

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 72 комбинированного вида
Красносельского района Санкт – Петербурга

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ГБДОУ детского сада № 72
Красносельского района СПб

Протокол от _____ № _____

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
ГБДОУ детского сада № 72
Красносельского района СПб

Протокол от _____ № _____

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от _____ № _____
Заведующего
ГБДОУ детским садом № 72
Красносельского района СПб

_____ У.В. Смирнова

Рабочая программа по кулинарии
«Юный кулинар»
для детей старшей группы (5-6 лет) №11
(общеразвивающей направленности)
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
детского сада № 72 комбинированного вида
Красносельского района Санкт - Петербурга
на 2023-2024 учебный год

Воспитатели:
Краснополькая Ольга Анатольевна
Капральная Светлана Александровна

Санкт-Петербург

2023

ОГЛАВЛЕНИЕ:

Введение
1. Целевой раздел
1.1 Паспорт Программы
1.2. Планируемые результаты
2. Содержательный раздел
3. Организационный раздел
3.1. Особенности взаимодействия с семьями воспитанников
4. Диагностика

ВВЕДЕНИЕ

Современные дети живут и развиваются в совершенно новых социокультурных условиях, чем их ровесники 10 – 20 лет назад.

Несмотря на то, что мы живем в замечательное время разных возможностей, огромного выбора, технологических открытий, постоянного развития и бесконечного обучения. Кроме положительных моментов, мы имеем и некоторые, вполне необходимые, трудности. Чрезвычайная занятость родителей, разрыв поколений, технологизация детей, изолированность ребенка в семье и другие тенденции современного цифрового мира негативно отражаются на социализации современных детей. Компьютер, телевизор прочно входят в жизнь дошкольников, заменяя семейное общение, бабушкины сказки, ручной труд с родителями. Актуальна серьезная проблема ухода сюжетно-ролевой игры, для развития которой необходим основной источник – это знакомство с жизнью и деятельностью взрослых.

Основная проблема современного дошкольника – это то, что интеллектуальное и познавательное развитие ребенка зачастую происходит в ущерб жизненно необходимому в этом возрасте личностному становлению, социализации. В результате страдает развитие его самостоятельности, инициативы, произвольности, становления творческих потенциалов, воображения и фантазии, дети нацелены на получение быстрого и готового результата нажатием одной кнопки.

Вот почему основной задачей воспитания дошкольника сегодня становится сохранение или возрождение условий, в которых ребенок сотрудничает с другими детьми, проявляет инициативу, удовлетворяет любопытство, развивает собственное воображение и творческие способности. Где он экспериментирует, фантазирует, обсуждает, учится выстраивать отношения с людьми, сопереживать и находить свое место в коллективе, чувствует заботу о себе и пытается заботиться о других.

Сегодня важно обеспечить каждому ребенку внимание и заботу о его психическом и физическом здоровье и поэтому важно сформировать у малышей чувство эмоционального благополучия и психологического комфорта, чтобы он смог радостно и полноценно прожить самый пожалуй трудный и ответственный период своей жизни – детство. Именно здесь и сейчас закладываются основы человека будущего.

Думая о будущем, необходимо сохранять национальные традиции. Народы России всегда были хлебосольными и гостеприимными.

Практика детская кулинария решает многие задачи современного воспитателя, она дает безграничные возможности педагогу развивать детей интересно, легко и результативно. Кулинария прекрасно влияет на развитие ребенка.

Программа направлена на создание социальной ситуации развития дошкольников, социальных и материальных условий, открывающих возможности позитивной социализации ребенка, формирования у него доверия к миру, к людям и к себе, его личностного и познавательного развития, развития инициативы и творческих способностей посредством культуросообразных и возрастосообразных видов деятельности в сотрудничестве со взрослыми и другими детьми, а также на обеспечение здоровья и безопасности детей.

1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1.1 Паспорт Программы

Цели:	Создать условия, в которых ребенок сотрудничает с другими детьми, проявляет инициативу, развивает воображение и творческие способности. Знакомить с кулинарией и ее особенностями
Задачи:	<ul style="list-style-type: none">- знакомить с кулинарными традициями, праздниками народов России (хлебосольные, гостеприимные и др), и их местом в народной бытовой культуре;- развивать патриотизм и формировать любовь к Родине по средствам приготовления национальных блюд, знакомства с народным художественным творчеством, знакомство с историей забытых блюд и слов;- знакомить с кулинарными памятниками на территории России и картой;- формировать у детей умение работать в команде: обсуждать, договариваться, поддерживать и хвалить друг друга;- учить детей планировать свою деятельность, составлять алгоритм работы, развивать логическое мышление;- развивать функциональную грамотность;- развитие речи: обогащение словаря (название посуды, профессий, продуктов, готовых блюд и т.д), связная речь (рассказ о приготовленном/любимом блюде и т.п), словотворчество (придумать название блюду), диалог;- использовать детское экспериментирование (окрашивание, брожение, растворение, из жидкого в твердое, создание новых блюд из привычных продуктов, и т.д)- знакомить с технологическим оборудованием, инвентарем, весоизмерительными приборами и правилами их безопасности;- создавать условия для развития детского творчества (украсить блюдо, создать авторское блюдо, сервировать стол);- знакомить с условиями безопасности при приготовлении блюд;- осуществлять взаимосвязь с семьями воспитанников, вовлекать родителей в формирование семейных традиций и активное участие в жизни группы

1.2 Планируемые результаты

Ожидается, что воспитанники овладеют умениями:

- соблюдать правила поведения, общения, гигиены, безопасности при приготовлении блюд;
- овладеют последовательностью выполнения трудовых операций при приготовлении разных блюд;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, венчиком, при помощи взрослого бытовыми электроприборами;
- научатся взаимодействовать друг другом в совместной деятельности;
- познакомятся с традициями родной страны и их национальными блюдами;
- соотносить полученный результат с поставленной целью

2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

Организация работы осуществляется на основе кулинарных праздников.

Кулинарная практика проводится 2-3 раза в месяц. Формы совместной деятельности с детьми и их самостоятельной деятельности 1-3 раза в неделю

КУЛИНАРНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

№ п/п	Кулинарный праздник	Формы работы с детьми	Детская кухня (варианты кулинарных блюд, приготовленных детьми)
	Октябрь		
	10.10 – День лаваша 11.10 – Международный День каши 13.10 – Всемирный День яйца (2-я пятница октября) 15.10 – День работников пищевой промышленности (3-е воскресенье) 16.10 – Всемирный День хлеба 18.10 – Всемирный День конфет 20.10 Международный День повара 21.10 – День Яблока 22.10 – День эклера 28.10 – День Домашнего печенья	- просмотр видеофильмов, мультипликационных фильмов; - рассматривание иллюстраций и фотографий; - составление алгоритмов приготовления; - художественное творчество; - сюжетно – ролевая игра; - создание кулинарных игр – бродилок; - чтение художественной литературы;	- винегрет; - яблочные вафли; - домашнее печенье
	Ноябрь		
	03.11 – День оладушек 05.11 – День варенья 08.11 – День булочек 09.11- День ромовой бабы 10.11 – День борща	- заполнение страниц кулинарного календаря; - знакомство с кулинарной утварью;	- оладьи с вареньем; - булочки сахарные
	Декабрь		
	04.12 – День зимних сладостей 15.12 Международный День чая 28.12 – День Рождественского пряника	- знакомство с бытовой техникой; - составление карточек безопасности; - составление альбомов кулинарных профессий;	- пряники; - домашняя сладкая колбаска; - заваривание чая в чайнике с пряностями, ягодами и фруктами;
	Январь		
	24.01 – Международный День эскимо	- составление альбома с кулинарными памятниками РФ; - беседы;	- кейкпопсы
	Февраль		
	07.02 – День Варенья 18.02 – День пельменей 20.02 – День Леденцовых	- детское экспериментирование - рабочие листы	- пельмени с картошкой; -пельмени с ветчиной и сыром;

	петушков		- домашние полезные конфеты из сухофруктов и орехов
	Март		-яичница;
	18.03 – День яичницы 11.03-17.03 - Масленица		- яйцо пашот; -скрембл; - омлет (взбитое яйцо); - салат с яйцом; - блинчики
	Апрель		- трайфл из пряника с фруктами и йогуртом;
	05.04 – Международный День Супа 21.04 – День пряника		- домашний пирог (в мультиварке)
	Май		- авторский бутерброд с овощами;
	02.05 – День кондитера 07.05 – День яичницы 30.05 – День окрошки		- авторский бутерброд с фруктами; - сладкий десерт

3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

3.1. Особенности взаимодействия с семьями воспитанников

Для взаимодействия с родителями выбраны следующие формы работы:

- фоторепортаж «Мой полезный завтрак»;
- фоторепортаж «Рецепт любимого блюда»;
- рекомендации для родителей «Детский полезный перекус»;
- советы по оформлению блюд;
- беседы по запросу родителей

4. ДИАГНОСТИКА

В качестве методов диагностики выбрано педагогическое наблюдение

Подписано цифровой подписью:

ГБДОУ детский сад 72 Красносельского района СПб

Дата: 2023.09.28. 14:15:20 +03'00'