

Программа кружка для старшего дошкольного возраста «Поваренок»

Пояснительная записка

В проекте Федерального компонента государственного Образовательного стандарта общего образования одной из целей, связанных с модернизацией содержания общего образования, является гуманистическая направленность образования. Она обуславливает личностно-ориентированную модель взаимодействия, развитие личности ребёнка, его творческого потенциала. Процесс глубоких перемен, происходящих в современном образовании, выдвигает в качестве приоритетной проблему развития творчества, мышления, воображения, способствующего формированию разносторонне-развитой личности, отличающейся неповторимостью, оригинальностью.

Программа кружковой деятельности «Поваренок» имеет разностороннюю направленность и рассчитана на детей (5-6 лет), срок обучения 1 год.

В основу разработки программы кружковой деятельности использовались программа «Культура и творчество в детском саду». А. Б. Бородина, Москва, 2007 г.

Программа включает в себя приоритетное направление деятельности детей:

1. Сохранение и укрепление физического и психического здоровья ребёнка.

Цель: построение целостной системы, обеспечивающей оптимальные условия для нервно-психического здоровья.

Задачи:

- Способствовать хорошему самочувствию и стабильной активности каждого ребенка, развивать его физические и умственные возможности;
- Развивать потребность в здоровом образе жизни.

2. Познавательное-речевое развитие

Цель: Всестороннее развитие личности ребенка, приобщение к общечеловеческим ценностям, формирование творческого воображения, развитие любознательности, как основы познавательной активности.

Задачи:

- Формировать познавательные процессы и способы умственной деятельности, усвоению и обогащению знаний о природе и обществе.
- Способствовать активизации речи детей в различных видах деятельности.

3. Социально-личностное развитие

Цель - обеспечение оптимального вхождения детей в общественную жизнь.

Задачи социально-личностного развития:

- формирование у ребенка представлений о самом себе и элементарных навыков для выстраивания адекватной системы положительных личностных оценок и позитивного отношения к себе;
- формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками; адекватно воспринимать окружающие предметы и явления, положительно относиться к ним;
- формирование предпосылок и основ экологического мироощущения, нравственного отношения к позитивным национальным традициям и общечеловеческим ценностям.

Приоритетные направления деятельности дают возможность для успешного обучения — детей дошкольного возраста и подготовке к самостоятельной жизни, преодолению трудностей и сложностей социальной адаптации, которые часто ставят непреодолимые барьеры на пути психологического и физического становления личности воспитанников детского сада. В связи, с чем дети оказываются не готовыми к преодолению неблагоприятных воздействий социальной среды.

Педагогическая целесообразность программы обусловлена тем, что у детей развита способность к самообслуживанию, но они не умеют реализовать свои умения в приготовлении салатов, детских бутербродов, недостаточно знаний культуры поведения за столом (этикет).

Дети любят узнавать новое, с удовольствием учатся. Именно обучаясь, получая знания, навыки ребенок чувствует себя уверенно.

Педагог должен пробудить в каждом ребенке веру в его творческие способности, индивидуальность, неповторимость, веру в то, что он пришел в этот мир творить добро и красоту, приносить людям радость и пользу.

Программа кружковой деятельности «Поваренок» является актуальной на сегодняшний момент. Она составлена с учётом тех целей, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания, умения и навыки к адаптации в жизненной среде.

Проанализировав авторские разработки, различные материалы, социальный заказ родителей (анкетирование), а также опыт работы с детьми, накопленный на современном этапе, заинтересовалась возможностью применения в работе с дошкольниками комбинированные виды деятельности для развития воображения, (сервировка стола, приготовление салата, культуры поведения за столом и т. д), мышления и индивидуальной активности. Несомненно, достоинством таких комплексных обучений является универсальность их использования. Технология их выполнения интересна и доступна каждому ребенку.

Отличительной особенностью программы «Поваренок» является то, что она адаптирована к условиям образовательного процесса данного учреждения. Интерпретация программы обеспечивает: изменением структуры, перегруппировкой разделов, перераспределением средств и условий с учетом потребностей и возможностей воспитанников. В данной программе используется метод, который направлен на развитие познавательной активности и самостоятельности. Он заключается в выполнении небольших заданий, решение которых требует самостоятельной активности. На занятиях используются игровые приемы, ситуации, которые создают непринужденную атмосферу, способствуют развитию воображения. В формировании творческой активности большое значение имеет использование художественного слова, музыки изобразительного искусства.

Новизна программы: разработана система деятельности по обучению детей обслуживать себя самостоятельно в приготовлении несложных блюд, приготовление несложных салатов, бутербродов, напитков, сервировки стола, пользоваться миксером, скалкой, формочками, ножом, теркой. Незаметно для себя дети учатся наблюдать, думать, фантазировать, делать соответствующие выводы.

В процессе работы обеспечивается интеграция образовательных областей:

Образовательная область	Задачи
Познание	Формировать у детей навыки и умения приготовления несложных блюд.
Чтение х/литер.	Через художественное слово, роли - прививать детям интерес к театру. Воспитывать эмоциональность, интонационную выразительность. Закреплять интерес к сказкам, стихам, приключенческим произведениям.
Безопасность	Воспитывать аккуратность в использовании разных средств и приборов для приготовления бутербродов, салатов. Проявлять осторожность при использовании электроприборов (миксер, электроплита). Соблюдать правила пожарной безопасности.
Социально-коммуникативное	Воспитывать желание участвовать в совместной трудовой деятельности, бережно относиться к материалам,

	инструментам и приборам для приготовления блюд. Прививать навыки самообслуживания.
Здоровье	Прививать детям навыки аккуратности и опрятности. Учить бережно, относиться к своему здоровью.
Социализация	Совершенствовать умение самостоятельно решать проблемные ситуации. Воспитывать дружеские взаимоотношения.
Коммуникация	Развивать умение поддерживать беседу. Обобщать, делать выводы, высказывать свою точку зрения.
Худож. творчество	Развивать фантазию, творчество в приготовлении салатов, бутербродов, канапе. Воспитывать желание готовить подарки маме и папе к праздникам своими руками.
Музыка	Развивать художественный вкус через музыкальные произведения

Содержание и структура программы:

- Условия, созданные для реализации программы
- Образовательный план кружковой деятельности
- Обеспечение единства воспитательных, развивающих и обучающих целей и задач процесса образования детей в кружковой деятельности
- Принципы образовательных областей в соответствии с возрастными возможностями
- Формы и методы образовательной деятельности кружка «Поваренок»
- Возрастные особенности детей 5-6 лет
- Календарно-тематический план на 1 год
- Краткое содержание занятий
- Планируемые результаты

Цель программы кружка «Поваренок»:

Оказание социальной помощи и подготовка воспитанников детского сада к адаптации в жизненном пространстве.

Задачи:

Обучать:

Приготовлению несложных блюд салатиков, бутербродов, напитков.

Формировать потребности в самостоятельной деятельности, знакомить с общими трудовыми процессами.

Находить выход из любой ситуации.

Развивать:

Навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!», привычку трудолюбия.

Воспитывать:

Этические нормы поведения детей, любви, уважение к близким и сверстникам, безопасности в различных ситуациях, чувства взаимопомощи.

Принципы:

- -Принцип доступности (учет возрастных и индивидуальных особенностей);
- -Принцип динамичности (от самого простого до сложного);
- -Принцип сравнений (разнообразие вариантов заданий, методов);
- -Принцип развивающего образования в кружковой деятельности;
- -Принцип научной обоснованности и практической применимости;
- -Принцип интеграции образовательных областей в соответствии с возрастными особенностями и возможностями детей;
- -Принцип тематического построения образовательного процесса.

Формы образовательной деятельности:

- Традиционные
- Комбинированные
- Практические.
- Выставка фото-книги «Юные поварята»

Методы образовательной деятельности:

- -объяснительно – иллюстративный (рассказ, показ, объяснение, инструктаж, беседа);
- -репродуктивный (демонстрация, показ)
- -частично – поисковый (самостоятельная работа, соревнования);
- -исследовательский (поисковая работа в решении проблемных задач);
- -коллективный метод;
- -творческий подход к работе;
- -словесный;
- -наглядный;
- -практический

Каждое занятие включает теоретическую и практическую часть. Теоретические сведения — это объяснение нового материала (форма беседа). Практическая часть — изготовление блюд и их оформление, использование миксера и пылесоса в быту (под строгим контролем взрослых). Практической части занятий отводится большая часть времени, каждый ребёнок должен овладеть основными способами приготовления различных блюд, научиться пылесосить, вытирать пыль, быть доброжелательным и любящим к близким, находить выход из сложных ситуаций.

Для преодоления у дошкольника затруднений в процессе работы педагог оказывает помощь:

- -стимулирующую
- -направляемую

Коллективная работа по приготовлению блюд, уборки комнаты и т.д. — наиболее приемлемая и эффективная форма работы. Способствует сплочению коллектива, улучшению качества работы.

В конце работы дети получают определенный результат. Создается благоприятная обстановка для того: чтобы научить детей оценивать свою собственную работу подходить к оценке самокритично.

Для поддержания постоянного интереса воспитанников к образовательной деятельности необходимо учитывать возрастные особенности детей (при распределении обязанностей). Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Это проводится в виде различных заданий.

Кружковые занятия – особые занятия. На них педагог близок к ребёнку. Он стремится любую работу: приготовление пищи, уборка, соблюдение этикета – сделать максимально индивидуальной. Но, а если из занятия в занятия педагог пробуждает мысль у детей, создает условия для творчества, если дети с нетерпением ждут занятия, и на них нет равнодушных и скучающих глаз, значит, можно сказать: «Усилия педагога потрачены не напрасно»

Календарно – тематический план работы кружка «Поваренок»

Месяц	Содержание	Кол-во занятий
Сентябрь	Выявление уровня сформированности трудовых навыков и умений у дошкольников, разработка планирования на учебный год	
Октябрь	Знакомство с профессией повара в детском саду.	1
	Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу?»	1
	Экскурсия на кухню.	1

	Ознакомление с кухонной утварью.	1
Ноябрь	Знакомство со столовыми принадлежностями.	1
	Правила поведения за столом.	1
	Приготовление чая.	1
	Знакомство с чайным сервизом.	1
Декабрь	Сервировка стола к обеду (ежедневная).	1
	Правила поведения за столом.	1
	Приготовление и оформление бутербродов.	1
	«Помощники хозяйки» - электробытовые приборы.	1
Январь	Разноцветный винегрет.	1
	Приготовление бутерброда «Фруктовый»	1
	Кораблик «Варяг».	1
	Фруктовый салат «Дары солнца».	1
Февраль	Разноцветные колобки.	1
	Печенье «Валентинки».	1
	Завтрак великана.	1
	Коктейль «Снегурочка».	1
Март	Игрушки из солёного теста.	1
	Печенье «Чудные фигурки».	1
	Салат «Заячья радость».	1
	Детско – родительский досуг «Кулинарный поединок»	1
Апрель	Экскурсия в кондитерский цех магазин «Фортуна».	1
	Сюжетно-ролевая игра кафе «Брусничка»	1
	Презентация «Пицца и ее приготовление». Повседневная пицца. Еда на скорую руку. Почему люди едят?	1
	Какие блюда готовят в разных странах?	1
Май	Какая бывает посуда? О чем поспорили тарелки?	1
	Детско-родительский досуг «Семь-Я»	1
	Развлечение «День рождения».	1
Общее количество:		31

Краткое описание занятий кружка «Поваренок»

<p style="text-align: center;">Занятие №1.</p> <p>Тема: Знакомство с профессией повара в детском саду.</p> <p>Цель: Познакомить детей с профессией повара в детском саду. Воспитывать чувство уважения к труду взрослых, повара в детском саду, которые заботятся о детях.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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?».
<p style="text-align: center;">Занятие № 2.</p> <p>Тема: Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу?»</p> <p>Цель: Познакомить детей через произведение о том, как и когда, начали готовить пищу. Учить детей сравнивать (как готовили пищу раньше и как</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чтение рассказа «Когда начали готовить пищу?». • Беседа о прочитанном. • Словесная игра «Что сначала, что сейчас?»

сейчас). Воспитывать бережное отношение к приготовленной пище.	
<p align="center">Занятие № 3.</p> <p>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 заботится о детях.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <p>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?».</p>
<p align="center">Занятие № 4.</p> <p>Тема: Ознакомление с кухонной утварью. Цель: Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассматривание кухонной утвари. • Чтение стиха «Электроприборы не шутка, ...». • Беседа: «Кто, на кухне, всех важнее?».
<p align="center">Занятие № 5.</p> <p>Тема: Знакомство со столовыми принадлежностями. Цель: Познакомить детей со столовыми принадлежностями. Дать детям представления о том, как правильно накрывать на стол. Воспитание самостоятельности.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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?».
<p align="center">Занятие № 6.</p> <p>Тема: Правила поведения за столом. Цель: Воспитывать у детей нравственные качества. Через игровые ситуации познакомить с правилами поведения за столом.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа с детьми: «Что значит, правильно вести себя за столом?». • Игра «Запомни правила» • Разбор игровых ситуаций «Мы в гостях».
<p align="center">Занятие № 7.</p> <p>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.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа «Откуда чай пришёл?». • Рассматривание коробочек и баночек с разными сортами чая. • Игровое упражнение «Сравнение зелёного и чёрного чая». • Практическая деятельность «Учимся заваривать чай».
<p align="center">Занятие № 8.</p> <p>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».</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассматривание чайного сервиза. • Дид. Игра «Напоим друзей чаем». • Практическая деятельность - оформление стола к чаепитию.

<p align="center">Занятие № 9.</p> <p>Тема: Сервировка стола к обеду (ежедневная). Цель: Познакомить детей с правилами сервировки стола к обеду; Удовлетворять потребность ребёнка быть творцом, как взрослый. Воспитывать аккуратность.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа «Кто готовит стол к обеду?». • Словесная игра «Назови правильно». • Практическая деятельность «Приготовим стол к обеду».
<p align="center">Занятие №10.</p> <p>Тема: Правила поведения за столом. Цель: Продолжать учить детей правильно вести себя за столом; познакомить с правилами этикета; воспитывать культуру поведения.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассматривание книги «Правила этикета». • Беседа «Что такое этикет?» • Игровое упражнение «Как правильно передавать столовые приборы, продукты во время приема пищи?» • Проведение обеда с друзьями.
<p align="center">Занятие № 11.</p> <p>Тема: Приготовление и оформление бутербродов. 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.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p align="center">Занятие № 12.</p> <p>Тема: «Помощники хозяйки» - электробытовые приборы Цель: Продолжать знакомить детей с электробытовыми приборами, помощниками хозяйки; развивать правила безопасности; удовлетворять потребность детей в ощущении себя умелыми, как взрослые; учить использовать кухонное оборудование.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассматривание электробытовых приборов. • Ди «Назови правильно». • Приготовление разных нарезок овощей на комбайне. • Придумывание своей истории «Происшествие на кухне».
<p align="center">Занятие № 13.</p> <p>Тема: Разноцветный винегрет. Цель: Продолжать учить детей умению правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками; воспитывать аккуратность.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p align="center">Занятие № 14.</p> <p>Тема: Изготовление бутерброда «Фруктовый». Цель: Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброд «фруктовый»; развивать мелкую моторику рук; удовлетворять потребность детей в ощущении себя</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа о бутербродах. • Повторение стиха о бутерброде. (стр.39 озн. дошк. с секр кухни). • Изготовление бутерброда «фруктовый». • Придумывание своего названия бутерброда.

<p>умелыми, как взрослые; учить использовать кухонное оборудование; развивать фантазию.</p>	
<p>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.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассматривание яйца. Загадывание загадки. (стр41). • Сравнение сырого и варёного яйца. • Варка яиц. • Слов. игра «Где используются яйца?». • Практическая деятельность - изготовление корабликов, дать им название.
<p>Занятие № 16. Тема: Фруктовый салат «Дары солнца». Цель: Закрепить название фруктов; продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой; развивать любознательность; воспитывать аккуратность.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Загадывание загадок. • Дидактическая игра «Угадай на вкус». • Беседа «Чем полезны фрукты?». • Рассматривание технологической карты изготовления салата. • Изготовление фруктового салата.
<p>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.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чтение сказки «Колобок». • Техника безопасности при работе с электрической мясорубкой. • Рассмотреть продукты, необходимые для приготовления колобков. • Изготовление колобков.
<p>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).</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа с детьми о празднике «День влюблённых». • Рисование валентинок. • Изготовление валентинок. • Чаепитие.
<p>Занятие №19. Тема: Завтрак Великана. Цель: Продолжать учить детей работать с технологической картой; учить взбивать яйца вилкой или венчиком, учить украшать блюдо перед подачей на стол; развивать творчество, фантазию.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа «Хлеб – всему голова». • Дид. Игра «Путь хлеба». • Изготовление гренков. • Чаепитие с гренками.
<p>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.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа «Что такое коктейль?» • Дидактическая игра «Исправь ошибку». • Приготовление коктейля. • Придумывание название коктейлю.
<p>Занятие №21 Тема: Игрушки из солёного теста</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа «Что нужно для приготовления соленого

<p>Цель: Закрепить знания о свойствах соленого теста. Учить делать из соленого теста различные фигурки, украшать мелкими деталями.</p>	<p>теста?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление соленого теста из готовых ингредиентов. • Самостоятельное приготовление игрушек. • Рассматривание готовых работ, рассказ, что у кого получилось
<p align="center">Занятие №22</p> <p>Тема: Печенье «Чудные фигурки» Цель: Учить детей стряпать из песочного теста печенья, используя готовые формочки..</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Игровой момент «Чудесная коробочка» • Приготовление песочного теста • Самостоятельное приготовление печенья «Чудесные фигурки», с использованием готовых формочек. • Выпечка печенья • Сюжетная игра «К нам гости пришли»
<p align="center">Занятие №23</p> <p>Тема: салат «Заячья радость» Цель: Учить детей готовить салат «Заячья радость», закрепить знания о свойствах кухонного комбайна</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Игровой момент «Посылка от зайчика» • Знакомство с рецептом • Рассматривание продуктов для салата. • Рассматривание кухонного комбайна, подбор необходимой насадки • Приготовление салата. • Рассказ для Зайки.
<p align="center">Занятие №24</p> <p>Тема: Детско – родительский досуг «Кулинарный поединок» Цель: Организация совместной деятельности взрослых и детей. Закрепление полученных знаний в конкурсно-игровой программе «Кулинарный поединок»</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Отгадывание загадок. • Подбери правильно продукты. • Сервировка стола. • Приготовление бутерброда. • «Узнай на ощупь».
<p align="center">Занятие №25</p> <p>Тема: Экскурсия в кондитерский цех магазин «Фортуна». Цель: Познакомить детей с кондитерским цехом. Дать представления о работниках, чем занимаются в кондитерском цехе. Какие там есть электроприборы?</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наблюдение за приготовлением кондитерских изделий. • Рассматривание бытовых электроприборов. • Беседа с работниками кондитерского цеха.
<p align="center">Занятие №26</p> <p>Тема: Сюжетно-ролевая игра кафе «Брусничка» Цель: Закрепление знаний о назначении кафе, правилах поведения в общественном месте, работниках кафе.</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Беседа о том, что нам понадобится для организации кафе. Кто работает в кафе? • Рассказ воспитателя о том, как можно организовать кафе. • Оформление витрины. • Совместная работа детей и воспитателя по оформлению помещения кафе • Игра и подведение итогов.
<p align="center">Занятие №27</p> <p>Тема: Презентация «Пища и ее приготовление». Повседневная пища. Еда на скорую руку. Почему люди</p>	<p align="center">Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассматривание иллюстраций и кулинарных книг. • Беседа о том, какие блюда дети любят есть дома.

едят? Цель: Показать детям и научить некоторым приемам оформления презентации.	<ul style="list-style-type: none"> • Рассказ воспитателя о том, как можно быстро приготовить завтрак. • Для чего люди едят? • Подведение итогов.
Занятие №28 Тема: Какие блюда готовят в разных странах? Цель: Познакомить детей с блюдами и традициями других стран.	Содержание: <ul style="list-style-type: none"> • Напомнить детям пословицы о дружбе. • Рассматривание на глобусе, какие мы знаем страны. • Рассказ воспитателя о некоторых национальных традициях других стран.. • Практическая работа детей • Игровой момент «Кафе Дружба».
Занятие №29 Тема: Детско-родительский досуг «Семь-я» Цель: Развитие творческих способностей, фантазии, смекалки, создание атмосферы взаимопонимания, взаимовыручки, дружбы в процессе интеллектуально-развлекательной программы.	Содержание: <ul style="list-style-type: none"> • Загадывание загадок. • Игра «Знатоки» • Игра-эстафета «Варим борщ» • Эстафета «Дружная семья».
Занятие № 30 Тема: Какая бывает посуда? О чем поспорили тарелки? Цель: Закрепить знания о посуде, ее назначении и использовании.	Содержание: <ul style="list-style-type: none"> • Беседа о посуде. Какая бывает посуда? Из чего бывает посуда? В каких случаях можно использовать какую посуду? • Д/и: «Назови правильно» • Игровое упражнение «Подбери правильно» (Что мне нужно для фруктов? Конфет? Сахара? Молока? И т.д.) • Д/и «Что лишнее?»
Занятие № 31 Тема: Развлечение «День рождения» Цель: Формирование представлений, каким бывает праздник «День рождения» Знакомить детей с некоторыми обычаями проведения праздников.	Содержание: <ul style="list-style-type: none"> • Игра «Планета именинников». • Путешествие в звездную страну. • Праздничный хоровод. • Игра в фанты.

Планируемые результаты:

Работая в логопедической группе с детьми с ТНР главное научить детей социализации, развитию продуктивной деятельности.

Продуктивная деятельность оказывает влияние на всестороннее развитие детей. Применение различных форм совместной деятельности, умелое руководство взрослого стимулирует интерес дошкольников, дети развивают моторику, а следовательно активно развивается речь. Дети становятся раскрепощенней и более уверенными в себе и в своих силах. Проявляют пытливость, инициативу, любознательность и самостоятельность.

За период обучения у детей сформированы знания:

- о видах некоторых блюд;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- о способах приготовления и оформления блюд;
- о правилах поведения за столом;
- о правилах техники безопасности при выполнении кулинарных работ;

- о секретах электроприборах «помощников» на кухне.
Дети приобретут навыки и умения:
- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- сервировать стол;
- соблюдать правила техники безопасности;
- правильно вести себя за столом.

Используемая литература:

1. Агапова. И., Давыдова. М. «Игры и задания для чудо- воспитания» (Этикет для детей) Москва изд. Лада 2007г
2. Бородина. А. В. Культура и творчество в детском саду. Программа воспитания и обучения детей дошкольного возраста. Москва 2007 г.
3. Васильева. М. А. Программа воспитания и обучения в детском саду. Москва. Мозаика-Синтез 2010 с учётом ФГТ
4. Крекова. В. А. Театр для всех. сборник электронной книги. Красноярск 2010г
5. Книга рецептов «О вкусной и здоровой пище» электронный сборник, 2010г
6. Лазбина. А. Я. Учебник «Обслуживающий труд». М- Просвещение 1983г.
7. Любимые сказки. Электронный сборник, Москва 2011г
8. Павлова М. А. Витамины для всех. ОЗОЖ Саратов, 2008г
9. Православное воспитание детей от рождения до школы Электронная книга сборник Волгоград 2011г
10. Рубанова.М. Е. Этикет для начинающих сборник электронной книги Н. Новгород 2009г
11. Симоненко. М. В. Учебник «Технология». М. Вента- Граф, 2001г.
12. Этикет от тётушки Свинки Электронная книга для детей от рождения до школы Сборник Москва 2010г.
13. Этикет и добрые советы от тётушки совы дисковой вариант для детей от рождения до школы Москва, 2007г
14. Ярмакова. В. И. «Кулинария» М- Просвещение 1983г