|  |  |
| --- | --- |
|   | УТВЕРЖДЕНОДиректор МАДОУ «Нижнетавдинский детский сад «Колосок» Е.Л. НефёдовойОт 11.08.2023 г. № 112 а |

ПРОГРАММА

 ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по домоводству «СМАК»

МАДОУ «Нижнетавдинский детский сад «Колосок»

на 2023-2024 учебный год

 Программа составлена:

 Воспитателем Поповой Т.В.

с. Нижняя Тавда

2023

Кружок домоводства «Смак»

(старшая группа)

"Самое большое богатство, которое отец может

оставить сыну в наследство, научить его трудиться".

К. Д. Ушинский.

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

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

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

Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых, и опираясь на свой практический опыт, я пришла к выводу, что нужно организовать кружок "Смак".

Программа кружка рассчитана на детей от 5-7 лет. Занятия проводятся 2 раза в неделю, итого 72 часа.

**Планируемые результаты:**

1. Дети умеют сервировать стол, знают и различают блюда разных национальностей, умеют готовить чай, бутерброды, пирожное.

**Задачи кружка по домоводству «Смак»:**

1. Поддержание и развитие у детей интереса к труду взрослых.

2. Научить детей обслуживать себя самостоятельно в приготовлении несложных блюд.

3. Помочь детям в изучении электробытовой техники.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Месяц | Содержание | Кол – во занятий | Дата проведения |
| Сентябрь   | Знакомство с профессией повара в детском саду.Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу?»Экскурсия на кухню.Ознакомление с кухонной утварью. | 2222 |   |
| Октябрь   | Знакомство со столовыми принадлежностями.Правила поведения за столом.Приготовление чая.Знакомство с чайным сервизом. | 2222 |   |
| Ноябрь | Знакомства с блюдами разной кухниРусская кухняТатарская кухняКавказская кухня | 2222 |  |
| Декабрь  | Приготовление морса «Фантазия».Кисель «Загадка».Бутерброд. Что это такое?Изготовление бутерброда «Хитрый». | 2222 |   |
| Январь  | Разноцветный винегрет.Изготовление бутерброда «Фруктовый»Кораблик «ВАРЯГ».Фруктовый салат «Дары солнца». | 2222 |   |
| Февраль | Разноцветные колобки.Печенье «Валентинки».Завтрак великана.Коктейль «Снегурочка». | 2222 |   |
| Март  | Игрушки из солёного теста.Печенье «Чудные фигурки».Салат «Заячья радость».Блинчики. | 2222 |   |
|  Апрель  | Пирожное «Паучок».Фруктовый торт – желе.Угощение для мам – Шарлотка «Василиса Премудрая».Угощение для   своих друзей - «Медвежьи ушки». | 2222 |   |
| Май | Пирожное «Весеннее»Бутерброд «Мясной»Сервировка стола«Чаепитие» | 2222 |  |
| Итого  |  | 72 |  |

****

**Календарно – тематический план работы кружка домоводства «Смак»**

**Занятие №1.**

**Тема:** Знакомство с профессией повара в детском саду.

**Цель:** Познакомить детей с профессией повара в детском саду. Воспитывать чувство уважения к труду взрослых, повара в детском саду, которые заботятся о детях.

**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 № 2.**

**Тема:** Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу?»

**Цель:** Познакомить детей через произведение о том, как и когда, начали готовить пищу. Учить детей сравнивать (как готовили пищу раньше и как сейчас). Воспитывать бережное отношение к приготовленной пище.

• Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу?».

• Беседа о прочитанном.

• Словесная игра «Что сначала, что сейчас?

**Занятие № 3.**

**Тема:** Экскурсия на кухню.

**Цель:** Продолжить знакомство детей с профессией повара, как работает повар в детском саду: труд повара очень тяжёлый, он старается приготовить для детей вкусную еду. Воспитывать в детях чувство уважения к труду повара детского сада, который заботиться о детях.

**Содержание:** Воспитатель: Сегодня мы пойдём на кухню и посмотрим, как работают наши повара.

Воспитатель знакомит детей с поварами, называет их имена и отчества, предлагает самостоятельно рассмотреть помещение кухни, а потом слово предоставляет поварам.

Рассказ повара с показом действий.

Воспитатель подводит итог: Сегодня вы познакомились с трудом повара детского сада. Как вы думаете, трудно работать поваром? Почему?

Что интересного увидели на кухне?

**• Рассматривание фотографий «Кто работает на кухне?».**

**Занятие № 4.**

**Тема:** Ознакомление с кухонной утварью.

**Цель:** Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации.

**Содержание:**

• Рассматривание кухонной утвари.

• Чтение стиха «Электроприборы не шутка, ...».

• Беседа : «Кто, на кухне, всех важнее?».

**Занятие № 5.**

**Тема:** Знакомство со столовыми принадлежностями.

**Цель:** Познакомить детей со столовыми принадлежностями. Дать детям представления о том, как правильно накрывать на стол. Воспитание самостоятельности.

**Содержание:**

• Беседа с детьми «Что такое столовые принадлежности, и как они возникли?». (стр. 84 – 85).

• Чтение рассказа «Бунт на кухне» (стр.5).

• Практическая деятельность – «Накрой стол красиво, и еда покажется ещё вкусней» (стр.86).

• Дид. Игра «Что, чем едят?».

**Занятие № 6.**

**Тема:** Правила поведения за столом.

**Цель:** Воспитывать у детей нравственные качества. Через игровые ситуации познакомить с правилами поведения за столом.

**Содержание:**

• Беседа с детьми : «Что значит, правильно вести себя за столом?».

• Игра «Запомни правила»

• Разбор игровых ситуаций «Мы в гостях».

**Занятие № 7.**

**Тема:** Приготовление чая.

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

**Содержание:**

• Беседа «Откуда чай пришёл?».

• Рассматривание коробочек и баночек с разными сортами чая.

• Игровое упражнение «Сравнение зелёного и чёрного чая».

• Практическая деятельность «Учимся заваривать чай».

**Занятие № 8.**

**Тема:** Знакомство с чайным сервизом.

**Цель:** Познакомить детей с набором чайного сервиза, что в него входит, как им пользоваться. Объяснить детям смысл выражения: «Красиво оформлено – приятно пить».

**Содержание:**

• Рассматривание чайного сервиза.

• Дид. Игра «Напоим друзей чаем».

• Практическая деятельность - оформление стола к чаепитию.

**Занятие № 9.**

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

**Цель:** Познакомить детей с технологией приготовления морса, учить определять по вкусу основную составную часть (варенье) морса; учить использовать бытовые приборы; Удовлетворять потребность ребёнка быть творцом, как взрослый. Воспитывать аккуратность.

**Содержание:**

• Беседа «Что такое морс и чем он полезен?».

• Словесная игра «Назови правильно».

• Практическая деятельность «Приготовим морс и угостим своих товарищей».

**Занятие №10.**

**Тема: Кисель «Загадка».**

**Цель:** Продолжать учить детей готовить различные напитки; познакомить с процессом приготовления киселя; воспитывать аккуратность.

**Содержание:**

• Рассматривание книги «Плоды и ягоды».

• Беседа «Чем полезен кисель?»

• Игровое упражнение «Что нужно для киселя?»

• Приготовление киселя.

**Занятие № 11.**

**Тема:** Бутерброд. Что это такое?

**Цель:** Познакомить детей с образованием слова «бутерброд», учить самостоятельно делать бутерброды; удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии; развивать мелкую моторику рук.

**Содержание:**

• Беседа с детьми «Что такое бутерброд, кто придумал первый бутерброд?» (Всё обо всём т.11 стр350).

• Игровое упражнение «Секреты бутерброда».

• Практическая деятельность – Изготовление бутерброда для чая.

**Занятие № 12.**

**Тема:** Изготовление бутерброда «Хитрый» .

**Цель:** Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброд «хитрый»; развивать мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей в ощущении себя умелыми, как взрослые; учить использовать кухонное оборудование; развивать фантазию.

**Содержание:**

• Беседа о бутербродах.

• Заучивание стиха о бутерброде. (стр.39 озн. дошк. с секр кухни).

• Изготовление бутерброда «хитрый».

• Придумывание своего названия бутерброда.

**Занятие № 13.**

**Тема:** Разноцветный винегрет.

**Цель:** Продолжать учить детей умению правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками; воспитывать аккуратность.

**Содержание:**

• Беседа о винегрете «Почему его называют король – салат?».

• Загадывание загадок об овощах входящих в винегрет.

• Дидактическая игра «Вершки – корешки».

• Изготовление винегрета.

• Украшение веточками укропа, лука, петрушки.

**Занятие № 14.**

Тема: Изготовление бутерброда «Фруктовый».

**Цель:** Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброд «фруктовый»; развивать мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей в ощущении себя умелыми, как взрослые; учить использовать кухонное оборудование; развивать фантазию.

**Содержание:**

• Беседа о бутербродах.

• Повторение стиха о бутерброде. (стр.39 озн. дошк. с секр кухни).

• Изготовление бутерброда «фруктовый».

• Придумывание своего названия бутерброда.

**Занятие № 15.**

**Тема:** Кораблик «Варяг».

**Цель:** Закрепить умение детей варить яйца; использовать полученные ранее представления на практике; упражнять в работе с ножом; развивать фантазию и творчество.

• Рассматривание яйца. Загадывание загадки. (стр41).

• Сравнение сырого и варёного яйца.

• Варка яиц.

• Слов. игра «Где используются яйца?».

• Практическая деятельность - изготовление корабликов, дать им название.

**Занятие № 16.**

**Тема:** Фруктовый салат «Дары солнца».

**Цель:** Закрепить название фруктов; продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой; развивать любознательность; воспитывать аккуратность.

**Содержание:**

• Загадывание загадок.

• Дидактическая игра «Угадай на вкус».

• Беседа «Чем полезны фрукты?».

• Рассматривание технологической карты изготовления салата.

• Изготовление фруктового салата.

**Занятие №17.**

**Тема:** Разноцветные колобки.

**Цель:** Побуждать детей проявлять творчество при работе с тестом; показать роль электрической мясорубки в экономии времени; развивать желание доставлять радость себе и другим.

**Содержание:**

• Чтение сказки «Колобок».

• Техника безопасности при работе с электрической мясорубкой.

• Рассмотреть продукты, необходимые для приготовления колобков.

• Изготовление колобков.

**Занятие №18.**

**Тема:** Печенье «Валентинки».

**Цель:** Продолжать закреплять умение работать с миксером; упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его; дать возможность ребёнку сделать приятное для любимых людей (подарок).

**Содержание:**

• Беседа с детьми о празднике «День влюблённых».

• Рисование валентинок.

• Изготовление валентинок.

• Чаепитие.

**Занятие №19.**

**Тема:** Завтрак Великана.

**Цель:** Продолжать учить детей работать с технологической картой; учить взбивать яйца вилкой или веничком, учить украшать блюдо перед подачей на стол; развивать творчество, фантазию.

**Содержание:**

• Беседа «Хлеб – всему голова».

• Дид. Игра «Путь хлеба».

• Изготовление гренок.

• Чаепитие с гренками.

**Занятие №20.**

**Тема:** Коктейль «Снегурочка».

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

**Содержание:**

• Беседа «Что такое коктейль?

• Дидактическая игра «Исправь ошибку».

• Приготовление коктейля.

• Придумывание название коктейлю.

**Техника безопасности в кружке «СМАК».**

• 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.

**Методические приёмы:**

1. Беседа;

2. Дидактическая игра;

3. Словесные игры;

4. Исследовательская деятельность;

5. Рассматривание картин, предметов, электроприборов;

6. Чтение познавательной литературы.

7. Практическая деятельность.

Литература:

1. Энциклопедия «Всё обо всём».

2. Энциклопедия для маленьких принцесс. Санкт – Петербург. Диамант 2002 г.

3. Домоводство.

4. Рецепты печенья.

5. «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» О .В. Дыбина «Сфера» М.2003 г.