

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка - детский сад № 6»  
Энгельского муниципального района Саратовской области**

**ПРИНЯТО**  
на заседании педагогического  
совета  
МБДОУ "ЦРР – детский сад № 6"  
Протокол № 2 от 17.10. 2016 года

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий  
МБДОУ "ЦРР – детский сад № 6"  
Т.Н. Кириак  
Приказ № 110 от 31.08. 2016 года



**Рабочая программа кружка «Хозяюшка»**

**6-7 лет (подготовительная группа № 6)**

**2016 – 2017 учебный год**

Составители:

Парфенова О.А. -воспитатель

Будаева Л.С. -воспитатель

г. Энгельс

2016 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>Целевой</b>	
1.1	Пояснительная записка	3
1.2	Цели и задачи Рабочей программы. Актуальность	3- 4
1.3	Принципы и подходы в организации образовательного процесса	5
<b>2.</b>	<b>Содержательный</b>	
2.1.	Учебный план	6
2.2	Планирование тем игровых ситуаций	6-7
2.2.	Объем нагрузки по программе	8
2.3	Перспективное планирование игровых ситуаций на учебный год с учетом ФГОС к дошкольному образованию	8-20
<b>3.</b>	<b>Организационный</b>	
3.1.	Обеспеченность методическими материалами и средствами развития	20
3.2.	Особенности организации предметно-развивающей среды	
3.3.	График работы педагогов	21
<b>4.</b>	<b>Используемая литература</b>	22

## **I. Целевой раздел.**

### **1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа кружка «Хозяюшка» разработана в соответствии с основной образовательной программой (далее – ООП) МБДОУ «Детский сад № 6», в соответствии с ФГОС ДО и на основе методического пособия «Приобщение к миру взрослых. Игры-занятия по кулинарии для детей» О.В.Дыбиной, Творческий центр «Сфера», М.,2013г.

Рабочая программа обеспечивает развитие детей в возрасте от 6 до 7 лет с учётом их возрастных и индивидуальных особенностей по основным направлениям: познавательному, социально-коммуникативному, речевому.

Реализуемая программа строится на принципе личностно-развивающего и гуманистического характера взаимодействия взрослого с детьми.

Данная программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Конституция РФ, ст. 43, 72;
- Конвенция о правах ребенка (1989 г.);
- Закон РФ «Об образовании»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13;
- Устав ДОУ;
- ФГОС ДО;

**1.2. Цель программы** –раскрыть на примере деятельности кулинара, повара сущностные характеристики человека труда (умелость, способность творить и использовать знания в творчестве, желание приносить пользу и радость людям), отражающиеся в продуктах его труда.

#### **Основными задачами:**

Помочь детям почувствовать и осознать себя умелыми, способными, значимыми активными созидателями «семейной жизни».

Формирование потребностей в приобретении навыков самообслуживания и взаимопомощи.

Способствовать формированию у детей умений и навыков по приготовлению несложных блюд из доступных продуктов.

Познакомить с правилами техники безопасности при приготовлении пищи.

Способствовать привитию санитарно – гигиенических навыков.

#### **Актуальность**

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 включает 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 отсутствие 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 кружок "Хозяюшка".

### **1.3. Принципы и подходы в организации образовательного процесса**

Взаимоотношения педагога с детьми основывается на гуманном сотрудничестве и поддержке, носят личностно - ориентированный характер.

Содержание занятий подбираются, прежде всего, с учётом реальных жизненных событий «семьи», обеспечивается их практическая направленность

Организация образовательного процесса строится с учётом физиологического и психологического возраста обучающихся.

Планирование и организация учебно-воспитательного процесса осуществляется на диагностической основе

Дифференцированный подход обеспечивается подбором вариативных заданий по одной теме, т.е. разнообразием содержания при общей цели

Каждое занятие «Хозяюшка» реализует основные психологические потребности ребёнка и обеспечивает успешную деятельность всех детей

Ведущие формы и методы организации занятий: деловая игра, диалектическая сказка, проблемно-деловые ситуации, конкурсы - соревнования, практическая деятельность детей, коллективно творческие дела.

В содержании каждого занятия включаются материалы по формированию у детей навыков личной безопасности.

Вся деятельность «Хозяюшки» направлена на работу в семье.

Работа кружка проходит во второй половине дня.

## 1. Организация совместной игровой познавательной деятельности

### РЕЖИМ

#### проведения организационной деятельности

№	Возрастная группа	Количество совместно организованных игровых ситуаций в неделю	Количество совместно организованных игровых ситуаций в месяц	Количество совместно организованных игровых ситуаций в год	Длительность
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1.	Подготовительная группа	1	4	33	30

2. **Форма проведения-** тематическая совместная игровая деятельность педагога и ребенка.

В совместной деятельности участвует подгруппа детей в количестве 10 – 15 человек.

Игры-занятия проводятся во втором и третьем блоках. Особое внимание уделяется совместной деятельности детей и взрослых, в процессе которой удовлетворяется потребность дошкольников в общении со взрослыми, в познании их мира, желании принимать непосредственное участие в деятельности взрослых. Дошкольники в процессе занятий усваивают способы труда взрослого и переносят в свою собственную деятельность. Дети проникают в мир взрослых дел, узнают секреты трудовых процессов и удивляются полученным результатам. На этих занятиях на примере деятельности повара раскрывается сущность труда человека (умелость, трудолюбие, желание приносить пользу людям). Особое внимание уделяется совместной деятельности детей и взрослых, именно такая деятельность помогает дошколятам взглянуть на маму, и бабушку как на умелых и трудолюбивых людей, сближает детей и взрослых, способствует взаимопониманию.

## II. Содержательный раздел.

### 2.1. Учебный план

Таблица 2.1.

#### Годовой календарный учебный график на 2016-2017 учебный год

Содержание	Возраст детей 6-7 лет
Количество подгрупп	2
Начало работы кружка	05.09.2016г.
Окончание работы кружка	20.05.2017г.
Продолжительность учебного года	33 недели
Недельная образовательная нагрузка (в минутах)	30 минут
Регламентирование образовательного процесса на день	2 половина дня
Праздничные дни	4-6 ноября, 1-8 января, 23 - 26 февраля, 8 марта, 29 апреля - 1 мая, 6-9 мая

Таблица 2.2.

#### Планирование тем игровых ситуаций для детей старшего дошкольного возраста (6-7 лет)

Название тем игровых ситуаций	месяцы								
	1X	X	XI	XII	I	II	III	IV	V
<b>Молочные реки, кисельные берега</b> 1. Царство кухни. 2. Чай обыкновенный «МухаЦокотуха». Травяной чай «Зелье». 3. Морс «Фантазия».	3								
4. Крюшон «Именинный». 5. Компот «Ассорти». 6. Кисель «Загадка». 7. Коктейль «Снегурочка»		4							
<b>Загадки с грядки и из сада</b> 1. Картофельный салат «Кубик». 2. Салат из капусты «Заячья радость» 3. Морковный салат «Лакомство гномов» 4. Разноцветный винегрет			4						

<b>Все что есть в печи, на стол мечи</b> 1. Бутерброд «Хитрый» 2. Кораблик «Варяг» 3. Загадка о лукошке 4. Гренки от Кузи				4					
5. Дом для домовенка 6. Печенье «Чудные фигурки» 7. Украшения для новогодней елки					3				
8. Печенье «Валентинки» 9. Разноцветные колобки 10. Пирожное «Паучок» 11. Шарлотка «Василиса Премудрая»						4			
12. Пирог «Принц Лимон» 13. Ватрушки от Марфушки 14. Плюшки Карлсона 15. Булочки «Измюминка»							4		
16. Пирожки с начинкой 17. Масляный блинок 18. Кулич «Солнечный» 19. Овсяночки								4	
20. Ореховые рулетики 21. Фруктовый торт-желе 22. Греночки									3
<b>Итого запланированных тем совместных игровых ситуаций в месяц</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
<b>Всего запланированных тем совместных игровых ситуаций в год</b>	<b>33</b>								



**Перспективное планирование игровых ситуаций на учебный год с  
учетом ФГОС к дошкольному образованию**

**для детей 6-7 лет**

МЕСЯЦ	НЕДЕЛЯ	Направление развития и образования детей	
		Название игр, технологий, видов деятельности	Образовательные задачи
сентябрь	1	Царство кухни	Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации.
	2	Чай обыкновенный. Чай травяной.	Познакомить с процессом приготовления чая; дать представление об основных видах чая; рассказать о том. Что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь.
	3	Морс «Фантазия»	Познакомить с технологией приготовления морса; учить определять по вкусу основную составную часть (варенье) морса; учить использовать бытовые приборы; удовлетворять потребность ребенка быть творцом, как взрослый.
октябрь	1	Крюшон «Именинный».	Продолжать знакомить детей с различными видами сладких напитков; упражнять в работе по технологической карте; воспитывать аккуратность, взаимовыручку.
	2	Компот «Ассорти».	Познакомить детей с технологией приготовления компота; удовлетворять их потребность быть самостоятельными.
	3	Кисель «Загадка».	Продолжать учить детей готовить различные напитки; познакомить с процессом приготовления киселя; воспитывать аккуратность.
	4	Коктейль «Снегурочка»	Продолжать знакомить детей с разнообразием напитков: развивать понимание роли бытовых приборов в приготовлении коктейлей; знакомить с работой бытовых приборов.

ноябрь	1	Картофельный салат «Кубик».	Познакомить детей с процессом приготовления салата; продолжать учить правильно пользоваться ножом; воспитывать чуткость, желание помогать.
	2	Салат из капусты «Заячья радость»	Познакомить детей с последовательностью приготовления салата из капусты; научить пользоваться технологической картой.
	3	Морковный салат «Лакомство гномов»	Познакомить детей с процессом приготовления морковного салата; закрепить умение пользоваться теркой; дать возможность проявить заботу о младших.
	4	Разноцветный винегрет	Продолжать учить детей работать с технологической картой; учить умению правильно пользоваться ножом, нарезать овощи кубиками, воспитывать аккуратность.
декабрь	1	Бутерброд «Хитрый»	Познакомить детей с образованием слова «бутерброд», учить самостоятельно делать бутерброды; удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии; развивать мелкую моторику рук.
	2	Кораблик «Варяг»	Закрепить умение детей варить яйца; использовать полученные ранее представления на практике; упражнять в работе с ножом; развивать фантазию и творчество.
	3	Загадка о лукошке	Продолжать учить работать с технологической картой; познакомить с секретами варки и очистки яиц; продолжать учить работать ножом; развивать мелкую моторику рук; развивать творчество и фантазию при украшении блюда.
	4	Гренки от Кузи	Познакомить с приготовлением гренок; развивать мелкую моторику рук, воспитывать ответственность.

январь	1	Дом для домовенка	Развивать фантазию. Творчество и мелкую моторику рук; раскрыть тайну приготовления блюда и украшения для него.
	3	Печенье «Чудные фигурки»	Продолжать учить работать с технологической картой; познакомить с электрическим миксером; учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки; воспитывать дружеские взаимоотношения, аккуратность.
	4	Украшения для новогодней елки	Продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях; упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок; воспитывать самостоятельность, аккуратность.
февраль	1	Печенье «Валентинки»	Продолжать закреплять умение работать с миксером. Упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его. Дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей.
	2	Разноцветные колобки	Побуждать детей проявлять творчество при работе с тестом. Показать роль электрической мясорубки в экономии времени. Развивать желание доставлять радость себе и другим.
	3	Пирожное «Паучок»	Продолжать знакомить детей с приготовлением изделий из теста и ролью электроприборов в этом процессе; развивать творчество и фантазию.
	4	Шарлотка «Василиса Премудрая»	Продолжать учить работать с технологической картой при приготовлении блюд; учить соблюдать рецепт. Научить правилам пользования миксером; упражнять в нарезании продуктов; воспитывать аккуратность и трудолюбие.
март	1	Пирог «Принц Лимон»	Продолжать учить работать с технологической картой; упражнять в замешивании теста и раскатывании его скалкой. Учить работать с ручной мясорубкой; дать понимание того, что приготовление некоторых блюд требует точного соблюдения рецепта.

	2	Ватрушки Марфушки от	Продолжать знакомить детей со способами замешивания дрожжевого теста. Удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые; развивать мелкую моторику рук.
	3	Плюшки Карлсона	Дать представление о дрожжах; познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и раскрыть его секреты. Удовлетворить потребность детей побыть в роли взрослого.
	4	Булочки «Изюминка»	Закрепить знания о видах теста; расширять представления детей об изделиях, которые можно получить из дрожжевого теста; дать понять, что дрожжевое тесто можно готовить с различными добавками.
апрель	1	Пирожки с начинкой	Закреплять знания и навыки замешивания дрожжевого теста. Учить лепить пирожок (способом защипывания краев); закрепить понятия «начинка», знание о многообразии начинок.
	2	Масляный блинок	Продолжать знакомить детей с бытовой техникой; удовлетворять потребность детей быть самостоятельными; обогащать их знаниями о народных традициях.
	3	Кулич «Солнечный»	Раскрыть секрет приготовления кекса. Удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые; развивать мелкую моторику рук.
	4	Овсяночки	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим. Дать знания о разных видах теста.
май	1	Ореховые рулетики	Продолжать учить работать с дрожжевым тестом, готовить угощение к празднику; воспитывать чувство ответственности, самостоятельность.
	2	Фруктовый торт-желе	Продолжать учить работать с технологической картой; закрепить правила пользования ножом; развивать фантазию и творчество; обогатить представления детей о фруктах.

	3	Греночки	Расширить знания детей о приготовлении греночек и представление о том, откуда берутся хлеб, яйца, молоко; дать возможность участвовать в сказке.
--	---	----------	--

Таблица 2.4.

### Календарно-тематическое планирование

Тема	Программное содержание	Оборудование и материалы	Дата
Царство кухни	Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации.	Столовая и чайная посуда, кухонная посуда (кастрюля, сковорода и т.д.), электрические приборы (чайник, миксер, мясорубка и т.д.)	
Чай обыкновенный. Чай травяной.	Познакомить с процессом приготовления чая; дать представление об основных видах чая; рассказать о том. Что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь.	Самовар, заварной чайник, электрический чайник, сахарница, конфетница, чайный сервиз. Продукты: зеленый и черный чай, крупно и мелколистовой чай.	
Морс «Фантазия»	Познакомить с технологией приготовления морса; учить определять по вкусу основную составную часть (варенье) морса; учить использовать бытовые приборы; удовлетворять потребность ребенка быть творцом, как взрослый.	Заварной чайник, электрический чайник, чайный сервиз. Продукты: варенье разных сортов, кипяченая вода, сахар.	
Крюшон	Продолжать знакомить	Глубокое блюдо,	

«Именинный».	детей с различными видами сладких напитков; упражнять в работе по технологической карте; воспитывать аккуратность, взаимовыручку.	ножи, доски. Продукты: стакан сахара, чашка клюквы, апельсин, минеральная вода.	
Компот «Ассорти».	Познакомить детей с технологией приготовления компота; удовлетворять их потребность быть самостоятельными.	Кастрюля, ножи, разделочные доски, ложка, бокалы, чашки. Продукты: стакан сахара, 3 яблока, чашка вишен, ложка, бокалы, чашка.	
Кисель «Загадка».	Продолжать учить детей готовить различные напитки; познакомить с процессом приготовления киселя; воспитывать аккуратность.	Кастрюля, чашка, ложка, сито, стаканы, пестик. Продукты: вода, свежие ягоды или варенье, сахар, крахмал, полстакана сахара.	
Коктейль «Снегурочка»	Продолжать знакомить детей с разнообразием напитков: развивать понимание роли бытовых приборов в приготовлении коктейлей; знакомить с работой бытовых приборов.		
Картофельный салат «Кубик».	Познакомить детей с процессом приготовления салата; продолжать учить правильно пользоваться ножом; воспитывать чуткость, желание помогать.	Ножи, разделочные доски, вилка, салатница. Продукты: отварной картофель, зелень, соль, растительное масло, лук-порей.	
Салат из	Познакомить детей с	Разделочные	

капусты «Заячья радость»	последовательностью приготовления салата из капусты; научить пользоваться технологической картой.	доски, ножи, миски, ложка, терки, фартуки, шапочки. Продукты: белокачанная капуста, морковь, яблоко, растительное масло, соль, сахар.	
Морковный салат «Лакомство гномов»	Познакомить детей с процессом приготовления морковного салата; закрепить умение пользоваться теркой; дать возможность проявить заботу о младших.	Терка, миска, ложка, салатница, кастрюля с горячей водой. Продукты: морковь, мед, изюм, орехи.	
Разноцветный винегрет	Продолжать учить детей работать с технологической картой; учить умению правильно пользоваться ножом, нарезать овощи кубиками, воспитывать аккуратность.	Ножи, разделочные доски, миски, ложка. Продукты: вареные овощи (картофель, морковь, свекла), лук, фасоль или зеленый горошек, квашеная капуста, соленый огурец, растительное масло.	
Бутерброд «Хитрый»	Познакомить детей с образованием слова «бутерброд», учить самостоятельно делать бутерброды; удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии; развивать мелкую моторику рук.	Ножи, разделочные доски. Продукты: батон, масло, сыр, помидор, зелень, огурец.	
Кораблик	Закрепить умение детей	Ножи,	

«Варяг»	варить яйца; использовать полученные ранее представления на практике; упражнять в работе с ножом; развивать фантазию и творчество.	разделочные доски, фартуки, шапочки, зубочистки, трубочки для коктейля, кастрюля. Продукты: яйца по числу детей, сыр, красный перец, свежий или соленый огурец.	
Загадка о лукошке	Продолжать учить работать с технологической картой; познакомить с секретами варки и очистки яиц; продолжать учить работать ножом; развивать мелкую моторику рук; развивать творчество и фантазию при украшении блюда.	Чашка, ножи, зубочистки, вилки, разделочные доски, ложки. Продукты: яйца, зеленый лук, сливочное масло, сыр.	
Гренки от Кузи	Познакомить с приготовлением гренков; развивать мелкую моторику рук, воспитывать ответственность.	Миска, терка, ложка, вилка, противень, прихватки, фартуки продукты: хлеб, 125г сыра, яйцо, соль, специи по весу, 3 помидора.	
Дом для домовенка	Развивать фантазию. Творчество и мелкую моторику рук; раскрыть тайну приготовления блюда и украшения для него.	Разделочные доски, ножи. Продукты: хлебные палочки, изюм, кокосовая стружка.	
Печенье «Чудные фигурки»	Продолжать учить работать с технологической картой; познакомить с электрическим миксером; учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки; воспитывать дружеские	Чашка для теста, два мерных стакана, три столовые ложки, разделочные доски, электрический миксер, пустая	



	взаимоотношения, аккуратность.	бутылка, скалка, формочки для печенья, захваты, тарелка для печенья, лопатка, влажное полотенце.	
Украшения для новогодней елки	Продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях; упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок; воспитывать самостоятельность, аккуратность.	Миксер, миска, вилка, ложка, противень, сито, прихваты, скалка, ножи, формочки для печенья. Продукты: тесто – 225г муки, 125г сливочного масла, 125г сахара, 1 яйцо, пряности; глазурь – 125г сахарной пудры, 1-2 столовые ложки горячей воды, пищевые красители.	
Печенье «Валентинки»	Продолжать закреплять умение работать с миксером. Упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его. Дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей.	Миксер, миска, вилка, ложка, противень, прихватки, скалка, формочки для вырезания печенья, трубочка для коктейля. Продукты: 225г муки, 125г сливочного масла, 125г сахара, 1 яйцо, ванилин.	
Разноцветные колобки	Побуждать детей проявлять творчество при работе с тестом. Показать роль электрической мясорубки в	Мясорубка, 2 чашки, ложка, разделочная доска, тарелки,	

	экономии времени. Развивать желание доставлять радость себе и другим.	фартуки, холодильник. Продукты: 100г воды, 1 кг печенья, 1 банка сгущенки, тертые орехи, тертый шоколад, кокосовая стружка.	
Пирожное «Паучок»	Продолжать знакомить детей с приготовлением изделий из теста и ролью электроприборов в этом процессе; развивать творчество и фантазию.	Мясорубка, 2 миски, ложки, поднос, тарелки, фартуки, холодильник, зубочистка, полотенца сырые и сухие. Продукты: 1 кг печенья, сгущенка, конфеты, шоколадная или кокосовая стружка.	
Шарлотка «Василиса Премудрая»	Продолжать учить работать с технологической картой при приготовлении блюд; учить соблюдать рецепт. Научить правилам пользования миксером; упражнять в нарезании продуктов; воспитывать аккуратность и трудолюбие.	Миксер, форма для выпечки, прихватки, фартуки, совок кондитерский, мерный стакан. Продукты: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, яблоки.	
Пирог «Принц Лимон»	Продолжать учить работать с технологической картой; упражнять в замешивании теста и раскатывании его скалкой. Учить работать с ручной мясорубкой; дать	Миска, ложка, скалки, мерный стакан, разделочные доски, кастрюля, мясорубка,	

	понимание того, что приготовление некоторых блюд требует точного соблюдения рецепта.	противень, технологические карты. Продукты: начинка – 1 лимон, 200г сахара, 100г грецких орехов, тесто – 2 столовые ложки майонеза, 1 ч.л.разрыхлителя, 100г сливочного масла, 2-4 ст.л.воды.	
Ватрушки от Марфушки	Продолжать знакомить детей со способами замешивания дрожжевого теста. Удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые; развивать мелкую моторику рук.	Кастрюля, полотенце, стакан, сито, ложки, скалка, ковш, миска. Продукты: мука, сахар, соль, молоко, маргарин, дрожжи, яйца, начинка – творог, сахар, ванилин, изюм для украшения.	
Плюшки Карлсона	Дать представление о дрожжах; познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и раскрыть его секреты. Удовлетворить потребность детей побыть в роли взрослого.	Кастрюля, полотенце, мерный стакан, сито, ложка, ковш. Продукты: 3-4 стакана муки, 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. дрожжей, 1\2 пачки маргарина, соль, 2 яйца, 1 стакан молока.	
Булочки «Изюминка»	Закрепить знания о видах теста; расширять представления детей об изделиях, которые можно	Кастрюля, полотенце, стакан, сито, ложка, скалка,	

	получить из дрожжевого теста; дать понять, что дрожжевое тесто можно готовить с различными добавками.	ковш для растапливания масла. Продукты: 3 стакана муки, 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. дрожжей,	
Пирожки начинкой	с Закреплять знания и навыки замешивания дрожжевого теста. Учить лепить пирожок (способом защипывания краев); закрепить понятия «начинка», знание о многообразии начинок.	Кастрюля, полотенце, стакан, нож, скалка, сито, миска. Продукты: 1 стакан молока, 2 ст.л. сахара, 2 яйца, соль, 1\2 пачки маргарина, 3-4 стакана муки, 2 ст.л. дрожжей. Начинка: сухофрукты, карамель.	
Масляный блинок	Продолжать знакомить детей с бытовой техникой; удовлетворять потребность детей быть самостоятельными; обогащать их знаниями о народных традициях.	Сковорода, деревянные лопатки, чашки, венчик. Продукты: мука, молоко, соль, яйцо, растительное масло.	
Кулич «Солнечный»	Раскрыть секрет приготовления кекса. Удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые; развивать мелкую моторику рук.	Миска, сито, ложка, кастрюля, мерный стакан, формочки, прихватки, полотенце. Продукты: тесто – майонез, яйцо, масло, сода, сахар, изюм, орехи.	
Овсяночки	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим. Дать знания о разных видах теста.	Миска, ложка, противень, фольга. Продукты: сахар,	

		овсяные хлопья, яйца, орехи, изюм, сливочное масло.	
Ореховые рулетики	Продолжать учить работать с дрожжевым тестом, готовить угощение к празднику; воспитывать чувство ответственности, самостоятельность.	Кастрюля, доски, скалки, ножи, миска, ложка, противень, фартуки. Продукты: маргарин, мука, молоко, дрожжи, сахар, яйца, крахмал.	
Фруктовый торт-желе	Продолжать учить работать с технологической картой; закрепить правила пользования ножом; развивать фантазию и творчество; обогатить представления детей о фруктах.	Доски, ножи, блюдо глубокое, кастрюля, фартуки, шапочки. Продукты: бананы, киви, апельсин, яблоки, груши, желатин, вода.	
Греночки	Расширить знания детей о приготовлении греночек и представление о том, откуда берутся хлеб, яйца, молоко; дать возможность участвовать в сказке.	Миска, вилка, сковорода. Продукты: батон, молоко, яйцо.	

### III. Организационный раздел

#### 3.1. Обеспеченность методическими материалами и средствами обучения

Кружок «Хозяюшка» проводит занятие в помещении: светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. В нем предусмотрено необходимое оборудование для занятий, которое отвечает санитарно-гигиеническим требованиям.

Для работы кружка имеется инвентарь: разделочные доски, кухонные ножи: маленькие и средние, ложки из нержавеющей стали и деревянные, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырёх размеров емкостью от 0,5 до 2 л,

кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочная доска для теста.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника, косынки или колпака.

Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов, поставляемых с баз или комбинатов детского питания.

Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с использованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.

### **3.2. Особенности организации развивающей предметно-пространственной среды.**

Кружковая работа организуется в групповой комнате, оборудованной в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами. На каждого ребенка необходим комплект всех, используемых в работе материалов.

Результативность освоения программы отслеживается в процессе диагностирования развития познавательных процессов в начале и в конце учебного года .

#### **Техника безопасности в кружке «Хозяюшка».**

- 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.

### 3.3.График работы педагогов

<b>Ф.И.О. педагогов</b>	<b>подгруппа</b>	<b>День недели</b>	<b>Часы работы</b>
Парфенова О.А.	1	1,3, понедельник 2,4, пятница	16.00 – 16.30
Будаева Л.С.	2	2,4, пятница 1,3, понедельник	16.00 – 16.30

### 4.СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

1. Энциклопедия «Всё обо всём».
2. Энциклопедия для маленьких принцесс. С- Пб. Диамант 2002 г.
3. Домоводство.
4. Рецепты печенья.
5. «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» О .В. Дыбина  
«Сфера» М., 2003 г.
6. «Приобщение к миру взрослых. Игры-занятия по кулинарии для детей»  
О.В.Дыбина, «Сфера», М., 2013г.

