различных органов чувств; развивать творческое воображение через «необычный взгляд на обычный мир».	Гелиевый воздушный шар со словом здравствуйте, макет «зеленого острова», набор вязаных кукол «семья Чипполино» или сделанная из луковиц, экран, медиа-проектор, ноутбук, видео-презентация «Знакомьтесь, пряные травы», поднос со свежей пряной зеленью, бумага и карандаши для рисования, игровой макет из мягкого конструктора «Старый замок», сервированный для чаепития стол.
30.	**Пирожное «Картошка»**	Воспитывать аккуратность, вызвать желание помочь Кузе. Учить проявлять творчество в изготовлении пирожных, делать пирожные овальной формы, продолжать учиться пользоваться кондитерским шприцом. Развивать воображение, внимание, память, глазомер и моторику рук.	Кондитерский шприц или мешок, печенье, какао, сметана, сахарная пудра, миксер, разделочные доски, рабочая форма, печенья (типа юбилейного), сгущенки, масла, какао-порошка, ванилина
31.	**Брейн - ринг «Русские традиции»**	Способствовать созданию положительной эмоциональной среды в группе детей и взрослых; формировать гуманные межличностные отношения дошкольников со сверстниками и взрослыми; развивать у детей внимание, зрительно-моторную координацию, память.	Блюда, приготовленные участниками досуга; два подноса с одинаковым набором овощей, Кроссворды для конкурсов два стола разного цвета, колокольчики

III. Организационный раздел рабочей программы

Диагностика – один из важных разделов любой образовательной программы.

Для оценки эффективности реализации программы необходима система отслеживания и фиксации результатов работы обучающихся.

Цель диагностики – проследить динамику развития и рост мастерства обучающихся.

Диагностический контроль дает возможность определить уровень мотивации выбора и устойчивости интереса, воспитанности обучающихся, творческих способностей, отношение к трудовой деятельности.

Результативность выполнения программы отслеживается путем проведения промежуточного и итогового этапов диагностики.

Цель промежуточного диагностирования: определить степень усвоения детьми учебного материала, оценить динамику развития и рост мастерства учащихся на данном этапе.

В ходе реализации программы предусматривается выполнение детьми творческих работ, оценивание которых помогает определить степень усвоения детьми учебного материала. Для этого используются «Критерии оценки работ обучающихся»

Цель проведения итогового этапа диагностики:

Определить степень достижения результатов обучения, закрепление знаний, ориентация обучающихся на дальнейшее самостоятельное обучение.

Для определения динамики развития и роста мастерства обучающихся проводится анализ результатов по показателям диагностики, зафиксированным в таблице «Мониторинг результатов обучения детей по образовательной программе»

Это позволяет сделать вывод о степени результативности образовательной программы, выявить одаренных детей и разработать для них индивидуальный образовательный маршрут с целью достижения высоких результатов в данном направлении, помочь в профессиональном самоопределении.

Критерии оценки результативности обучения по дополнительной образовательной программе творческой мастерской «Поварята» 1 год обучения

№ п\п	Критерии / ФИ ребенка	Теоретическая подготовка ребенка						Практическая подготовка ребенка								Итоговый показатель по каждому ребенку среднее значение)
		Знание ПТБ в работе с ножом		Правила поведения за столом		Знает где что растет и где что производят		Правильно пользуется ножом		Режет продукты соломкой и кубиками		Намазывает на хлеб или печенье мягкие продукты		Умеет сервировать стол для чаепития и на обед		
		Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	
Итоговый показатель по группе (среднее значение)																

Высокий уровень 3 балла

Ребенок полностью овладел знаниями, умениями и навыками, заложенными в программе, выполняет все предложенные задания самостоятельно

Средний уровень 2 балла

Объем усвоенных знаний составляет более ½, т.е. выполняет все предложенные задания самостоятельно и с частичной помощью взрослого.

Низкий уровень 1 балла

Ребенок овладел менее чем ½ объема знаний, умений и навыков, предусмотренных программой, выполняет все предложенные задания с частичной помощью взрослого.

Критерии оценки результативности обучения по дополнительной образовательной программе творческой мастерской «Поварята» 2 год обучения

№ п\п	Критерии / ФИ ребенка	Практическая подготовка ребенка				Итоговый показатель по каждому ребенку среднее значение)								Итоговый показатель по каждому ребенку среднее значение)
		Знает виды бутербродов		**Знает какие продукты чем едят**		**Правильно пользуется столовыми приборами**		**Умеет складывать салфетки**		**Намазывает на хлеб или печенье мягкие продукты**		**Умеет сервировать стол для чаепития и на обед**		
		Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	Н.г	К.г	
Итоговый показатель по группе (среднее значение)														

Высокий уровень 3 балла

Ребенок полностью овладел знаниями, умениями и навыками, заложенными в программе, выполняет все предложенные задания самостоятельно

Средний уровень 2 балла

Объем усвоенных знаний составляет более ½, т.е. выполняет все предложенные задания самостоятельно и с частичной помощью взрослого.

Низкий уровень 1 балла

Ребенок овладел менее чем ½ объема знаний, умений и навыков, предусмотренных программой, выполняет все предложенные задания с частичной помощью взрослого

Материалы для диагностического обследования
первый год обучения

Теоретическая знания.

По первому критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью вопросника:

- *Назови, правила безопасности с ножом;*

По второму критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью дидактических игр:

- *Д/и «Сервировка стола»*

По третьему критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью вопросника

- *Где растут овощи и т.д.*
- *Откуда берется молоко, творог и т.д.*

Практические знания

По 4-7 критериям уровень подготовки ребенка определяется с помощью наблюдений во время занятий.

- *Как ребенок владеет ножом*
- *Как ребенок справляется с заданием*

Материалы для диагностического обследования
второй год обучения

Теоретическая подготовка ребенка.

По первому критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью демонстрационных картинок:

- *Найди сенгвич.*
- *Это открытый или закрытый бутерброд?*
- *Разложи картинки с бутербродами по видам (открытые, закрытые и закусочные.)*

По второму критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью дидактических игр:

- *Д/и «Что чем едят»*

Практическая подготовка ребенка

По третьему критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью наблюдений во время занятий.

- *Расскажи функцию лапки, ручка регулятора натяжения нитей и т.п.*

По четвертому критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью наблюдений во время занятий и заданий

- *Сложи салфетку Розой, Горизонтальное соше и т.п.*

По пятому критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью наблюдений во время занятий.

- *Как ребенок владеет ножом или ложкой при намазывании продуктов на хлеб или печенье*.

По шестому критерию уровень подготовки ребенка определяется с помощью дидактических игр:

- *Д/и «Сервировка стола»*

Внедрение в свою работу данной диагностической карты, помогло мне в организации и планировании дальнейшей работы по ознакомлению детей с кулинарным искусством.

План работы с родителями в творческой мастерской «Поварята»

Месяц	Возрастная группа	Наименование мероприятия	Консультации для родителей	Буклеты
Ноябрь	Старшие и подготовительные группы	Развлечение «Откуда хлеб пришёл»		Педагогические рекомендации для родителей по развитию творческих и познавательных способностей детей в семье в соответствии с организацией кружковой работы в доо для студий «наперсточек» и «поварята
Январь	Старшие и подготовительные группы		Памятка «Игры на кухне»	
Февраль	подготовительные группы	Брейн-ринг «Семейные традиции»		
Март	Старшие группы		Аппетитные гарниры	
Апрель	Старшие группы	Развлечение «Овощи и фрукты - полезные продукты»		
Май	подготовительные группы	Детско-родительский досуг «Кулинарный поединок»		

Литература

№ п/п	Наименование
1.	О.В. Дыбина Приобщение к миру взрослых: Игры-занятия по кулинарии для детей. _ М.: ТЦ Сфера, 2010
2.	Т.С. Мудрак, С.В. Савушкина Сладкая книжка. «Мастерилка» - М.: изд. Дом «Карапуз», 2000.
3.	М. Сегарра. Макароны и пицца. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)
4.	М. Сегарра. Угощение к детскому празднику. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)
5.	М. Сегарра. Легкие закуски и коктейли. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)
6.	М. Сегарра. Сладкие пироги и десерты. – М.: Мнемозина, 2006 (Серия «Маленький повар»)
7.	И. Степанова. Вкусные украшения для праздника. – М.: Эксмо, 2010. – (коллекция самых ярких рецептов)
8.	Т.А. Шорыгина. Трудовые сказки. Беседы с детьми о труде и профессиях. – М.: ТЦ Сфера, 2015. (Сказки-подсказки).
9.	Рабочая программа творческой мастерской «Поварята»
10.	Демонстрационные картинки «Продукты питания»
11.	Демонстрационные картинки «Посуда кухонная»
12.	Н.Н. Леонова. Чаепитие. Знакомство дошкольников с русскими народными традициями. – СПб.: ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСТВО - ПРЕСС», 2016.
13.	Лэпбук «Умная кастрюлька»
14.	Картотека п/и «Огород. Овощи»
15.	Лэпбук «Овощи и фрукты - полезные продукты»