

Федеральное государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Центр развития ребенка - детский сад 120»

Программа
дополнительного образования дошкольников
НА 2023-2024
«ЮНЫЙ КУЛИНАР»

Автор: воспитатель
Новожилова Анастасия Владимировна

Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы:

1.1. Пояснительная записка (общая характеристика программы)

Закон «Об образовании в РФ», федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования, государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018–2025 годы, «Стратегия развития воспитания до 2025 года» и «Концепция развития дополнительного образования детей» установили новые целевые ориентиры развития системы образования в РФ: создание механизма её устойчивого развития, изменение подходов в формировании функциональной грамотности, обеспечение соответствия вызовам XXI века, требованиям инновационного развития экономики, современным потребностям общества и каждого гражданина.

ФГОС ДО предполагает формирование познавательных интересов, действий дошкольников в различных видах деятельности и развитие функциональных качеств личности ребёнка («мягких навыков») во всём его многообразии: любознательности, целеустремлённости, самостоятельности, ответственности, креативности, готовности обучаться в течение всей жизни, обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения, повышение конкурентоспособности личности и, как следствие, общества и государства.

Современное образование всё более и более ориентировано на развитие функциональной грамотности – способности вступать в отношения с внешней средой и максимально быстро адаптироваться и развиваться в ней; на формирование ключевых личностных компетентностей, то есть умений, непосредственно сопряжённых с опытом их применения в практической деятельности, которые позволяют воспитанникам достигать результатов в неопределённых, проблемных ситуациях, самостоятельно или в сотрудничестве с другими решать проблемы, направлены на совершенствование умений оперировать полученными знаниями. Этого можно достичь посредством организации с дошкольниками занятий по кулинарии.

Бесспорно, кулинария – это древнейшая отрасль материальной культуры человека, имеющая богатую многовековую историю традиций, хранящая практический опыт многих поколений. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами.

М. Монтессори использовала занятия по кулинарии для развития органов чувств детей, как упражнения в практической жизни. Современные зарубежные педагоги (А. Роговин, Дж. Чейни и др.) большое значение придают ознакомлению детей с этой сферой деятельности в достаточно раннем возрасте.

Занятие кулинарией открывает для дошкольника мир вещей и мир людей, помогает войти и овладеть тем и другим, понять сложные связи между ними. Преобразование и достижение результата, контакты и взаимодействия со взрослыми и сверстниками, активность и волевые усилия самого ребёнка – всё это ведёт к приобретению и развитию «мягких навыков» (softskills), которые очень важны в современном мире: системно мыслить и решать проблемы, управлять эмоциями и задавать вопросы, находить общий язык с людьми, быть стрессоустойчивым, самостоятельным, инициативным, умение подвести итог своей деятельности.

Программа «Юный кулинар» предназначена для детей старшего дошкольного возраста и включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), освоение отношений рода и вида, класса и подкласса (различные виды овощей, посуды и т.д.), математических представлений (вес, объем и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Организация занятий по кулинарии в образовательном процессе детского сада имеет свои трудности и сложности. Прежде всего, питание должно быть организовано в соответствии с нормативными документами, используемые продукты должны быть безопасны, иметь сертификат качества. Перед началом работы по данному направлению все рецепты блюд и способы их приготовления обсуждаются с медсестрой или шефповаром детского сада.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и колпака. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Программа предусматривает связи с математикой, окружающим миром, восприятием художественной литературы. Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи, гигиене, технике безопасности. Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формированию навыков сервировки стола.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков детям предлагается познавательный и полезный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей в области правильного и полноценного питания, освоение техники безопасности при использовании электроприборов, посуды, работы с современной бытовой техникой.

Новизна программы заключается в:

- разработке перспективного плана и конспектов занятий по обучению детей старшего дошкольного возраста основам приготовления простейших блюд;
- разработке инструментария оценки достижений личности (мониторинг освоения дополнительной образовательной программы «Юный кулинар» детьми старшего дошкольного возраста).

Педагогическая целесообразность программы в том, что она ведет к приобретению дошкольниками «мягких навыков», обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения.

1.2. Цель и задачи программы

Уровни освоения программы	Специфика целеполагания	Задачи	Специфика деятельности учебной
Стартовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством систематических занятий по кулинарии	<ul style="list-style-type: none"> - развивать познавательную активность, самостоятельность; - познакомить со свойствами продуктов, способами приготовления пищи; - знакомить детей с правилами работы и техникой безопасности при работе с инструментами и электроприборами; - формировать основы здорового образа жизни; - развивать аккуратность, внимание, чувство ответственности. 	Задания на приготовление несложных блюд по алгоритмам Подготовка к участию в внеконкурсах на уро детского сада
Базовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством исследования объектов окружающего мира и экспериментирования с ними	<ul style="list-style-type: none"> - развивать познавательную активность, самостоятельность, умение планировать работу в коллективе; - упражнять в нарезании продуктов, замешивании и раскатывании теста; - формировать умение экспериментировать с новым материалом, преобразовывать его; - развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами; - формировать навыки детей с правилами работы и техникой безопасности при работе с инструментами и электроприборами; - развивать эстетический вкус и этические навыки детей. 	Задания на создание разнообразных блюд по алгоритмам Коллективная продуктивная деятельность. Подготовка к участию в внеконкурсах на уро детского сада и города

Углубленный	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством освоения социального опыта	<ul style="list-style-type: none"> - расширять знания детей о культуре питания; - знакомить с основными профессиями, связанные с питанием; - формировать культуру общения, навыки работы в коллективе при выполнении групповых заданий. - развивать познавательную активность, самостоятельность, творчество, умение планировать работу в коллективе; - развивать активную, деятельностную позицию ребенка в ходе решения поисковых задач. 	<p>Задания на создание сложных блюд с использованием алгоритмов и без алгоритмов Коллективная и индивидуальная творческая продуктивная деятельность.</p> <p>Участие в творческих проектах.</p> <p>Подготовка к участию в выставках конкурсах на разных уровнях</p>
-------------	---	---	--

Содержание программы может быть освоено детьми с ограниченными возможностями здоровья на стартовом уровне при условии построения индивидуального образовательного маршрута с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей нозологии, с увеличением (при необходимости) срока получения образования.

В случае реализации Программы с детьми ОВЗ при планировании образовательной деятельности педагогом используются наиболее доступные методы и приемы: наглядные (иллюстрации, алгоритмы, схемы и пр.), практические, словесные, игровые и др. Вопрос о рациональном выборе системы методов и отдельных методических приемов, технологий в рамках реализации Программы решается педагогом в каждом конкретном случае.

Индивидуально подбираются задания, предусматривается зона ближайшего развития ребенка, т.е. педагогом учитываются индивидуально-психологические особенности детей с ОВЗ.

В связи с индивидуальными особенностями детей с ОВЗ, в частности с замедленным темпом усвоения программного содержания по необходимости предполагается в отдельных случаях изменение последовательности в изучении тем, введение корректировки. К тому же материал может повторяться путем возвращения к пройденной теме. Это дает возможность более эффективно и успешно осваивать Программу детям с ОВЗ.

1.4. Планируемые результаты

Уровни освоения программы	Специфика целеполагания	Планируемые результаты
Стартовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством систематических занятий кулинарии	<p>будет знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о «полезных» продуктах и блюдах - правила техники безопасности при работе на кухне <p>будет уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно находить и выполнять рецепты несложных блюд (салат, бутерброды и т.д.); - оформлять готовое блюдо и правильно подавать его на стол; сервировать стол для различных видов приёма пищи. <p>будет владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами гигиены <p>Личностные результаты освоения программы обучающимся направлены на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного); - развитие произвольности внимания (повышение устойчивости, концентрации, переключаемости); <p>а также на развитие умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать эмоциональные контакты со сверстниками и взрослыми при совместной работе
Базовый	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством исследования объектов окружающего мира и экспериментирования с ними	<p>будет знать: - содержание витаминов в продуктах; о «полезных» продуктах и блюдах - обобщенные способы работы с бытовыми ручными приборами (нож, скалка, терка) - правила техники безопасности при работе с инструментами</p> <p>будет уметь: - самостоятельно используют основные понятия кулинарии - применять основные правила сервировка стола</p> <p>будет владеть: - навыками работы по алгоритму (технологической карте) - способами механической обработки некоторых продуктов питания</p> <p>Личностные результаты освоения программы воспитанником направлены на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного); - развитие произвольности внимания (повышение устойчивости, концентрации, переключаемости); - развитие творческого воображения

		(умение придумывать новое блюдо из предложенных ингредиентов) а также на развитие умений: 22 - работать в парах, малых группах, договариваться и вести диалог.
Углубленный	Формирование предпосылок функциональной грамотности дошкольников посредством освоения социального опыта	<p>будет знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила здорового питания - обобщенные способы работы с электроприборами (миксером, блинницей, элетропечкой) - правила техники безопасности при работе с инструментами и электроприборами <p>будет уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с несоизмерительными приборами, с электроприборами - рационально организовать труд на своем рабочем месте - планировать этапы создания собственного блюда из предложенных ингредиентов <p>будет владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами механической и тепловой обработки некоторых продуктов питания <p style="text-align: center;">Личностные результаты освоения программы воспитанником направлены на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного) - развитие терпения, настойчивости, трудолюбия; - развитие творческого воображения (умение придумывать необычные блюда, их презентовать) - выработку безопасных и санитарно – гигиенических приемов труда <p>а также на развитие умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в совместной коммуникативной деятельности самообслуживания, расширяя трудовой опыт детей

Перспективно-календарный план для детей

<i>Месяц</i>	<i>Тема занятия/ Задачи</i>	<i>Содержание</i>
Октябрь	<p>Беседа о технике безопасности на кухне. <u>Разнообразия чая. Украшение печеньев.</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, сервировка чайного стола, заваривание различного вида чая. Развить фантазию по украшению печенья .Разговор о целебных свойствах чая.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. • Технология заваривания чая обыкновенного. • Технология украшения печенья. • Сервировка чайного стола. <p>«Диалог за чайным столом»: история возникновения чая, целебные свойства чая.</p>
	<p>Салат из свеклы <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление салата, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности (нож). • Что такое салат? (обсуждение) • Технология приготовления салата из свеклы. • Сервировка стола. <ul style="list-style-type: none"> • «Беседа за столом»: о пользе овощей.
	<p>«Винегрет» <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление винегрета, сервировка стола, складывание салфеток</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности (нож). • Откуда пришло название винегрет? (обсуждение) • Технология приготовления винегрета овощного. • Сервировка стола. • «Беседа за столом»: польза винегрета.

	<p align="center">Гренки</p> <p><i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление гренок, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности • □ Откуда хлеб на стол пришёл? (обсуждение) □ Технология приготовления гренок. • Сервировка стола. <p>«Диалог за столом»: о пользе хлеба, о бережном отношении к хлебу</p>
	<p><u>Крендель с сахаром</u></p> <p><i>Задачи: закрепление техники безопасности, приготовление кренделя с сахаром, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности • Виды хлебобулочных изделий (обсуждение). • Технология приготовления кренделя с сахаром. • Сервировка стола. <p>«Диалог за столом».</p>
	<p><u>Квашенная капуста</u></p> <p><i>Задачи: закрепить технику безопасности ,приготовление квашенной капусты, сервировка стола.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила безопасности. • Беседа о пользе квашенной капусты. • Технология закваски капусты <p>Сервировка стола.</p>
	<p><u>Сырники с джемом</u></p> <p><i>Задачи: закрепить технику безопасности, техника приготовления сырников с джемом, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила безопасности. • Беседа о пользе творога • Технология приготовления сырников с джемом. <p>Сервировка стола.</p>
	<p><u>Дорожная булочка</u></p> <p><i>Задачи: закрепить технику безопасности, техника приготовления дорожной булочки, сервировка стола.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила безопасности. • Что такое булочка? Какие бывают булочки. • Технология приготовления дорожной булочки <p>Сервировка стола.</p>
	<p><u>Молочный корж</u></p> <p><i>Задачи: техника приготовления молочного коржа ,техника приготовления молочного коржа.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила безопасности • Что такое молочный корж. • Технология приготовления молочного коржа. <p>Сервировка</p>
ноябрь	<p><u>Салат из моркови и чеснока.</u></p> <p><i>Задачи: закрепление техники безопасности на</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности (нож). • Что такое салат? (обсуждение)

	<i>кухне, приготовление салата, сервировка стола</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Технология приготовления салата из свеклы. • Сервировка стола. <ul style="list-style-type: none"> • «Беседа за столом»: о пользе овощей.
	<p>Печенье «Улыбка» <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление печенья, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности. • Что такое печенье? (обсуждение) • Технология приготовления печенья «Улыбка». • Сервировка стола. Складывание салфеток. <p>«Диалог за столом»: какое бывает печенье?</p>
	<p><u>Омлет из яиц.</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление омлета из яиц, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности. • Что такое омлет? (обсуждение) • Технология приготовления омлета • Сервировка стола.
	<p><u>Манная запеканка</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление манной запеканки, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности. • Что такое запеканка? (обсуждение) разновидности запеканок. • Беседа о пользе манки. • Технология приготовления манной запеканки • Сервировка стола.
	<p><u>Расстегай</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление расстегая, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности. • Что такое пирожок? (обсуждение) • Беседа о пользе печени. • Технология приготовления расстегая • Сервировка стола.
	<p><u>Творожная запеканка</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности на</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности.

	<i>кухне, приготовление творожной запеканки, сервировка стола</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Что такое запеканка? (обсуждение) • Беседа о пользе творога. • Технология приготовления творожной запеканки • Сервировка стола.
	<u>Ватрушка королевская</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление ватрушки королевской, сервировка стола</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности. • Что такое ватрушка? (обсуждение) • Технология приготовления ватрушки королевской • Сервировка стола.
декабрь	<u>Пирог с повидлом</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности на кухне, приготовление пирога с повидлом, сервировка стола</i>	<p>Правила техники безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Что такое пирог? (обсуждение) • Технология приготовления пирога с повидлом. • Сервировка стола.
	<u>Овощное канапе</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности, приготовление канапе, форма нарезки овощей, сервировка стола</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности (нож). • Что такое канапе? (обсуждение) • Технология приготовления овощного канапе • Сервировка стола.
	<u>Мясная котлета</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности, приготовление мясной котлеты, складывание салфеток, сервировка стола.</i>	<p>Правила техники безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Что такое котлета? (обсуждение) польза мяса. • Технология приготовления пирога с повидлом. • Сервировка стола.
	<u>Картофельная запеканка</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности, приготовление картофельной запеканки, сервировка стола</i>	<p>Правила техники безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Что такое запеканка? (обсуждение) • Технология приготовления картофельной запеканки • Сервировка стола

	<p><u>Суфле из печени</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности, приготовление картофельной запеканки, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности. • Что такое суфле? (обсуждение) польза печени. • Технология приготовления картофельной запеканки • Сервировка стола
	<p><u>Салат «Детский оливье»</u> <i>Задачи: закрепление техники безопасности , приготовление салата, сервировка стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности (нож). • Откуда пришло название салата? (обсуждение) • Технология приготовления салата «Оливье». • Сервировка стола. • «Беседа за столом»: для чего нужны салаты?