ПОГОДЖЕНО
Голова педагогічної ради Дошкільного навчального закладу (ясла-садка) №100 «Гармонія» Запорізької міської ради Запорізької області
_____ Н.В.Канцедал
Протокол №2 від 06.11.2018 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Заступник директора департаменту – начальник управління дошкільної, загальної середньої, позашкільної, професійної та вищої освіти Департаменту освіти і науки Запорізької облдержадміністрації
_____ В.М.Захарчук
Наказ № 76 від 07 лютого 2019

СХВАЛЕНО
Голова науково-методичної ради, в. о. проректора з науково-методичної роботи КЗ «ЗОІППО» ЗОР
_____ О.В.Варецька
Протокол № 8 від 20.12.2018 р.

ПАРЦІАЛЬНА ПРОГРАМА

ГУРТКА З РОЗВИТКУ КУЛІНАРНО-ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ

«ДИТЯЧА ПЕКАРНЯ»

ДЛЯ ДІТЕЙ СЕРЕДНЬОГО ТА СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ

Укладачі:
Канцедал Н.В. – директор ДНЗ № 100;
Солов'ян Ю.Л. – вихователь-методист ДНЗ № 100.

Рецензент:
Шульга Л.М., к.пед.н., старший викладач КЗ «ЗОІППО» ЗОР

Запоріжжя 2018

ЗМІСТ

Вступ 3

Пояснювальна записка 5

Розділ І

Освітні завдання та показники компетентності дітей 5-6 р.ж. з розвитку кулінарно-творчих здібностей 9

Розділ ІІ

Організація освітнього процесу та розподіл програмового матеріалу 15

Розділ ІІІ

Методичні рекомендації щодо розвитку кулінарно-творчих здібностей дошкільників 17

3.1. Модель заняття з розвитку кулінарно-творчих здібностей 17

3.2. Використання розвивальних ігор із розвитку кулінарно-творчих здібностей 19

3.3. Упровадження експериментальної діяльності в роботу гурка 25

3.4. Майстер-класи як засіб удосконалення навичок пекарської діяльності 30

Розділ ІV

Тематично-календарне планування занять гуртка «Дитяча пекарня» 31

Додаток1.Найкращі пекарні світу. Електронний додаток презентацій для використання на заняттях гуртка 39

Додаток 2. Рецептурний довідник 40

Додаток 3. Схема послідовності дій підготовки до роботи з тістом 41

Додаток 4 Сигнальні позначки щодо безпечної поведінки в дитячій пекарні 42

Список використаних джерел 43

ВСТУП

Розвиток творчих здібностей дітей — одна з актуальних освітніх проблем сучасності, вирішення якої розпочинається з дошкільного дитинства як в закладах дошкільної так і позашкільної освіти. Ефективність розвитку творчих здібностей залежить від багатьох умов, завдяки яким дитина долучається до творчості в будь-якій діяльності. І головними умовами успішної творчості дитини є її найближче оточення готове до підтримки, та середовище, в якому вона почуває себе безпечно і має право на активне вираження свого творчого «Я».

У ролі головних вихователів малюка виступають батьки. Саме вони своєю поведінкою, своїм ставленням до життєдіяльності надають приклад дитині. Але далеко не всі батьки володіють педагогічним досвідом і розуміють вікові потреби й психологічні особливості дитини дошкільного віку, які необхідно враховувати в щоденному спілкуванні з нею, навіть під час виконання домашніх справ. Так, дозволити дитині не лише відвідувати «її Величність кухню» під час приготування їжі, але й долучити її до кулінарної майстерності не завжди вирішується батьками позитивно. І зацікавленість дитини технологією приготування: звідки береться смачне печиво та хрусткі смаколики? з чого складається смачна булочка? як випікати власноруч смачне тістечко? – залишається незадоволеною, дитина не набуває практичного досвіду, чуттєвих вражень і не залучається до активних дій.

Як же задовольнити потребу дитини в пізнанні цікавого навколо себе? Як допомогти малюку отримати пізнавальний досвід і збагатити потенційні можливості в творчій самореалізації у повсякденному житті?

Досвід роботи європейських дошкільних закладів доводить ефективність адаптації дитини до навколишнього середовища, формування навичок користування приладами, приготування кулінарних блюд, що не лише дозволяє

дошкільнику набути необхідні життєві навички, але й сформувати активну позицію в різних видах побутової діяльності, розвинути творчі здібності.

Добре відомо особливе ставлення дітей до десертів і солодощів, завдяки якому процес приготування виробів із тіста зацікавлює майже кожного малюка. Це означає, що залучення дитини до сумісної пекарської діяльності має дозволити на позитивно-емоційному рівні вирішувати завдання з формування предметно-практичної та художньо-продуктивної компетенцій, художньо-естетичного смаку і культури здорового харчування, розвитку органів відчуття, уяви, фантазії, схильності до образотворчості.

Наявність у закладі дошкільної освіти № 100 «Гармонія» м. Запоріжжя сучасного кухонного приладдя та духової шафи в кожній віковій групі надихнуло педагогів до надання дітям можливості зануритися в «царство кухні» – просівати борошно, замішувати тісто, ліпити печиво, прикрашати його візерунками та випікати власноруч.

Відповідно до плану роботи творчої групи «Я пізнаю навколишній світ», було проведено ретельну роботу щодо впровадження в освітній процес практичних заходів із виготовлення пекарських виробів. Під час упровадження освітнього проекту «Малюки на кухні» діти групи 5-6 років життя отримали навички роботи з тістом; ознайомилися з різновидами випічки та власноруч застосували отримані практичні навички під час оздоблення випічки.

Випікання тістечок дуже швидко набрало популярності серед вихованців, педагогів та батьків і спонукало до інтеграції кулінарної та образотворчої діяльності в гуртковій роботі. Набута система педагогічного досвіду полягла в основу парціальної програми гуртка з розвитку кулінарно-творчих здібностей «Дитяча пекарня» для дітей середнього та старшого дошкільного віку.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дошкільне дитинство – період активного пізнання дитиною навколишнього світу, розвитку її особистості, формування культури та виховання. Саме в дошкільні роки в дитини формуються основи культури здорового харчування, шанобливе ставлення до хлібу, виховується повага до дорослих, які готували їжу, вперше виникає бажання допомагати їм у кулінарних справах, виявляти ініціативу та творчість у прикрашанні пекарських виробів.

Організація кулінарної діяльності потребує розроблення відповідного програмно-методичного супроводу, який би допоміг педагогам і батькам визначити орієнтовний обсяг знань, умінь і навичок із елементарних основ пекарської справи у дітей, та дібрати ефективні методи, прийоми освітнього впливу.

На задоволення зазначених запитів та на реалізацію вимог змістових напрямів: «Здоров'я та фізичний розвиток» освітньої лінії «Особистість дитини» і «Предметний світ», «Художньо-продуктивна діяльність» освітньої лінії «Дитина у світі культури» Базового компонента дошкільної освіти і було створено програму «Дитяча пекарня» з інтеграцією пекарської та образотворчої діяльності.

Парціальна програма гуртка з розвитку кулінарно-творчих здібностей «Дитяча пекарня» для дітей середнього та старшого дошкільного віку передбачає організацію предметно-практичної діяльності відповідно до вікових можливостей дітей на основі компетентнісного підходу та закладання фундаменту для набуття в подальшому спеціальних знань та вмінь.

Мета програми: формування в дітей середнього і старшого дошкільного віку елементарних основ культури здорового харчування, активної безпечної

поведінки в кулінарній діяльності, готовності допомагати дорослому створювати пекарські вироби та виявляти художньо-кулінарну творчість.

Освітня мета програми вирішується за допомогою завдань: пізнавально-кулінарних, валеологічно-ціннісних та дієво-практичних.

Завдання програми

Пізнавально-кулінарні:

- заохочення до активного пізнання пекарства як різновиду кулінарної справи;
- формування уявлень про традиційні пекарські вироби нашої країни та інших країн світу;
- збагачення уявлень про різні види пекарських виробів: печива, пряників, галет, тістечок та інших смаколиків;
- стимулювання інтересу до ознайомлення з елементарними основами технології виготовлення печива: замішуванням тіста, ліпленням, оздобленням, випіканням;
- ознайомлення з технічними приладами, знаряддям, матеріалами, інструментами, продуктами харчування, що використовуються в пекарській справі.

Валеологічно-ціннісні:

- заохочення до усвідомлення здоров'я як найвищої цінності, дбайливого ставлення до власного здоров'я та здоров'я інших людей;
- формування уявлень про значення повноцінного харчування для збереження та зміцнення здоров'я;
- стимулювання інтересу до ознайомлення з корисними та шкідливими продуктами, їх впливом на організм людини;
- ознайомлення з основами безпечного харчування, формування уявлень про шкідливий вплив на здоров'я смакових добавок, харчових барвників,

тривалого збереження приготовлених страв, про визначення зіпсованих продуктів за запахом і смаком;

- заохочення до застосування елементарних основ культури здорового харчування: відбір корисних продуктів для виготовлення печива, гігієна приготування та споживання, культура подачі та етичні норми пригощання.

Дієво-практичні:

- формування основ безпечної та охайної поведінки в користуванні кухонним знаряддям та продуктами харчування;
- формування вмінь замішувати тісто, ліпити різні за формою пекарські вироби;
- стимулювання до художньо-творчого оздоблення пекарського виробу, розвиток уяви, фантазії, почуття ритму, кольору;
- розвиток художньо-естетичного смаку в декоруванні пекарського виробу;
- стимулювання до використання етичних еталонів і правил пригощання печивом;
- розвиток позитивних емоцій під час виготовлення печива;
- формування навички моральної поведінки на засадах партнерської взаємодії та соціальної комунікації.

Програма гуртка з розвитку кулінарно-творчих здібностей «Дитяча пекарня» для дітей середнього та старшого дошкільного віку ґрунтується на **принципах:**

- ***принцип гуманізації та особистісно орієнтованого підходу*** – створення умов для самореалізації дітей, орієнтація освітнього процесу на формування особистості у всій багатогранній повноті її інтелектуального, культурного, психологічного і соціального розвитку;

- ***принцип природовідповідності*** – відповідність змісту, умов, вимог, методів віковим особливостям дітей дошкільного віку, врахування індивідуальних можливостей та потреб кожної дитини;
- ***принцип системності*** – організація освітнього процесу з урахуванням свят та народних обрядів, взаємозв'язок комплексу методів і прийомів у всіх видах практичних заходів;
- ***принцип інтеграції та комплексного підходу*** – інтеграція пекарської та образотворчої діяльності (ліплення, малювання, аплікація);
- ***принцип продуктивної діяльності*** – спрямованість на отримання результату художньо-кулінарної творчості, формування емоційно-ціннісного ставлення до процесу виготовлення та отриманого продукту.

Вищезазначені принципи сприяють не лише вирішенню завдань і досягненню мети програми, але й забезпечують засвоєння її змісту на демократичних основах як в умовах закладів дошкільної та позашкільної освіти так і в родині.

Програму структуровано за чотирьома розділами.

Перший розділ містить освітні завдання для роботи з дітьми дошкільного віку на заняттях гуртка «Дитяча пекарня» та прогнозовані результати освітньої діяльності, які представлено у вигляді показників компетентності маленьких пекарів.

У другому розділі запропоновано розподіл програмового матеріалу в перспективному плані роботи та орієнтовне змістове наповнення занять.

Третій розділ складається з методичних рекомендацій щодо розвитку кулінарно-творчих здібностей дошкільників, які стануть у пригоді педагогам і батькам під час організації освітньої роботи з дітьми.

У четвертому розділі запропоновано календарно-тематичне планування занять гуртка та додатки з дидактичними матеріалами.

Наприкінці програми подано список використаних джерел.

РОЗДІЛ І.
ОСВІТНІ ЗАВДАННЯ ТА ПОКАЗНИКИ КОМПЕТЕНТНОСТІ ДІТЕЙ 5-6 Р.Ж. З РОЗВИТКУ КУЛІНАРНО-ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ

Пізнавально-кулінарні

Освітні завдання для групи дошкільників 5-6 років життя

Кулінарія — це людська діяльність, яка пов'язана із приготуванням їжі. Видами кулінарії є варення, смаження та випікання.

Випікання — метод тривалого готування їжі під дією сухого тепла в печі, або на розпечених каменях. Людина, яка займається випіканням називається пекар. Пекар випікає у пекарні кондитерські (торти, печиво, пироги, тістечка, пряники тощо) та хлібобулочні вироби (хліб, булочки). Пекарські вироби можна випікати в домашніх умовах на кухні в духовій шафі.

Збагатити уявлення дітей про різні види пекарських смаколиків (ласощів): печиво (сухий або напівсухий виріб різної форми та невеликої товщини), крекери (хрустке і ламке печиво зі специфічним смаком і ароматом), пряники (м'які вироби з приємним солодким смаком і ароматом прянощів), галети (хрустке печиво з прісного тіста, яке не кришиться), тістечка (кондитерський виріб невеликого розміру з солодкого здобного тіста та з начинкою) тощо.

Ознайомити з елементарними основами технології виготовлення печива: просіюванням борошна, замішуванням тіста, ліпленням, оздобленням, випіканням. У пекарській справі використовують кухонне обладнання (технічні прилади, знаряддя, матеріали, інструменти): електричний міксер, сито, скалка, фігурні форми, силіконові пензлики, дощечка; та продукти харчування для тіста (борошно, яйця, вершкове масло, молоко, сіль, цукор, дріжджі, сода) та оздоблення пекарського виробу (насіння, горіхи, ягоди, цукати фруктів, цукрова пудра, порошок какао, шоколад, сметана, сливки тощо).

Ознайомити з традиційними пекарськими виробами України та інших країн світу. Формувати навички впізнавання та називання основних українських традиційних страв. Учити визначати та порівнювати особливості кулінарних традицій різних народів.

Показники компетентності маленьких пекарів старшого дошкільного віку

Має уявлення про кулінарну діяльність. Розуміє, що таке випікання, кого називають пекарем, які страви відносяться до кондитерських виробів, і де їх випікають.

Називає різни види смаколиків, знає різницю між ними.

Усвідомлює процес виготовлення печива. Називає кухонне обладнання, яке використовують у пекарській справі. Називає продукти харчування, з якого роблять тісто. Знає, які продукти використовують для оздоблення пекарського виробу.

Обізнана з пекарськими традиціями в Україні та інших країнах світу. Впізнає та називає основні українські традиційні страви. Визначає та порівнює особливості кулінарних традицій різних народів.

Валеологічно-ціннісні

Освітні завдання для групи дошкільників 5-6 років життя

Дати дітям уявлення про те, що здоров'я є найвищою цінністю. Основою здорового способу життя є культура споживання продуктів харчування.

Правильне харчування зміцнює здоров’я й запобігає захворюванням. Формувати в дітей дбайливе ставлення до власного здоров'я та здоров'я інших людей.

Збагатити уявлення дітей про харчові продукти, вони бувають корисними і шкідливими. Для виготовлення пекарських виробів використовують корисні для здоров’я злаки – овес, пшеницю, жито, ячмінь, просо – насіння трав'янистих

рослин, із яких виготовляють борошно. Борошно містить багато корисних речовин.

Негативно впливає на здоров'я надмірне або недостатнє вживання харчових продуктів. Надлишкове вживання солі, цукру, насичених жирів має негативні наслідки. Цукерки, напівфабрикати та їжа швидкого приготування можуть призвести до захворювань.

Ознайомити дітей з основами безпечного харчування. Дати уявлення про небезпечне використання шкідливих для здоров'я смакових добавок, харчових барвників, тривале збереження приготовлених страв тощо. Створити умови для дослідницької діяльності дітей і спостереження за тим, як псуються продукти від тривалого або неправильного збереження. Визначити зіпсовані продукти можна за кольором, запахом і смаком.

Розуміти, що печиво може бути корисним і шкідливим для здоров'я. Корисне печиво містить лише натуральні продукти. Для виготовлення печива використовується борошно (пшеничне, вівсяне). Вівсяне борошно забезпечує кондитерський виріб клітковиною, вітамінами і мінералами. Для оздоблення печива необхідно використовувати лише натуральні продукти: яйця, насіння, горіхи, ягоди, фрукти, цукор, рослинні барвники тощо.

Формувати в дітях елементарні основи культури здорового харчування: заохочувати до відбору корисних продуктів для виготовлення печива, дотримання правил гігієни у приготуванні та споживанні, культури подачі та етичних норм пригощання.

Показники компетентності маленьких пекарів старшого дошкільного віку

Усвідомлює, що здоров'я є найвищою цінністю. Виявляє дбайливе ставлення до власного здоров'я та здоров'я інших людей. Знає, що для зміцнення здоров'я й запобігання захворюванням корисно правильне харчування.

Має уявлення про харчові продукти, називає корисні і шкідливі.

Володіє елементарними основами безпечного харчування, знає про небезпечне використання смакових добавок, харчових барвників, продуктів тривалого збереження. Виявляє інтерес до діяльності з дослідження за неправильним збереженням продуктів харчування. Визначає зіпсовані продукти.

Знає, яке печиво корисне для здоров'я, називає натуральні продукти для його виготовлення і оздоблення.

Володіє елементарними основами культури здорового харчування, дотримується правил гігієни на заняттях гуртка та у повсякденному житті.

Дієво-практичні

Освітні завдання для групи дошкільників 5-6 років життя

Залучати дітей до виготовлення власноруч пекарських виробів – печива, смаколиків, тістечок тощо. Формувати практичні навички роботи з тістом, застосовуючи різні способи і прийоми ліплення. Вчити дітей ліпити печиво різної форми з готового тіста, приготовленого заздалегідь керівником гуртка (перше півріччя), замішувати тісто самостійно, дотримуючись певної технології та алгоритму послідовності дій додавання інгредієнтів (друге півріччя), володіти технологією замішування тіста за допомогою сучасного кухонного обладнання під керівництвом дорослого (квітень-травень). Учити застосовувати сито, скалку, фігурні форми, силіконовий пензлик, дощечку, електричний міксер (упродовж року). Формувати навички безпечної та охайної поведінки в користуванні кухонним знаряддям та використанні продуктів харчування.

Налаштувати на творчу практичну діяльність із ліплення, закріплювати навички створення площинних фігурок печива за допомогою пекарських форм. Володіння технічними прийомами роботи з різними матеріалами під час виготовлення та оздоблення виробів із тіста, елементарною художньою

майстерністю; створення образу за допомогою різних засобів, технік та інструментів; творче застосування виражальних можливостей лінії, кольору, композиції, ритму для художнього оздоблення печива. Вчити цілеспрямовано експериментувати, дотримуючись правил особистої безпеки. Розвивати творчу уяву та фантазію, відчувати задоволення від процесу й результату творення.

Стимулювати до художнього оздоблення пекарського виробу, в декоруванні творчо використовувати насіння, горіхи, ягоди, цукати фруктів, цукрову пудру, порошок какао, шоколад, сметану, вершки тощо. Розвивати уяву, фантазію, почуття ритму і кольору. Формувати естетичний смак.

Розвивати позитивні емоції під час виготовлення печива. Сприяти отриманню задоволення від процесу виготовлення пекарського виробу та отримання власного результату в спільній діяльності.

Вчити дітей використовувати етичні еталони і правила пригощання печивом. Формувати в дітях моральні почуття на засадах партнерської взаємодії та соціальної комунікації.

Учити правилам подачі страв. Привчати дотримуватись етики пригощання печивом, подавати його у розетці чи на тарілці із серветкою, якщо його відразу будуть смакувати, або пакувати печиво у папір (власноруч художньо прикрашений пакунок) для гостинця. Пригощати треба зі словами «Будь ласка», «Смачного вам» і обов'язково з посмішкою на обличчі.

Формувати культуру споживання їжі, вдосконалювати навички правильного користування столовими приборами, серветками; розуміти, що їсти потрібно за столом вимитими руками, небезпечно стрибати, ходити, говорити під час споживання їжі, їсти на ходу, на вулиці, в транспорті.

Показники компетентності маленьких пекарів старшого дошкільного віку

Виявляє задоволення під час виготовлення пекарських виробів.

Виявляє знання, уміння та навички з виготовлення виробів із тіста. Володіє технічними способами і прийомами роботи з борошном, тістом, дотримується технології замішування тіста та алгоритму послідовності дій при додаванні продуктів. Самостійно застосовує кухонне обладнання: сито, скалку, фігурні форми; силіконові пензлики, дощечку. За допомогою дорослого використовує електричний міксер.

Виявляє творчість під час художнього оздоблення пекарського виробу, творчо використовує продукти для створення візерунку або художнього образу засобами декорування, малювання або аплікації. В оздобленні виявляє уяву, фантазію, почуття ритму і кольору, естетичний смак, задоволення від процесу й результату творення.

Володіє навичками культури пригощання печивом та споживання кулінарних страв, дотримується правил безпечної поведінки в пекарні під час відвідування занять гуртка та на кухні в безпосередній практичній діяльності.

РОЗДІЛ ІІ.
ОРГАНІЗАЦІЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА РОЗПОДІЛ ПРОГРАМОВОГО МАТЕРІАЛУ

Програма розрахована на дітей змішаної групи, яку відвідують діти 5-го та 6-го років життя загального розвитку і діти з особливими освітніми потребами (далі ООП) із забезпеченням роботи асистента вихователя. Програма передбачає проведення занять два рази на місяць у другу половину дня в межах роботи гуртка «Дитяча пекарня».

Загальна кількість заходів на рік – 16 занять. Орієнтовна щомісячна кількість практичних заходів із виготовлення пекарських виробів – 2 заняття.

Організовується гурткова робота в період із вересня по травень упродовж 8-ми місяців. Розпочинати роботу гуртка рекомендовано у жовтні, закінчувати – другим тижнем травня.

Освітні завдання програми реалізуються через гурткові заняття. Комплектація груп і тривалість занять визначені Листом Міністерства освіти і науки України «Щодо особливостей організації діяльності закладів дошкільної освіти в 2018/2019 навчальному році» №1/9-386 від 13.06.2018 р. При цьому, тривалість гурткового заняття у першому півріччі може бути збільшена до 35 хвилин завдяки інтегрованому підходу до набуття й удосконалення практичних навичок роботи з тістом і його художнього оздоблення.

Вікова категорія дітей	Кількість дітей в групі (підгрупі)	Час проведення
5 – 6 рік життя	10 – 12	25 –30 хв.

Заняття гуртка проводяться два рази на місяць із інтервалом у тиждень.

Практичні заняття з виготовлення пекарських виробів для зручності відвідування дітьми з ООП проходять в окремому кухонному приміщенні на І

поверсі дошкільного закладу і забезпеченому достатнім освітленням, наявністю водопостачання, столів та стільців відповідно до зросту дітей.

Перспективне планування занять гуртка «Дитяча пекарня» для дітей групи 5 - 6 р.ж.

Місяць	***Тема заняття***	***Кількість занять***
Жовтень	1. Печиво домашнє «Асорті» 2. Печиво «Гарбузики» до Хелловіну.	2
Листопад	1. Печиво «Листячко» до свята осені 2. Горішки для білочки.	2
Грудень	1. Новорічне печиво «Ялиночка» 2. Різдвяні «Миколайчики»	2
Січень	1. Снігові кульки. 2. Печиво «Сніжинки»	2
Лютий	1. Їжачки. 2.Пряники «Серденько» до Дня Валентина.	2
Березень	1. Бублики для матусі. 2. «Весну закликаємо, жайворонків випікаємо»	2
Квітень	1. Великодній кошик. 2. Веселий зоопарк.	2
Травень	1.Кольорові ґудзики 2. Пиріг «Дружба»	2

Перспективне планування занять гуртка «Дитяча пекарня» містить інформацію про місяць проведення занять, тему та кількість.

Аналіз знань, умінь і навичок дітей старшого дошкільного віку проводиться 2 рази на рік, станом на вересень і травень, відповідно до проведення моніторингу рівня навчальних досягнень вихованців за визначеними програмою показниками компетентності маленьких пекарів.

РОЗДІЛ ІІІ.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗВИТКУ КУЛІНАРНО-ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ ДОШКІЛЬНИКІВ

3.1. Модель заняття з розвитку кулінарно-творчих здібностей

Змістом програми передбачено засвоєння дітьми певного обсягу знань, умінь і навичок для сформованості в них культури здорового харчування та розвитку кулінарно-творчих здібностей.

Для реалізації освітніх завдань парціальної програми гуртка рекомендовано використання найбільш ефективної форми освітньої роботи в закладі дошкільної освіти – заняття, в організації якого передбачено ознайомлення з новими знаннями про пекарську справу, продуктивна діяльність із тістом, дизайнерська діяльність із оздоблення пекарського виробу та підведення підсумків

Відповідно до організаційної структури діяльності освітніх практичних заходів із пекарської справи складено модель заняття гуртка з розвитку кулінарно-творчих здібностей «Дитяча пекарня».

Модель заняття гуртка з розвитку кулінарно-творчих здібностей «Дитяча пекарня» складається з трьох частин: вступної, основної та завершальної.

Інформаційна частина:

- Вступна частина - заохочувальні ігри, експериментальна діяльність, бесіда про безпеку поводження на кухні, про підготовку обладнання для роботи, заготовка продуктів харчування, налаштування дітей на виконання пекарського виробу. Піраміда творчих роздумів.

Виробнича частина:

- Основна частина – виготовлення пекарського виробу, реалізація задуму. Під час випікання виробу, діти переглядають відео сюжети різних

пекарень нашої країни, та країн світу, віртуально відвідують пекарські крамниці, слухають поради від майстрів пекарської страви.

Дизайнерська частина:

- Завершальна частина - прикрашення пекарського виробу, розгляд та формування емоційного відгуку, смакування смаколиків.

Модель заняття гуртка з розвитку кулінарно-творчих здібностей «Дитяча пекарня»

Спосіб організації дітей під час гурткової роботи залежить від цілей та завдань кожного практичного заходу з виготовлення пекарських виробів.

Використовується три способи організації дітей: індивідуальні (1-4 дитини), індивідуально-групові (до 8 дітей), групові (до 15 дітей).

На занятті діти загального розвитку працюють разом із педагогом, діти з ООП - із асистентом вихователя.

3.2. Використання розвивальних ігор із розвитку кулінарно-творчих здібностей

Для ефективного вирішення освітніх завдань парціальної програми гуртка «Дитяча пекарня» в організації занять використовується ігрова діяльність, завдяки якій виготовлення пекарських виробів супроводжується позитивними емоціями дошкільників. На заняттях організовуються різні види ігор та ігрові вправи, спрямовані на формування основ культури здорового харчування в дошкільників та безпеку під час роботи з фігурними формами, столовими приборами, кухонним обладнанням тощо.

Під час проведення занять гуртка планується використання **ігрової технології «Лепбук»**, інтерактивної теки з розвивально-пізнавальними завданнями.

Ігровий зміст теки дозволяє урізноманітнити заняття цікавими іграми, пізнавальними завданнями та наділити корисним досвідом набутих знань та вмінь дошкільників.

Завдяки ігровим завданням діти закріплюють отриманні знання щодо властивості та корисності продуктів; дотримуватимуться норм та правил харчової поведінки; культури здорового харчування.

Цікавий світ інтерактивної теки впродовж усього заходу виготовлення пекарських виробів стимулюватиме пізнавальну активність, що в свою чергу сприятиме інтелектуальному, соціальному та психологічному розвитку дитини.

На заняттях гуртка широко використовуються **дидактичні ігри**. Система дидактичних ігор з розвитку кулінарно-творчих здібностей у дітей дошкільного віку допомагає дітям на ігровому рівні сприймати інформацію щодо пізнання пекарської справи, правил здорового харчування, знаходити рішення проблемних ситуацій. За допомогою таких ігор в дошкільників можна розвинути навички швидкої реакції, вміння концентрувати увагу.

У використанні розроблених ігор ми рекомендуємо дотримуватися основних правил:

- безпосереднє поєднання гри і навчання;
- перехід від гри до пізнання;
- поступове ускладнення поставлених завдань.

Система дидактичних ігор із розвитку кулінарно-творчих здібностей у дошкільників

1.Дидактична гра «Важлива професія «Пекар»

Мета: розвивати мовні можливості дитини за допомогою предметно-практичної діяльності; формувати уявлення про професію пекаря, співвідносити її з продуктом діяльності (смачна їжа, випічка); виховувати повагу до професії пекаря.

Короткий опис гри: керівник гуртка пропонує підгрупі дітей згадати професії, які вони знають. – Що роблять люди цих професій? (виховують, вчать, лікують). – А яка найсмачніша професія? (пекар). Вихователь підводе дітей до висновків.

2. Дидактична гра «Схоже та відмінне»

Мета: розвивати фонематичний слух, вчити на слух визначати довжину слова, кількість звуків, та перший звук на який починається слово - назва пекарських виробів.

Короткий опис гри: керівник гуртка перераховує пекарські вироби, діти повинні розповісти, чим відрізняються ці слова (довжиною, звучанням, наявністю різних звуків, на які починаються слова.

3. Дидактична гра «Необхідні речі для пекаря»

Мета: практикувати навички дітей щодо вибору потрібного кухонного обладнання, класифікувати його за призначенням.

Короткий опис гри: діти обирають необхідні кухонні речі для пекаря, які можуть знадобитися при роботі з тістом та випіканні смаколиків. Запропоновані варіанти обґрунтовують.

4. Дидактична гра «Їстівне - неїстівне»

Мета: формувати уявлення дітей про споживання продуктів харчування в сирому та готовому вигляді, наявність корисних та поживних речовин.
Короткий опис гри: під час роботи з тістом, кожен з дітей обирає різновид продукту (яйця, цукор, борошно, глазур тощо), обґрунтовує, чи можна їх їсти в тому вигляді, в якому ми їх купуємо, якщо ні, то чому?

5. Дидактична гра «Інгредієнти складай, число називай»

Мета: закріплювати уявлення про склад чисел з двох менших на прикладі інгредієнтів, які ми додаємо в тісто, розвивати мовну активність.
Короткий опис гри: керівник гуртка називає число та пропонує дітям утворити його з запропонованих складових виготовлення тіста.

6. Дидактична гра «Цікаві речі для малечі»

Мета: формувати уявлення про кухонне обладнання, чому воно так називається, яким є його призначення; розвивати уважність, зосередженість, зв'язне мовлення.
Короткий опис гри: керівник гуртка пропонує дітям допомогти матусі на кухні.

- Які інструменти нам знадобиться для витискання форми печива?
- Яке обладнання знадобиться для замішування тіста?
- Який ще посуд ви знаєте?

Діти по черзі показують потрібний посуд, необхідне обладнання, називають його та розповідають про його призначення.

7.Дидактична гра «Чарівниця - кухня»

Мета: розвивати мовну активність дітей, за допомоги методу інтерв'ю, уточнювати і закріплювати уявлення дітей про кухню, як приміщення, де готують та споживають їжу, закріплювати назви предметів та побутової

техніки, яка там знаходиться, розвивати увагу, пам'ять; виховувати любов до рідної домівки.

Короткий опис ігри: керівник гуртка пропонує дітям розповісти про свою кухню. Описує столові прибори, посуд та техніку, яка знаходиться там. Передає мікрофон іншій дитині.

8.Дидактична гра «Матусині помічники»

Мета: вчити виділяти матусю серед інших членів родини, ставитися до неї щонайтепліше, поступатися своїми бажаннями, формувати уявлення про посильну допомогу як "дорослий обов'язок маленької людини".

Короткий опис гри

Діти розповідають, як вони допомагають своїй матусі вдома, зокрема, що разом готують для інших членів своєї сім'ї, і що їм для цього потрібно.

9.Дидактична гра «Чекаємо гостей»

Мета: формувати та прищеплювати навички прийому гостей та етики пригощання, вчити сервувати стіл відповідно певних вимог, виховувати культуру поведінки під час їжі, дбайливе ставлення до посуду.

Короткий опис гри: керівник гуртка пропонує після випічки печива, запросити на частування дітей молодшої групи. Діти сервірують стіл для чаювання у певній послідовності. Запросивши малюків, удосконалюють навички прийому гостей, етику спілкування.

10.Дидактична гра «Цікаві небилиці»

Мета: розвивати уяву дітей, вчити встановлювати смислові зв'язки між обладнанням, яке використовується на кухні під час готування їжі та випікання смаколиків.

Короткий опис гри: керівник гуртка пропонує дітям згадати про певне кухонне обладнання, яке допомагає нам на кухні під час приготування.

Проблемне запитання:

- Чи може духова шафа мити посуд? – Чому. – Як називається прилад, який допомагає мити посуд? (посудомийна машина).

11.Дидактична гра «Що чим їдять»

Мета: формувати правила етикету, навички користування столовими приборами під час їжі; вміння співвідносити призначення столових приборів з видом страви.

Короткий опис гри: керівник гуртка показує предметні картинки з різноманіттям страв, та пропонує дітям назвати столові прибори, за допомогою яких вони зможуть їх поласувати.

12.Дидактична гра «Їдять або не їдять»

Мета: учити уважно слухати, відрізняти продукти харчування від решти предметів; розвивати фонематичний слух.

Короткий опис гри: керівник гуртка перераховує продукти та предмети вжитку, діти повинні виділити саме продукти харчування.

13.Дидактична гра «Чайні посиденьки»

Мета: вчити правильно і гарно сервірувати стіл, виставляти предмети в певній послідовності; формувати основи харчової культури, здоров'язбережувальну компетенцію, культуру поведінки за столом.

Короткий опис гри: керівник гуртка пропонує влаштувати чайні посиденьки. Діти сервірують стіл у правильній послідовності, під час частування діти дотримуються правил культури харчування, стежать за своєю поставою.

14. Дидактична гра «Чиє печиво смачніше»

Мета: формувати навички партнерської взаємодії, пригощати своїх друзів власноруч виготовленою випічкою, обмінюватись думками, ділитись своїми враженнями; дотримуватись етики спілкування.

Короткий опис гри: керівник гуртка пропонує пригостити один одного випічкою, та поділитись враженнями. Під час пригощання діти висловлюють компліменти та враження від частування. Діти сервірують стіл в правильній

послідовності, під час частування діти дотримуються правил культури харчування, стежать за своєю поставою.

15. Дидактична гра «Небезпечно – не небезпечно»

Мета: вчити дітей відрізняти небезпечні життєві ситуації від безпечних; уміти передбачити результат можливого розвитку ситуації; закріплювати знання правил безпечної поведінки; виховувати почуття взаємодопомоги.

Короткий опис гри: керівник гуртка показує дітям ілюстрації, на яких зображено різні ситуації, які можуть виникнути під час приготування їжі та вимкнення електрообладнання. Діти разом із педагогом визначають ступінь загрози пропонованої ситуації для життя і здоров'я, визначають як уникнути цієї загрози,обґрунтовують свою відповідь.

16. Дидактична гра «Щоб шкіра була здоровою»

Мета: формувати навички контролю щодо вживання солодощів та цитрусових; основи здорового харчування.

Короткий опис гри: діти разом з педагогом роздивляються предметні картинки з зображенням різноманітних солодощів (печиво, цукерки, тістечка, торти тощо), розігрується проблемна ситуація: чи можна багато їсти солодощів? Чому ні? Як правильно піклуватись про наші зуби після частування смаколиками.

17. Дидактична гра «Як берегти зуби»

Мета: формувати навички запобіганню виникнення хвороб зубів у дошкільнят, вправлятись у практичних діях щодо гігієни порожнини рота.

Короткий опис гри: дітям запропоновано макет порожнини рота. Разом з дітьми встановлює причини захворювання зубів. Педагог практично демонструє дітям: як правильно потрібно чистити зуби після вживання солодощів.

18. Дидактична гра «Сигнальні картки знаємо – правила не порушаємо»

Мета: формувати навички особистої безпеки, безпечної поведінки під час знаходження на кухні серед електричного та кухонного обладнання; розвивати

здатність співвідносити символи сигнальних позначок з виникненням можливих небезпечних ситуацій.

Короткий опис гри: педагог разом із дітьми проводе бесіду за змістом сигнальних позначок, розігруються уявні небезпечні ситуації та дітям запропоновано макет порожнини рота. Разом з дітьми встановлює причини захворювання зубів. Педагог практично демонструє дітям як правильно потрібно чистити зуби після вживання солодощів.

3.3. Упровадження експериментальної діяльності в роботу гурка

Значну увагу під час вирішення освітніх завдань програми надається експериментуванню, адже технологія дитячого експериментування, будучи діяльнісною за своєю сутністю, відповідає сучасним вимогам компетентнісно орієнтованої освіти.

Експериментування дозволяє дитині самостійно досліджувати продукти харчування, змінюючи умови та використовуючи різні засоби дослідження, зокрема ретельне сенсорне обстеження продукту з активним коментуванням; ефективно використовувати дослідницькі прийоми для з'ясування зв'язків, недоступних для органів чуття дитини, для проникнення в сутність досліджуваного об'єкту.

Під час такої експериментальної діяльності дошкільники мають змогу отримати реальні уявлення про різні сторони досліджуваного об'єкта, його взаємини з іншими об'єктами і з середовищем існування. Це впливає на збагачення пам'яті дитини, активізацію її інтелектуальних процесів, адже в неї постійно виникає потреба здійснення операцій аналізу та синтезу, порівняння і класифікації.

Організація експериментальної діяльності вимагає певних умов для дослідження продуктів харчування. В умовах кухні це завдання легко вирішується, діти відкривають для себе властивості борошна, молока та інших продуктів за допомогою активних дій та чуттєвого дослідження. Наводимо

систему експериментально-дослідницької діяльності, яку можна запровадити на заняттях з розвитку кулінарно-творчих здібностей дітей дошкільного віку.

Система експериментально-дослідницької діяльності з розвитку кулінарно-творчих здібностей дітей дошкільного віку

Тема: Борошно

Мета: розширити та поглибити уявлення дітей про властивості борошна: м'яке, сипуче; вологе; дати поняття «клейковина», розвивати уміння дітей взаємодіяти з досліджуваним об'єктом.

Експеримент №1

Запропонувати дітям взяти до рук борошно, пересипати його з однієї руки на другу; попрацювати з сухим борошном. Висновок: борошно - сипучий продукт, на дотик м'яке. Залишає сліди на долонях.

Експеримент №2

Додати трохи води до борошна. Запропонувати дітям поспостерігати як борошно поглинає воду. Спробувати замісити тісто. - Що утворюється при додаванні води до борошна? (клейковина). Пояснення поняття.

Висновок :борошно має властивість поглинати воду; утворюється клейковина

Експеримент №3

Запропонувати взяти борошно, стиснутим кулачком, утворити візерунок, сиплячи борошном зверху на стіл.

Висновок: сухе борошно - сипуче.

Експеримент №4

Додати трохи борошна у велику кількість води, вихователь заварює суміш. Після остудження пропонує дітям склеїти паперові стрічки.

Висновок: заварену суміш борошна з водою можна використовувати в якості клейкого матеріалу для занять з аплікації.

Тема: Молоко

Мета: ознайомити дітей властивостями рідини – молоко; називати основні його ознаки та властивості (може бути білим - кольоровим, холодним - теплим, рідке - мерзле,); розвивати здатність встановлювати елементарні зв'язки взаємозалежності в стані речовини, спостережливість і допитливість.

Експеримент №1

Заповнити склянки водою та молоком.

Висновок: молоко – рідина, ллється, переливається, капає, не прозоре.

Експеримент №2

Розглянути мерзлий кубик молока, та рідину – молоко.

Висновок: від заморожування рідина перетворюється на лід; він холодний, слизький; від нагрівання перетворюється на рідину. Колір льоду залежить від кольору молока, а форма посуду не визначає форми рідини. Лід тоне у рідині молока, отже він важчий.

Експеримент №3

Розлити молоко у декілька склянок. Додати в кожну склянку харчові барвники.

Висновок: харчові барвники розтворяються у молоці, молоко змінює колір у відповідності з кольором барвника.

Експеримент №4

Вилити молоко у прозору та широку ємність, насипати сипучих барвників. Взяти дерев'яну паличку та малювати візерунки.

Висновок: молоко має можливість розчиняти сухі речовини.

Тема: Цукор та сіль

Мета: розширити та поглибити уявлення дітей про властивості цукру та солі, за допомоги елементарних експериментів показати здатність розчинення у воді, смакові властивості, розмір кристалів, здатність цукру під впливом високої температури розчинятися на відміну від солі; розвивати уміння дітей взаємодіяти з досліджуваним об'єктом.

Експеримент №1

Запропонувати дітям взяти до рук сіль та цукор, пересипати його з однієї руки на другу. Понюхати їх, близько не підносячи до носа, попробувати на смак.

Висновок: цукор та сіль – сипучі речовини, однакові за кольором, за запахом, але різні на смак.

Експеримент №2

Додати в склянки з водою цукор та сіль. Поспостерігати.

Висновок: цукор та сіль – обидві речовини, які розчиняються у воді. Але цукор розчиняється повільніше ніж сіль, тому що кристалики цукру за розміром – більші, ніж кристалики солі.

Експеримент №3

На сковорідку покласти невелику частину цукру. Постійно помішуючи, додавати більшу температуру. Також повторити експеримент з сіллю.

Висновок: під час нагрівання цукор розчиняється, перетворюється у рідину та змінює колір, на відміну від солі. Після того, як цукор у стані рідини залишити на деякий час, він кристалізується та стає твердим.

Експеримент №4

Додати до цукру та солі, розчинені у малій кількості води харчові барвники.

Висновок: цукор та сіль змінюють колір і відповідності до кольору барвника, але тільки у вологому стані. Суміш сухих барвників не змінюють колір цукру та солі, не розчинюються в них.

Тема: Тісто

Мета: розширити та поглибити уявлення дітей про властивості тіста: м'яке, піддатливе, пластичне, рідке та щільне, мерзле, має здатність приймати будь-яку форму; змінювати колір з додаванням барвників; розвивати уміння дітей взаємодіяти з досліджуваним об'єктом.

Експеримент №1

Запропонувати дітям замісити тісто, додаючи невелику кількість борошна у воду. Потім педагог додає достатню кількість борошна та вимішує щільне тісто.

Висновок: тісто утворюється за допомоги борошна та води. Від кількості борошна залежить стан тіста: рідке, щільне.

Експеримент №2

Діти разом з керівником гуртка розкочують тісто, видавлюють певні форми. Потім знову змішують його в один шматок.

Висновок: тісто м'яке, піддатливе, пластичне, може приймати форму будь-якого предмета. При змішуванні набуває початкової форми.

Експеримент №3

Додати харчові барвники до тіста як готового, так і у рідину під час замішування.

Висновок: тісто здатне змінювати колір, під час неодноразового вимішування. Може бути різнокольоровим.

Експеримент №4

Покласти тісто у морозильну камеру. Потім порівняти його з іншим шматком тіста. Дочекатись, доки воно розмерзнеться.

Висновок: тісто має властивість замерзати, тому що на половину складається з рідини. Мерзле тісто тверде, не змінює свого кольору, не має пластичних властивостей. Під час розмерзання виділяє невелику кількість рідини та стає липким.

3.4.Майстер-класи як засіб удосконалення навичок пекарської діяльності

Активною формою засвоєння норм культури здорового харчування та удосконалення навичок пекарської діяльності дітей є майстер-класи, до яких можна запросити пекаря, маму або бабусю вихованців групи.

В організації майстер-класів на заняттях гуртка «Дитяча пекарня» вирішуються завдання з передачі майстром-пекарем свого досвіду шляхом прямого і коментованого показу послідовності дій, методів, прийомів і форм пекарської діяльності. Спільна діяльність майстра-пекаря та дітей дозволить відпрацювати прийоми замішування тіста, ліплення з тіста різних форм, оздоблення печива візерунками тощо.

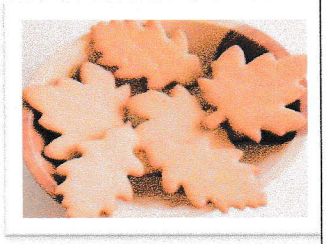
У ході проведення майстер-класів вихованці розширюють своє уявлення про продукти харчування, процес виготовлення печива, дізнаються про авторські знахідки майстра при виготовленні випічки та її оздобленні.

Перед дітьми відкриваються нові можливості, адже проведення щоразу таких майстер-класів у творчій атмосфері викликають незабутні враження та цікавий набутий досвід.

РОЗДІЛ IV

ТЕМАТИЧНО – КАЛЕНДАРНЕ ПЛАНУВАННЯ ЗАНЯТЬ ГУРТКА «ДИТЯЧА ПЕКАРНЯ»

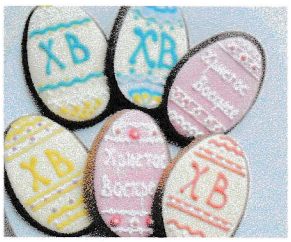
№ з/п	Місяць	Тема заходу	Мета і завдання
1.	Жовтень II тиждень	Печиво домашнє «Асорті»	Вчити дітей робити фігурне печиво з тіста, використовуючи фігурні форми, формувати навички розкочування тіста потрібної товщини; розписувати глазур'ю. Ознайомити з корисними та шкідливими властивостями продуктів, їх впливу на організм; історією виникнення професії «Пекар». Презентація №1. Додаток 1.
Обладнання: Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, форми, дощечки, духова шафа, деко, силіконові пензлики, пісочний годинник, глазур.			
2.	Жовтень IV тиждень	Печиво «Гарбузики» до Хелловіну.	Вчити дітей робити фігурне печиво – гарбузики, з готового тіста, використовуючи фігурні форми, оздоблювати очі та посмішку родзинками. Ознайомити з історією походження та традиціями святкування Хелловіну в інших країнах; вчити основам культури харчування: правильного відбору продуктів з максимальним індексом корисних речовин. Презентація №2. Додаток 1.

Обладнання: Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, форми, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, родзинки, 2 склянки.			
3.	Листопад II тиждень	Печиво «Листячко» до свята Осені. 	Вчити дітей робити фігурне печиво - листячко, з готового тіста, використовуючи фігурні форми, самостійно промальовувати візерунок стекою, прикрашати глазур'ю. Володіти найпростішими навичками виготовлення та оздоблення випічки; естетикою декорування виробу, зумовленою певною гармонією компонентів. Презентація №3. Додаток 1.
Обладнання: Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, фігурні форми, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, стека, цукрова пудра, глазур.			
4	Листопад IV тиждень	Горішки для білочки. 	Застосовуючи технічні прийоми з тісто-пластики, вчити дітей робити з готового тіста виріб у формі кульки, використовувати грецький горіх для начинки. Формувати навички впізнавання та називання українських смаколиків; вчити усвідомлювати цінність здорового харчування – як запоруку власного здоров'я. Презентація №4. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, грецькі горіхи.			

5.	Грудень I тиждень	Різдвяні «Миколайчики» 	Вчити дітей робити фігурне печиво – Різдвяні Миколайчики з готового тіста, використовуючи фігурні форми, прикрашати глазур'ю за допомогою силіконового пензлика. Ознайомити з кулінарними традиціями інших країн щодо виготовлення смаколиків на свято Миколая. Презентація №5. Додаток 1.
Обладнання: Рецепт №1(Додаток 2). Скалки, фігурні форми, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, глазур, силіконові пензлики. какао-порошок.			
6.	Грудень III тиждень	Новорічне печиво «Ялиночка» 	Вчити дітей робити фігурне печиво - ялинка з готового тіста, використовуючи фігурні форми, розписувати виріб кольоровою глазур'ю за допомогою силіконового пензлика, оздоблювати різноманітними посипками та кольоровими цукерками-камінцями; розвивати позитивні емоції під час процесу створення та випікання печива; етичні почуття на засадах партнерської взаємодії та соціальної комунікації. Презентація №6. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1(Додаток 2). Скалки, фігурні форми, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, глазур, піали з різновидами для оздоблення і прикрашання виробу, силіконовий пензлик. какао-порошок.			

7.	Січень II тиждень	Снігові кульки. 	Вчити самостійно замішувати тісто, використовуючи технічні прийоми скочувати кульку, оздоблювати її стружкою кокосу. Розвивати кулінарно-творчі здібності дошкільників; індивідуальність, креативність. Презентація №7. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, фігурні форми, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, міксер, піали з цукровою пудрою та кокосовою стружкою.			
8.	Січень IV тиждень	Печиво «Сніжинка» 	Вчити самостійно замішувати тісто, робити фігурне печиво – сніжинку, використовуючи фігурні форми, промальовувати елементи сніжинки стекою, прикрашати стружкою кокоса та глазур'ю. Володіти найпростішими навичками виготовлення та оздоблення випічки; естетикою декорування виробу, зумовленою певною гармонією компонентів. Презентація №8.Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, фігурні форми, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, піали з кокосовою стружкою, міксер, стека, глазур, силіконовий пензлик.			
9.	Лютий II тиждень	Їжачки 	Вчити самостійно замішувати тісто, робити їжачків, використовуючи технологію прийомів та способів ліплення, прикрашати стружкою кокоса та глазур'ю, шоколадним насінням.

			визначати естетичні переваги того чи іншого пекарського виробу; розвивати кулінарно-творчі здібності дошкільників; індивідуальність, креативність. Презентація №9.Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, піали з шоколадним насінням, міксер, глазур.			
10.	Лютий IV тиждень	Пряники "Серденько" до Дня Валентина.	Вчити самостійно замішувати тісто, дотримуючись відповідної технології, робити фігурні пряники-серця, використовуючи фігурні форми, розписувати виріб глазур'ю, оздоблювати посипками, цукерками-камінцями. Володіти найпростішими навичками виготовлення та оздоблення випічки; естетикою декорування виробу, зумовленою певною гармонією компонентів.Презентація№10.Додаток 1.
	Обладнання: Рецепт №1(Додаток 2). Скалки, фігурні форми, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, стека, міксер, глазур, піали з різновидами для оздоблення і прикрашання виробу, силіконовий пензлик.		
11.	Березень I тиждень	Бублики для матусі.	Закріплювати вміння замішувати самостійно тісто, дотримуючись певної технології, вчити робити кільця, використовуючи технічні способи та прийоми ліплення, оздоблювати маком. Розвивати кулінарно-творчі здібності дошкільників; індивідуальність,

			креативність. Презентація №11. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1(Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, піали з маком, міксер.			
12.	Березень III тиждень	Весну закликаємо, «Жайворонків» випікаємо 	Вчити робити з готового дріжджового тіста жайворонків; надавати правильну та відповідну форму птаху, використовуючи технічні способи та прийоми ліплення, оздоблювати очі птаха родзинками. Володіти найпростішими навичками виготовлення та оздоблення випічки; розвивати позитивні емоції під час процесу створення та випікання печива; етичні почуття на засадах партнерської взаємодії та соціальної комунікації. Презентація №12. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №2 (Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, родзинки, міксер			
13.	Квітень II тиждень	Великодній кошик. 	Закріплювати вміння замішувати самостійно тісто, дотримуючись певної технології. Вчити робити писанки та пасхальних кроликів, надавати довершеності, обираючи різноманітний матеріал для оздоблення на власний розсуд, визначити та порівняти особливості кулінарних традицій різних народів; володіти найпростішими

			навичками виготовлення та оздоблення випічки; естетикою декорування виробу, зумовленою певною гармонією компонентів. Презентація №13. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, міксер, силіконові пензлики, піали з різновидами для оздоблення.			
14.	Квітень IV тиждень	Веселий зоопарк. 	Закріплювати вміння замішувати самостійно тісто, дотримуючись певної технології; робити фігурні вироби – тварини зоопарку, розвивати творчі здібності під час оздоблення виробів глазур'ю, посипками, цукерками-камінцями. Вчити усвідомлювати цінність здорового харчування – як запоруку власного здоров'я; розвивати позитивні емоції під час процесу створення та випікання печива; етичні почуття на засадах партнерської взаємодії та соціальної комунікації Презентація №14. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, глазур, міксер, силіконові пензлики, піали з різновидами для оздоблення.			
15	Травень I тиждень	Кольорові гудзики	Закріплювати вміння замішувати самостійно тісто, дотримуючись певної технології; робити фігурні вироби у

			вигляді ґудзиків, продавлювати відтвори зубочисткою, надавати довершеності, обираючи різноманітний матеріал для прикрашання на власний розсуд, визначати естетичні переваги того чи іншого пекарського виробу; розвивати кулінарно-творчі здібності дошкільників, індивідуальність,креативність. Презентація №15. Додаток 1.
Обладнання Рецепт №1 (Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, пісочний годинник, глазур, міксер, силіконові пензлики, піали з різновидами для оздоблення.			
16.	Травень II тиждень	Пиріг «Дружба»	Закріплювати вміння замішувати самостійно тісто, дотримуючись певної технології; вчити дітей злагоджено взаємодіяти в колективі, робити разом пиріг, застосовуючи набуті знання та навички протягом року: робити кільця, кульки, коси; розвивати творчий потенціал, розвивати позитивні емоції під час процесу створення та випікання печива; етичні почуття на засадах партнерської взаємодії та соціальної комунікації. Презентація №16.Додаток 1.
Обладнання Рецепт №2 (Додаток 2). Скалки, дощечки, духова шафа, деко, пісочний годинник, глазур, міксер, силіконові пензлики, піали з різновидами для оздоблення.			

Додаток 1

Найкращі пекарні світу. Електронний додаток презентацій для використання на заняттях гуртка «Дитяча пекарня».

Для перегляду презентацій використовується макет Землі «Глобус»

1. Презентація №1. Ознайомлення дітей з професією «Пекар»
2. Презентація №2. Найкращі пекарні Парижу.
3. Презентація №3. Найкращі пекарні м. Бровари
4. Презентація №4. Найкращі пекарні м. Києва
5. Презентація №5. Найкращі пекарні Іспанії
6. Презентація №6. Найкращі пекарні Болгарії
7. Презентація №7. Найкращі пекарні Італії
8. Презентація №8. Найкращі пекарні Греції
9. Презентація № 9. Найкращі пекарні Рима.
10. Презентація №10. Найкращі пекарні Венеції.
11. Презентація №11. Найкращі пекарні Германії.
12. Презентація №12. Найкращі пекарні Вінниці.
13. Презентація №13. Найкращі пекарні Мілану.
14. Презентація №14. Найкращі пекарні Бостона.
15. Презентація №15. Найкращі пекарні Латвії
16. Презентація №16. Найкращі пекарні Ізраїлю.

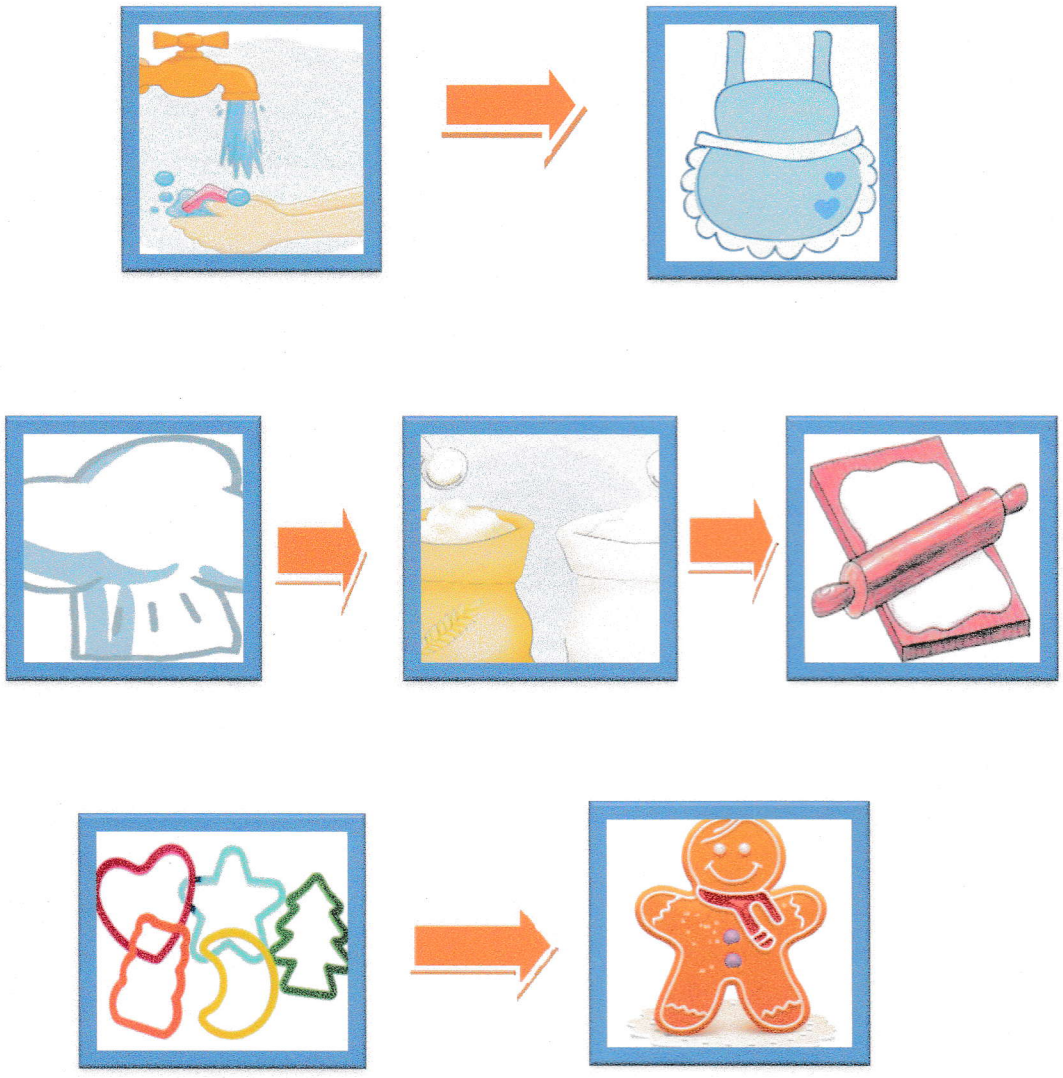
Додаток 2

РЕЦЕПТУРНИЙ ДОВІДНИК

Рецепт №1. Пісочне тісто	
Інгредієнти	**Технологія приготування**
1. Молоко - 100 грамів. 2. Борошно - 3 склянки. 3. Вершкове масло - 180 грамів. 4. Цукор - 1 склянка. 5. Яйця курячі -2 штуки 6. Сода харчова -1 чайна ложка.	1. Масло розминаємо з цукром міксером, до однорідної маси. 2. Додаємо яйця, вливаємо молоко, збиваємо до однорідної суміші. 3. Всипаємо борошно з содою, замішуємо м'яке тісто. Залишаємо в холоді на 40 хвилин. 4. Розкачуємо пластину товщиною 8-10 мм. Фігурними формами вирізаємо печиво. 5. Випікаємо у розігрітій духовій шафі 15 хвилин,температура 180 С. **6.** Після випічки печиво прикрашаємо
Рецепт №2. Дріжджове тісто	
Інгредієнти	**Технологія приготування**
1. Борошно - 2 склянки. 2. Вершкове масло-50 грам. 3. Цукор – 100 грам . 4. Яйце куряче – 2 штуки 5. Сіль-10 грам 6. Молоко - 1 склянка 7. Сухі дріжджі – 15 грам.	1. У глибокий посуд вилити тепле молоко, додати сіль, цукор, дріжджі, яйця. 2. Усипати борошно та вимісити тісто. 3. В тісто додати м'яке вершкове масло та ще раз вимісити. Дати настоятись 1,5 години. 4. Формувати потрібні форми, оздобити очі та випікати у духовій шафі 190 С. 15-20 хвилин, доки не піднімуться та не матимуть золотистий колір

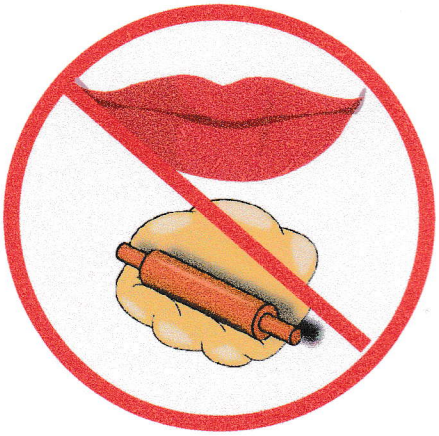
Додаток 3

Схема послідовності дій підготовки до роботи з тістом



Додаток 4

Сигнальні позначки щодо безпечної поведінки в пекарні



Список використаних джерел

1. Базовий компонент дошкільної освіти України (нова редакція). — К.: Видавництво, 2012.
2. Вишняченко Т. Н. Таємниці кулінарії. – Видавництво: АСТ, 2003.
3. Григоренко Г.І., Жадан Р.П. Бережливість як внутрішня потреба. Економічна освіта дошкільників // Дошкільне виховання, 2009, №4, С.11-13.
4. Діти і соціум: особливості соціалізації дітей дошкільного та молодшого шкільного віку: монографія / Богуш А.М., Гавриш Н.В. та ін. — Луганськ: Альмаматер, 2006. – 368 с.
5. Додаткова комплексна освітня програма «Дитина в дошкільні роки» (рекомендовано МОН України, лист №1/11-16160 від 06. 11. 2015 р., науковий керівник Крутій К.Л.);
6. Жукова І. М. Здорове харчування. – Видавництво: АСТ, 2005.
7. Здоров'я дитини - здорове харчування: Навч.-метод.посіб. для вчителя навч. курсу за вибором /Довгань А.І., Довгань О.А., Овчарук О.В., Оліфіра Л.М., Пужайчереда Л.М. За заг.ред. Овчарук О.В./ - К.: 2012. – 128 с.
8. Інструктивно-методичний лист МОН України від 15.11.2013 №1/9-813 «Про організацію додаткових освітніх послуг у дошкільних навчальних закладах»
9. Лист Міністерства освіти і науки України від 12.11.2013 №1/9-803«Про дотримання чинного законодавства України при надані додаткових освітніх послуг у дошкільних навчальних закладах»
10. Методичний посібник до парціальної програми з розвитку соціальних навичок ефективної взаємодії дітей віком від 4-х до 6-7 років «Вчимося жити разом» / Т.О. Піроженко, О.Ю. Хартман, К.В. Палієнко, М.В. Павленко. – К. : Алатон, 2016. – 112 с.

11. Формування здорового способу життя молоді : навчально-методичний посібник. — Київ, 2005. Лохвицька Л. В. Програма з основ здоров'я та безпеки життєдіяльності дітей дошкільного віку "Про себе треба знати, про себе треба дбати" / Л. В. Лохвицька. — Тернопіль : Мандрівець, 2014. — 120 с.

12. Формування культури здорового харчування школярів. // Буц М.А. Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди «Молодий вчений»; № 9.1 (49.1) вересень, 2017 р.

13. Формуємо у старших дошкільників цілісне світобачення: навчально-методичний посібник / Авт. кол-в: Кононко О.Л., Луценко В.О., Нечай С.П., Плохій З.П., Сидельникова О.Д., Старченко В.А., Терещенко О.П., Шелестова Л.В., Якименко Л.Ю. — К.: Імекс-ЛТД. — 260 с.

14. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2008.