****

**I. Целевой раздел ………………………..…………………………………... стр.**

1. Пояснительная записка

- Цели и задачи реализации Программы

- Принципы формирования Программы

2. Планируемые результаты освоения Программы

**II. Содержательный раздел…………………………………………..…..**

 **стр.**

1. Режим занятий

2. Материально-техническое обеспечение Программ.

**I.  Целевой раздел**

1.  Пояснительная записка

Рабочая программа кулинарного кружка «Чудеса на кухне» направлена на получение дошкольниками  новых теоретических знаний и практических умений. Вся работа носит целенаправленный характер, способствует развитию самостоятельности дошкольников при выполнении заданий.

Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и видеть результат своей творческой деятельности. В процессе занятий происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, коммуникативные навыки.

Программа определяет цель, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию специальных занятий по ознакомлению воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд.

Программа направлена на:

- формирование и развитие творческих способностей детей;

- формирование основ культуры питания;

- формирование у детей системы знаний о структуре трудового процесса и умений следовать этой структуре в ходе трудовой деятельности;

- социализацию воспитанников.

Возраст воспитанников, осваивающих Программу – 5-6, 6-7 лет.

-Срок освоения Программы – 1 год.

**Цели и задачи реализации Программы**

**Цели Программы:**

-  формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных блюд;

 - формирование позиции субъекта деятельности в процессе ознакомления дошкольников с технологией приготовления элементарных блюд.

Задачи программы:

Обучающие:

 - Познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне.

-  Обучить детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд.

- Расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.

Развивающие:

- Развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой.

- Развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд,

сервировке стола.

-  Развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные:

- Воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд.

-  Формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей.

- Воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие.

- Формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

**Принципы формирования Программы**

**Содержание Программы соответствует следующим принципам:**

- адаптивности, который предполагает гибкое применение содержания и методов в воспитательно-образовательном процессе в зависимости от возрастных особенностей ребенка;

- построения образовательной деятельности на основе индивидуальных особенностей каждого ребенка;

-  интеграции образовательных областей в соответствии с возрастными возможностями и особенностями воспитанников;

- развивающего обучения, целью которого является развитие ребенка и обеспечивает единство воспитательных, развивающих и обучающих целей и задач;

- гуманизации педагогического процесса предполагающего, что в центре любой учебно-воспитательной деятельности должен стоять ребенок;

- поддержки инициативы детей в процессе деятельности;

- возрастной адекватности выбранных методов, приемов и технологий; - наглядности: учебный процесс строится на основе большого количества наглядных пособий, показ и объяснение взрослого.

- научности: содержание программы основано на изучении разных изданий по обучению детей способам приготовления блюд, сравнении их и выборе самого главного и интересного детям с адаптацией материала на данный возраст.

**2.  Планируемые результаты освоения Программы**

По окончании первого этапа Программы ожидается, что воспитанники:

- овладеют умениями соблюдать правила поведения, гигиены, ОБЖ при приготовлении    блюд, а также последовательностью выполнения трудовых операций при приготовлении разных блюд (напитков, салатов, бутербродов);

-  будут иметь представление о приготовлении многообразия блюд из овощей, фруктов;

-  будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, миксером, блендором);

- научаться взаимодействовать в процессе совместной деятельности.

 После окончания второго этапа предполагается, что дети овладеют следующими умениями:

- самостоятельно готовить рабочее место;

- отбирать необходимые продукты и готовить из них элементарные блюда;

-  уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты;

-  знать правила пользования электроприборами и кухонной бытовой техникой;

-  уметь сервировать блюда, соблюдать правила их подачи гостям;

- самостоятельно приготовить любое знакомое блюдо, соблюдая все этапы осуществления трудового процесса.

- соотносить полученный результат с поставленной целью.

Дети осваивают умение работать самостоятельно по одному, а также в парах.

**II. Содержательный раздел**

1. Режим занятий

Занятия проводятся 2 раза в неделю. Длительность занятий 25 – 30 минут.

2.  Материально-техническое обеспечение Программы.

Дидактический материал и техническое оснащение:

1.  Натюрморты;

2.  Дидактические игры;

3.  Предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных

блюд;

4.  Карточки и таблицы с правилами поведения на кухне;

5.  Стол разделочный для детей;

6.  Полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды.

7.  Бытовая техника: электроплита с духовым шкафом, электрочайник,

миксер, соковыжималка для цитрусовых, весы с чашей, блинница;

8.  Посуда;

9.  Доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;

10.  Фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

**Учебный план кружка «Чудеса на кухне»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Направление работы кружка**  | **Количество занятий в неделю**  | **Количество занятий в месяц**  | **Количество занятий в учебный год** |
| Кулинария  | 2 | 6-8 | 60 |

**Содержание работы**

**Календарно - тематическое планирование**

**для старшего дошкольного возраста**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема занятий** | **Количество** **Часов** | **Цель** |
| 1 | Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. | 1 | Познакомить детей правилами безопасности и санитарно-гигиеническими требованиями. Провести инструктаж. |
| 2 | Знакомство с профессией повара в детском саду. Экскурсия на кухню | 1 | Познакомить детей с профессией повара в детском саду. Воспитывать чувство уважения к труду взрослых, повара в детском саду, которые заботятся о детях. |
| 3 | Приготовление чая. | 1 | Познакомить детей с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая, рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. |
| 4 | Знакомство с правилами приготовления пищи. | 1 | Формирование у детей представление об приготовление пищи. Познакомить детей с ассортиментом продуктов и способами приготовления. |
| 5 | Бутерброд «Божья коровка». | 1 | Познакомить детей с образованием слова «бутерброд», учить самостоятельно делать бутерброды; удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии; развивать мелкую моторику рук. |
| 6 | Правила поведения за столом. | 1 | Воспитывать у детей нравственные качества. Через игровые ситуации познакомить с правилами поведения за столом. |
| 7 | Сухарики «Ароматные» | 1 | Обогатить представления приготовлении блюд из хлеба. Раскрытьсекрет использования черного хлеба. Продолжать осваивать правила работы приготовления пищи. |
| 8 | Знакомство со столовыми приборами. | 1 | Познакомить детей со столовыми принадлежностями. Дать детям представления о том, как правильно накрывать на стол. Воспитание самостоятельности. |
| 9 | Салат «Витаминный». | 1 | Продолжать учить детей умению правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками; воспитывать аккуратность. |
| 10 | С чего начинается сервировка стола | 1 | Формирование знаний у детей о сервировке стола. Учить подготовке стола к приему пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований. Совершенствовать умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом). |
| 11 | Кисель «Загадка». | 1 | Продолжать учить детей готовить различные напитки; познакомить с процессом приготовления киселя; воспитывать аккуратность. |
| 12 | Фруктовая нарезка из яблок и груш «Цветы» и «Бабочки». | 1 | Стимулировать проявление творческой активности детей. Развивать творческое мышление, поисково-познавательную деятельность. |
| 13 | Печенье «Чудные фигурки». | 1 | Знакомить детей с песочным тестом. Упражнять в технологии замеса песочного теста, вырезании при помощи формочки. |
| 14 | Складывание салфеток.  | 1 | Познакомить детей со способами оформления праздничного стола с помощью салфеток. Формировать у детей понятие о роли и месте салфетки как необходимого элемента в сервировке стола. |
| 15 | Салат «Винегрет». | 1 | Формировать у детей представления о правильном питание. Познакомить с процессом приготовления винегрета. |
| 16 | Печенье «Человечек» | 1 | Формировать представления детей о том, какую роль они играют в жизни человека. |
| 17 | Канапе «Пингвины» к новогоднему столу. | 1 | Упражнять в технологической последовательности приготовления изделий. Прививать правила личной гигиены. |
| 18 | Новогодние игрушки из соленого теста. | 1 | Формировать представление что такое соленое тесто, из чего делают. Учить детей моделировать разные елочные игрушки из соленого теста, правильно передавать простых предметов. |
| 19 | Салат «Зимний». | 1 | Продолжать знакомить с разновидностью салатов, их приготовлением. Упражнять в приготовлении салата, подготовке продуктов, нарезке овощей. |
| 20 | Пирожное «Картошка»  | 1 | Обогатить и активизировать словарный запас детей; продолжать развивать кулинарные навыки, развивать познавательную активность, развивать у детей художественную фантазию и эстетическую восприятие. |
| 21 | Сок «Апельсиновый» | 1 | Познакомить детей с приготовлением соков из овощей, фруктов и ягод разными способами: на электрической соковыжималке, мясорубке, терке, ручной соковыжималке. Закрепить последовательность действий. |
| 22 | Бутерброд «Новый год». | 1 | Формирование умения у детей использовать ранее полученные знания при решении познавательных и практических задач, узнавать различные продукты на вкус, соблюдать правило гигиены и безопасности. |
| 23 | Песочные печенье «Елочка» | 1 | Познакомить детей с трудом кондитера, с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимыми для работы. |
| 24 | Знакомство с электрическим миксером, электроплитой, блиннецей. | 1 | Продолжать расширять знание о разновидности и разнообразии бытовых предметов. Расширять знания о техническом прогрессе и о совершенствовании бытовых предметов. |
| 25 | Коктейль «Снегурочка» | 1 | Продолжать знакомить детей с разнообразием напитков; развивать понимание роли бытовых приборов в приготовлении коктейлей; знакомить с работой бытовых приборов. |
| 26 | Вафельные трубочки | 1 | Формировать навыки детей в приготовление вафель в электровафельнице. |
| 27 | Приготовление творожного печенья. | 1 | Создать условия для процесса изготовления творожного печенья. |
| 28 | «Слава хлебу на столе» | 1 | Воспитание бережного отношения к Родине, хлебу, продукту труда людей. Познакомить с зерновыми культурами, из которых делают муку, о разнообразие хлебобулочных изделий, закрепление о долгом пути хлеба от поля до стола. |
| 29 | Бутерброд «Фруктовый». | 1 | Научить детей приготовить быстрые бутерброды из фруктов. |
| 30 | Фруктовое канапе | 1 | Закрепить общее представления детей о фруктах, их пользе. Развивать мышление, внимание, память.  |
| 31 | Фруктовый салат «Угадай-ка» | 1 | Формировать у детей заботы о своем здоровье ( помочь детям понять, что здоровье зависит от правильного питания, еда должна быть не только вкусной, но и полезной). |
| 32 | Пирожное «Рыбки»  | 1 | Научить детей приготовить на быструю руку пирожное. Развивать мелкую моторику рук.  |
| 33 | Компот из сухофруктов. | 1 | Закрепить у детей знания о фруктах, овощах. |
| 34 |  «Разложи нарезку на тарелке». | 1 | Создание композиции из овощей на тарелке  |
| 35 | Печенье «Валентинки» | 1 | Продолжать закреплять умение работать с миксером; упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его; дать возможность ребёнку сделать приятное для любимых людей (подарок). |
| 36 | Что такое Меню? Составляем меню. | 1 | Обобщить знания учащихся о режиме питания; дать понятие «меню»; расширять словарный запас; воспитать бережное отношение к здоровью. |
| 37 | Бутерброды для папы «23 февраля» | 1 | Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброд «23 февраля»; развивать мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей в ощущении себя умелыми, как взрослые; учить использовать кухонное оборудование; развивать фантазию. |
| 38 | «Масленица в гости к нам пришла» | 1 | Знакомить детей с историей возникновения и традициями празднования Масленицы. Знакомить детей с историей возникновения и традициями празднования Масленицы – как отмечали этот праздник на Руси, какое значение в этом празднике имело чучело масленицы и блины. Учить понимать народные потешки, заклички. Развивать познавательный интерес к традициям своего народа. |
| 39 | Блины «Масляной блинок» | 1 | Знакомить с процессом получения блинной массы, замесом, приготовлением теста, изделий из него. Приобщать к оригинальной подаче изделий из блинов. |
| 40 | Традиционная русская кухня. | 1 | Формирование уважительного отношения к традициям русских людей. |
| 41 | Шарлотка «Василиса Премудрая | 1 | Знакомить с дрожжевым тестом и изделиями из него. Формировать представления о том, какую роль они играют в жизни человека. Упражнять в приготовлении пирога, подготовке продуктов, |
| 42 | Башкирские блюда. | 1 | Познакомить детей с башкирскими национальными блюдами. Воспитывать любовь к родному краю, дружеские взаимоотношение во время работы. |
| 43 | Фруктовый торт – желе. | 1 | Развивать фантазию и творчество. Обогатить представление детей о фруктах. Закрепить правила пользования ножом. |
| 44 | Магазин. | 1 | Формирование социального опыта детей средствами игровой деятельности**.** Учить детей словестно обозначать тему игры, свою роль, роль других детей. Знакомить детей с правилами поведения в магазине. Воспитывать уважение к труду взрослых. |
| 45 | Приготовление морса «Фантазия». | 1 | Напомнить детям о технологией приготовления морса. Учить определять по вкусу основную составную часть ( варенье или пюре из свежемороженых ягод) морса. |
| 46 | «Витамины всем нужны – для здоровья важны». | 1 | Формирование представлений у детей о здоровом образе жизни. Закрепить знания о значение витаминов для здоровья человека. Познакомить с тем, как витамины влияют на организм человека. |
| 47 | Канапе с ананасом и сыром. | 1 | Закрепить общее представления детей о фруктах, их пользе. |
| 48 | Из чего делается посуда? | 1 | Закрепить представление детей о том, что одинаковые по назначению вещи могут быть сделаны из разного материала.  |
| 49 | «Вкусные тарталетки». | 1 | Научить детей начинять готовые тарталетки. Воспитывать элементарные трудовые навыки и умения. Развивать словарный запас (начинка, тарталетка, терка). |
| 50 | «Кто живет в молочной стране?». | 1 | Закрепить понятие о пользе молока и молочных продуктов. Воспитывать культуру еды. |
| 51 | Фруктовая нарезка. «На лугу» | 1 | Вызвать у детей положительный эмоциональный отклик на сервировку праздничного стола. Формировать творческую активность. Воспитывать чувство ответственности за конечной результат труда. |
| 52 | Овощи и фрукты – полезные продукты. | 1 | Формировать представлений детей о полезной пищи; об овощах и фруктах, полезных для растущего организма детей. |
| 53 | Приготовление Мини- пиццы. | 1 | Привить детям навыки работы с тестом и любовь к труду. Формировать у детей представление о технологии приготовления одного из популярных блюд во всем мире. |
| 54 | Фруктовый салат | 1 | Продолжить знакомить с разновидностью салатов, их приготовлением. Развивать у детей творческое мышление, поисково-познавательную деятельность. |
| 55 | Салат из моркови | 1 | Расширить знания детей о пользе моркови. Прививать правила личной гигиены. |
| 56 | Овощная нарезка «9 мая» | 1 | Стимулировать проявление творческой активности детей. Развивать творческое мышление, поисково-познавательную деятельность. |
| 57 | Бутерброд «Дружные человечки» | 1 | Накапливать полную современную информацию об этих изделиях. Воспитывать чувство ответственности за конечный результат труда. |
| 58 | Мастер-класс «Тортик из конфет» | 1 | Развивать творческое мышление, поисково познавательную деятельность. Воспитывать чувство ответственности за конечный результат труда. |
| 59 | Торт «Чудеса кулинарии» | 1 | Знакомить с процессом получения бисквитной массы, замесом выпечки, приготовлением теста, изделий из него. Приобщать детей к технологическому процессу приготовления торта из полуфабрикатов. |
| 60 | Выставка «Наши кулинарные шедевры». | 1 | Воспитывать чувство ответственности за конечный результат труда |
| Итоговое мероприятие. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название**  | **Оборудование**  | **Ингредиенты**  |
| Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.  | проектор. | **-** |
| Знакомство с профессией повара в детском саду. Экскурсия на кухню.  | - | **-** |
| Приготовление чая. | Электрический чайник, заварной чайник, чашки.  | Упаковки чая. Образцы различных видов чая. Облепиха, мята.  |
| Знакомство с правилами приготовления пищи.Бутерброд «Мышка» | Терки, доска разделочная, ножи | Хлеб, сыр, яйцо, петрушка, марковь. |
| Бутерброд «Божья коровка». | Терки, доска разделочная, ножи | Хлеб, помидоры, сыр, маслины. |
| Правила поведения за столом. | Миска, тарелка, ложка.  | Печенье, присыпки, сгущенка.  |
| Сухарики «Ароматные» | Духовка, разделочная доска. | Хлеб или батон, сахар, ванилин. |
| Знакомство со столовыми приборами. |  Слайд-шоу  | - |
| Салат «Витаминный»  | Миска, доска разделочная, ножи. | Капуста, морковь, масло растительное.  |
| С чего начинается сервировка стола.  | Тарелки, суповая итд, ложка, чашка, стаканы.  | - |
| Кисель «Загадка» | Кастрюля, плита.  | Кисель, сахар. |
| Фруктовая нарезка из яблок и груш «Цветы» и «Бабочки»  | Доска разделочная, ножи, тарелка. | Яблоки, груши, апельсин, вишня.  |
| Печенье «Чудные фигурки»  | Миска, ложка, венчик, фигурки. | Мука, сахар, масло, яйцо, разрыхлитель**.** |
| Складывание салфеток  | Салфетки разных цветов. Тарелка, ложка, вилка.  | - |
| Салат «Винегрет»  | Миска, доска разделочная, ножи. | Капуста, свекла, картошка, лук, морковь, соль, растительное масло. |
| Печенье «Человечек»  | Миска, ложка, венчик, фигурки. | Мука, сахар, масло, яйцо, разрыхлитель**.** |
| Канапе «Пингвины»  | Тарелка, ножи.  | Сыр, масло, маслины, морковь. |
| Новогодние игрушки из слоенного теста  | Миска, ложка, формочки, духовка | Мука, соль, вода. |
| Салат «Зимний»  | Миска, разделочная доска, ложка, ножи. | Картошка, огурцы, морковь, яйцо, растительное масло.  |
| Пирожное «Картошка» | Миска, тарелка, ножи. | Печенье, сливочное масло, сгущенка, орехи, какао.  |
| Сок «Апельсиновый»  | Соковыжималка, стаканы, трубочки.  | Апельсин, вода, сахар.  |
| Бутерброд «Новый год» | Разделочная доска, ножи, тарелки.  | Батон, укроп, шпрот, соленные огурцы.  |
| Песочные печенье «Елочка» | Миска, ложка, венчик, фигурки | Яйцо, мука, масло сливочное, сахар, разрыхлитель, соль. |
| Знакомство с электрическим миксером, электроплитой, блинницей.  | Миксер, электроплита, блинница.  | \_ |
| Коктейль «Снегурочка» | Блендер, стаканы. | Мороженое, молоко, сахар. |
| Вафельные трубочки | Вафельница. Тарелка. | Масло, сахар, мука, сода. |
| Приготовление творожного печенья | Миска, ложка, духовка, венчик. | Творог, мука, сахар, разрыхлитель, яйцо. |
| «Слава хлебу на столе» | Разделочная доска, ножи.  | Хлеб черный, белый, батон. |
| Бутерброд «Фруктовый» | Разделочная доска, ножи, тарелка. | Батон, яблоко, банан. |
| Фруктовое канапе | Подносы, шпажки.  | Яблоко, ананас, апельсин, груша, виноград.\_ |
| Фруктовый салат « Угадай-ка» | Миска, разделочная доска, ложка, ножи | Яблоко, апельсин, йогурт, банан. |
| Пирожное «Рыбки»  | Миска, ложка.  | Печенье рыбки, сметана, сахар, банан.  |
| Компот из сухофруктов | Кастрюля, ложка, стаканы. | Смесь сухофруктов |
| Разложи нарезку на тарелке. | Тарелки, ножи.  | Мандарин, апельсин, яблоко, банан.  |
| Печенье «Валентинки» | Миска, ложка, венчик, фигурки | Яйцо, мука, масло сливочное, сахар, разрыхлитель, соль. |
| Что такое Меню? Составляем меню | Бумага, ножницы, картинки. | \_ |
| Бутерброд «23 февраля» | Разделочная доска, ножи, тарелка. | Хлеб, огурцы соленные, укроп, шпрот. |
| «Масленица в гости к нам пришла» | Цветная бумага, ножницы, клей.  | - |
| Блины « Масляной блинок» | Миска, венчик, плита, половник, ложка, тарелка.  | Мука, молоко, яйцо, соль. сахар, масло растительное.  |
| Традиционная русская кухня. | проектор, картинки, плакат. | Варенная картошка, укроп.  |
| Шарлотка «Василиса Премудрая» | Миска, венчик, разделочная доска. | Мука, сахар, яблоки, разрыхлитель, яйцо. |
| Башкирские блюда. | проектор, картинки.  | Чак-Чак. |
| Фруктовый торт –желе | Миска, тарелка, ложка. | Яблоки, апельсин, вишня. Желе.  |
| Магазин. | Касса, корзинки с овощами и фруктами, деньги, весы итд | \_ |
| Приготовление морса « Фантазия»  | Кастрюля, половник, стаканы.  | Ягоды замороженные, вода, сахар.  |
| «Витамины всем нужны-для здоровья важны» | Плакаты, дид/игры. | Витамины. |
| Канапе с ананасом и сыром | Шпажки, разделочная доска, ножи, тарелка. | Ананас, сыр. |
| «Из чего делается посуда? | Плакаты, книги, посуды из разных материалов. | \_ |
| «Вкусные тарталетки» | Разделочная доска, терка, тарелка,  | Тарталетки, сыр плавленый, чеснок, укроп, помидор.  |
| «Кто живет в молочный стране?» | Проектор, плакаты.  | Молоко, сахар, мороженое. |
| Фруктовая нарезка «На лугу» | Разделочная доска, ножи, тарелка.  | Яблоко, банан, апельсин. |
| Овощи и фрукты – полезные продукты.  | Тарелка, ножи.  | Овощи, фрукты. |
| Приготовление «Мини –пиццы» | Духовка, разделочная доска, ножи, терка. | Мука, сахар, соль, вода, дрожжи, соус, куриное филе, сыр, помидор. |
| Фруктовый салат | Миска, разделочная доска, ножи.  | Яблоки, банан, йогурт, апельсин.  |
| Салат из моркови | Миска, ножи, терка.  | Морковь, сахар.  |
| Овощная нарезка «9 мая» | Разделочная доска, тарелка, ножи. | Свекла, морковь, лук.  |
| Бутерброд «Дружные человечки» | Тарелка, разделочная доска, ножи.  | Батон, сыр плавленый, помидор и огурцы.  |
| Мастер-класс «Тортик из конфет» | Коробка от конфет, лента, двухсторонний скотч, ножницы, клей.  | Барни, сок натуральный.  |
| Торт «Чудеса Кулинарии»  | Тарелка, венчик, разделочная доска. | Готовые коржи, присыпка, сметана, сахар, банан.  |

**Занятие №1.**

**Тема:** Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.

Содержание: Беседа о технике безопасности. Инструктаж. Знакомство.

**Занятие №2.**

**Тема:** Знакомство с профессией повара в детском саду. Экскурсия на кухню.

**Содержание:**

• Беседа с детьми о значении профессии повара в нашей жизни.

1. Ребята, кто такой повар?

2. Как вы думаете трудно работать поваром?

3. Чем повар занимается в детском саду?

4. В каких общественных местах можно встретить повара?

5. Кто для вас пищу готовит дома?

6. Чем отличается «повар» дома и в детском саду?

• Рассматривание картины «Повар».

• Дид. Игра «Что необходимо повару?»

**Занятие №3.**

**Тема:** Приготовление чая.

**Содержание:** Познакомить детей с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая, рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь.

• Беседа «Откуда чай пришёл?».

• Рассматривание коробочек и баночек с разными сортами чая.

• Игровое упражнение «Сравнение зелёного и чёрного чая».

• Практическая деятельность – Заваривание чая.

 **Занятие № 4.**

**Тема:** Знакомство с правилами приготовления пищи.

**Содержание:** Познакомить детей с ассортиментом продуктов и способами приготовления.

* Дети, вы любите готовить еду?
* Какие блюда вы пробовали готовить?
* С кем вы готовите?

Сделать с детьми бутерброд «Мышка».

**Задание № 5.**

**Тема:** Бутерброд «Божья коровка».

**Содержание:**

• Беседа с детьми «Что такое бутерброд, кто придумал первый бутерброд?».

• Игровое упражнение «Секреты бутерброда».

• Практическая деятельность – Изготовление бутерброда для чая.

**Занятие №6**

**Тема:** Правила поведения за столом.

**Содержание:**

* Беседа с детьми : «Что значит, правильно вести себя за столом?».
* Игра «Запомни правила».
* Практическая деятельность – украшать печенья своими руками .

 **Занятие № 7.**

 **Тема:** Сухарики «Ароматные»

 **Содержание:**

* Беседа с детьми из чего делают «Сухарики»
* Какие сухарики бывают ? (ванильные, с маком и т.д).
* Практическая деятельность – Изготовление сухариков.

 **Занятие № 8.**

 **Тема:** Знакомство со столовыми приборами.

 **Содержание:**

• Беседа с детьми «Что такое столовые принадлежности, и как они возникли?».

• Чтение рассказа «Бунт на кухне».

• Практическая деятельность – «Накрой стол красиво, и еда покажется ещё вкусней».

• Дид. Игра «Что, чем едят?».

Практическая деятельность:

**Занятие №9**

 **Тема:** Салат «Витаминный».

**Содержание:**

• Беседа о салате «Почему его называют «Витаминный?»

• Загадывание загадок об овощах входящих в салат

• Дидактическая игра «Вершки – корешки».

• Изготовление салата.

• Украшение веточками укропа, лука, петрушки.

 **Занятие № 10.**

**Тема:** «С чего начинается сервировка стола».

**Содержание:** Учить подготовке стола к приему пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований. Совершенствовать умение правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом).

**Занятие № 11.**

**Тема: Кисель «Загадка».**

• Рассматривание книги «Плоды и ягоды».

• Беседа «Чем полезен кисель?»

• Игровое упражнение «Что нужно для киселя?»

• Приготовление киселя.

**Занятие № 12**

**Тема:** Фруктовая нарезка из яблок и груш «Цветы» и «Бабочки».

Содержание: Продолжать учить детей делать нарезку из фруктов; дать понятие «консервированные фрукты и овощи», «свежие фрукты»; закреплять технику безопасности при работе с ножом; развивать чувству обоняния, тактильные отношения; воспитывать эстетический вкус.

**Занятие № 13**

 **Тема:** Печенье «Чудные фигурки»

 **Содержание:** Познакомить с процессом изготовления печенья.

* Замещать тесто
* раделовать тесто
* формировка теста

закрепить знания детей о том, в чем и где пекут печенье (противень, духовка).

 **Занятие №14.**

 **Тема:** Складывание салфеток.

  **Содержание:** Учить детей приемам складывания салфеток; корригировать внимание, мелкую моторику, развивать творческие способности при оформлении салфеток; воспитывать стремление к аккуратности, красоте, культуре поведения, интерес к предмету «Этика и Этикет»

**Занятие №15.**

**Тема:** Салат «Винегрет».

 **Содержание:** Познакомить детей с процессом приготовления винегрет. Делаем салат вместе.

**Занятие № 16.**

**Тема: Печенье «Человечек»**

**Содержание:** Вызвать у детей интерес к лепке съедобных кондитерских и кулинарных изделий из сдобного теста. Учить детей формовать изделия вручную скульптурным способом или вырезать формочками для выпечки.

**Занятие № 17.**

**Тема:** Канапе «Пингвины» к новогоднему столу.

**Содержание:** Беседа «Что такое канапе?». Учить детей делать «канапе» из разных продуктов.

**Занятие № 18.**

**Тема:** Новогодние игрушки из соленого теста.

**Содержание:** Учить детей моделировать разные елочные игрушки из соленого теста, правильно передавать простых предметов.

**Занятие № 19**

**Тема:** Салат «Зимний».

**Содержание:** Познакомить с процессом приготовления салата.

**Занятие № 20**

**Тема: Пирожное «Картошка»**

**Содержание:** Познакомить детей с приготовлением пирожного. Учить детей формовать изделия.

**Занятие № 21**

**Тема:** Сок «Апельсиновый»

**Содержание:** Познакомить с инструкцией по эксплуатации каждого прибора. Учить делать рекламу соку, который сам приготовил. Расширять словарный запас детей. Воспитывать самостоятельность аккуратность, чуткость, желание помогать товарищу.

**Словарь:** Соковыжималка, дегустация, инструкция, техника безопасности.

**Занятие № 22**

**Тема:** Бутерброд «Новый год».

**Содержание:** Готовим бутерброд к новогоднему столу.Формировать умения у детей использовать ранее полученные знания.

**Занятие №23**

**Тема:** Песочные печенье «Елочка»

**Содержание:** Вызвать у детей интерес к лепке съедобных кондитерских изделий из песочного теста для угощения. Развивать фантазию в декорирования лепных образов**.**

**Занятие № 24**

**Тема:** Знакомство с электрическим миксером, электроплитой, блиннцей.

**Содержание:** Продолжать расширять знание о разновидности и разнообразии бытовых предметов. Расширять знания о техническом прогрессе и о совершенствовании бытовых предметов. Д/и «Найди правильно», Коробки из под предметов бытовой техники. Д/и «Цепочка».

**Занятие № 25**

**Тема:** Коктейль «Снегурочка»

**Содержание:** Продолжать знакомить детей с разнообразием напитков; развивать понимание роли бытовых приборов в приготовлении коктейлей; знакомить с работой бытовых приборов.

• Беседа «Что такое коктейль?

• Дидактическая игра «Исправь ошибку».

• Приготовление коктейля.

• Придумывание название коктейлю.

**Занятие № 26**

**Тема:** Вафельные трубочки.

**Содержание:** Познакомить детей с рецептами вафель, научить выполнять операции, воспитывать аккуратность в работе.

**Занятие № 27**

**Тема:** Приготовление творожного печенья.

Содержание: Создать условия для процесса изготовления творожного печенья.

Познакомить с процессом изготовления печенья:

* замешивать тесто
* разделовать тесто
* формировка теста.

**Занятие № 28**

**Тема: «**Слава хлебу на столе».

**Содержание:** Воспитание бережного отношения к Родине, хлебу, продукту труда людей. Познакомить с зерновыми культурами, из которых делают муку, о разнообразие хлебобулочных изделий, закрепление о долгом пути хлеба от поля до стола.

Рассматривание и сравнивание колосьев пшеницы и ржи, рассматривание картин И. Шишкин «Рожь», отгадывание загадок о хлебе, заучивание стихов, пословиц и поговорок о хлебе. Чтение сказки «Колосок». Сюжетно-ролевая игра «Пекарня».

**Занятие № 29**

**Тема:** Бутерброд «Фруктовый».

**Содержание:** Научить детей приготовить быстрые бутерброды из фруктов.

**Занятие № 30**

**Тема:** Фруктовое канапе.

**Содержание:** Раскрыть секрет приготовления канапе, учить отделять мелкие кусочки от крупных, укреплять мелкую моторику рук, удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослый.

**Занятие № 31**

**Тема:** Фруктовый салат «Угадай-ка»

**Содержание:** Закрепить знания детей названий о полезных свойствах фруктов, в каком виде употребляются в пищу человеком. Расширять знания о месте произрастания фруктов. Развивать умение правильно пользоваться ножом.

**Занятие № 32**

**Тема:** Пирожное « Рыбки»

**Содержание:** Учить детей готовить детей на быструю руку пирожное «Рыбки».

**Занятие №33**

**Тема:** Компот из сухофруктов.

**Содержание:** Учить детей варить компот из сухофруктов.

**Занятие №34**

**Тема:** «Разложи нарезку на тарелке».

**Содержание:** Учить располагать вырезанные фрукты на тарелке, учить аккуратно накладывать, закреплять представление о внешнем виде овощей. (форме, цвете).

**Занятие № 35**

**Тема:** Печенье «Валентинки»

**Содержание:**

• Беседа с детьми о празднике «День влюблённых».

• Рисование валентинок.

• Изготовление валентинок.

• Чаепитие.

**Занятие № 36**

**Тема:** Что такое Меню? Составляем меню.

**Содержание:** Учить детей составлять меню. Уточнить знания детей о днях недели и времени приема пищи.

**Оборудование:** плакаты с картинками «Меню на сутки», карточка, меню детского сада, предметные картинки.

**Занятие № 37**

**Тема:** Бутерброды для папы «23 февраля»

**Содержание:** • Беседа о бутербродах.

• Заучивание стиха о бутерброде.

• Изготовление бутерброда «23 февраля».

**Занятие № 38**

**Тема**: «Масленица в гости к нам пришла»

**Содержание:** Знакомить детей с историей возникновения и традициями празднования Масленицы. Знакомить детей с историей возникновения и традициями празднования Масленицы – как отмечали этот праздник на Руси, какое значение в этом празднике имело чучело масленицы и блины. Учить понимать народные потешки, заклички. Развивать познавательный интерес к традициям своего народа. Разучивание стихов, песен, игр, хороводов с детьми. Сделать аппликацию с детьми «Солнце».

**Занятие № 39**

**Тема:** Блины «Масляной блинок»

**Содержание:** Приобщение детей к культуре русского народа, его традициям, истокам. Познакомить со способами приготовления блинов.

**Занятие № 40**

**Тема:** Традиционная русская кухня.

**Содержание:** Картинки с изображением традиционного для русских людей обычая: встреча гостей хлебом-солью, детские скалки. Учить детей приготовить варенную картоку и подавать ее с укропом.

Русская народная игра «Пирожок», «На блины».

**Занятие № 41**

**Тема:** Шарлотка «Василиса Премудрая (угощение для мам на 8 марта).

**Содержание:** Научить детей готовить шарлотку с яблоками.

**Занятие № 42**

**Тема:** Башкирские блюда.

**Содержание:** Познакомить детей с башкирскими национальными блюдами. Воспитывать любовь к родному краю, дружеские взаимоотношение во время работы.

Ознакомление детей с башкирскими национальными блюдами. Картинки «Башкирские блюда» ( Бишбармак, чак-чак, вак-балеш, тукмас) Объяснение новых слов (Бишбармак, корот, айран, кыстыбый, бал, вак-балеш).

**Занятие № 43**

**Тема:** Фруктовый торт – желе.

**Содержание:** Развивать фантазию и творчество. Обогатить представление детей о фруктах. Закрепить правила пользования ножом.

**Занятие № 44**

**Тема:** Магазин.

**Содержание:** Рассматривание иллюстраций с изображением задания супермаркета, кассы, продавцов и товаров, знакомить детей с трудом людей, работающих в магазине.

Д/и «Супермаркет» ( разложить товары по отделам).

**Занятие № 45**

**Тема:** Приготовление морса «Фантазия».

**Содержание:** Напомнить детям о технологией приготовления морса. Учить определять по вкусу основную составную часть ( варенье или пюре из свежемороженых ягод) морса.

Беседа «Что такое морс и чем он полезен?», словестная игра «Назови правильно».

**Занятие № 46**

**Тема:** «Витамины всем нужны – для здоровья важны».

**Содержание:** Называть витамины А, В, С, D; Различать витаминосодержащие продукты питания. Формирование представлений у детей о здоровом образе жизни. Закрепить знания о значение витаминов для здоровья человека. Познакомить с тем, как витамины влияют на организм человека.

**Занятие № 47**

**Тема:** Канапе с ананасом и сыром.

**Содержание:** Раскрыть секрет приготовления канапе, учить отделять мелкие кусочки от крупных, укреплять мелкую моторику рук, удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослый.

**Занятие № 48**

**Тема:** Беседа «Из чего делается посуда?»

**Содержание:** Закреплять представление детей о том, что одинаковые по назначению вещи могут быть сделаны из разного материала. Уточнить, какие признаки отличают один материал от другого: внешний вид, прочность, хрупкость, пластичность, окрашиваемость, способы обработки, использование. Подчеркнуть, что на изготовление вещей затрачивается труд людей. Вещи – друзья человек, к ним нужно бережно относиться, правильно ими пользоваться.

Д/и. «Назови и покажи посуду».

**Занятие № 49**

**Тема:** «Вкусные тарталетки».

**Содержание:** Научить детей начинять готовые тарталетки. Воспитывать элементарные трудовые навыки и умения. Развивать словарный запас (начинка, тарталетка, терка).

 **Занятие № 50**

**Тема:** «Кто живет в молочной стране?».

**Содержание:** Беседа с детьми о молоке и молочных продуктах. Разучивание музыкально-ритмической игры «Шел козел по лесу». Д/и «Молоко и молочные продукты», д/и. «Что можно сделать из молока?».

**Занятие № 51**

**Тема:** Фруктовая нарезка «На лугу»

**Содержание:** Закрепить общее представления детей о фруктах, их пользе. Учить отделять мелкие кусочки от крупных, укреплять мелкую моторику рук, удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослый.

**Занятие № 52**

**Тема:** Овощи и фрукты – полезные продукты.

**Содержание:** Закреплять знание о пользе фруктов и овощей. Сделать с детьми интересные нарезки из овощей и их оформить.

**Занятие № 53**

**Тема:** Приготовление Мини-пиццы

**Содержание:** Формировать у детей представление о технологии приготовления одного из популярных блюд во всем мире. Показать один из методов использования муки. Учить вести беседу.

Вводные вопросы к детям: Дети а вы знаете что такое пицца? А какой она формы? Какие ингредиенты по вашему мнению в нее должны входить?

**Занятие № 54**

**Тема: Фруктовый салат**

**Содержание.** Закрепить знания детей названий о полезных свойствах фруктов, в каком виде употребляются в пищу человеком. Расширять знания о месте произрастания фруктов. Развивать умение правильно пользоваться ножом.

**Занятие № 55**

**Тема: Салат из моркови.**

**Содержание:** Научить детей готовить салат из моркови и чернослива.

**Занятие № 56**

**Тема: Овощная нарезка «9мая»**

**Содержание:** Сделать с детьми интересные нарезки из овощей и их оформить.

**Занятие № 57**

**Тема: Бутерброд «Дружные человечки»**

**Содержание:** Приготовить с детьми бутерброды, оформить их красиво.

**Занятие № 58**

**Тема: Мастер-класс «Тортик из конфет».**

**Содержание:** Обучение детей изготовлению объемной композиции из различных бросовых материалов.Развивать фантазию детей и творческие способности.

**Занятие: 59**

**Тема: Торт «Чудеса кулинарии»**

**Содержание:** Приготовить с детьми торт их готовых коржей, и украсить их своими руками.

**Занятие № 60**

**Тема: Выставка «Наши кулинарные шедевры».**

 **Содержание**: Сделать выставку из приготовленных бутербродов, нарезок, салатов и т.д.