

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Белочка»

Отчёт по кружковой работе
в подготовительной группе
«Маленькие поварята»

Касаткина Е.В.

2021г.

Кухня – это в своём роде искусство, которое приобретается не годами, а десятками лет опыта.

Домашняя кухня – далеко немаловажный фактор, определяющий здоровье человека. Хорошее рациональное питание (что совершенно не значит сверхизысканное и очень дорогое) предупреждает отклонения в здоровье, возникновение напряженности, агрессивности, просто плохого настроения. Очень важно организовать свой быт так, чтобы еда приносила радость, была полезной, немудреной и аппетитной.

В связи с изменениями в законе Российской Федерации «Об образовании» и определением ФГОС к структуре основной образовательной программы меняется работа по воспитанию детей в дошкольных учреждениях. Забота о воспитании социально и личностно развитого и компетентного человека является одной из главных задач современности. В настоящее время большую роль в развитии ребенка играет не только основное образование, но и дополнительное.

Современное дошкольное образование постоянно совершенствуется, что позволяет изменять в лучшую сторону дидактические подходы к процессу воспитания, развития и обучения личности. Ребёнок - дошкольник отличается удивительной любознательностью, готовностью познать, приобрести знания. Но эти положительные качества постоянно входят в противоречие с отсутствием у него умений и навыков.

Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых, и опираясь на свой практический опыт, я пришла к выводу, что организация кружка «Маленький Поваренок» является актуальной.

Начала я свою работу с составления рабочей программы кружка, ориентируясь на умения и навыки детей старшего дошкольного возраста в соответствии с программой ДОУ, учитывая принцип от простого к сложному. Затем с помощью детей утвердили состав кружка (ребята записались в кружок по желанию).

Сначала ребята познакомились с техникой безопасности во время работы и правилами гигиены во время приготовления пищи, с понятиями: «Этикет», «Сервировка стола». Только потом приступили к последовательному изучению процесса приготовления блюд.

Для развития познавательного интереса детям были предложены видеофильмы: «Повар-кондитер», «Кухонная техника», «Кухня древней Руси», «История русской кухни», презентация «Русская национальная кухня». Также я знакомила детей с появлением чая на Руси, читала познавательный материал «Как началось приготовление пищи?», откуда произошло слово «бутерброд», откуда в сыре дырки, как люди начали есть яйца.

Для развития мышления, внимания предлагала ребятам технологические карты изготовления блюд.

Вниманию родителей были предложены консультации: «Аппетитное разноцветье», «Готовим вместе», «Правильное питание», «Кушайте, гости дорогие!», «Зовут к столу», «Что такое этикет?».

Также родители принимали участие в изготовлении фотоальбомов: «Любимой блюдо моей семьи», «Готовим вместе».

Итог проведения кружка – оформления альбома «Рецепты блюд».

В результате проведения кружка дети:

- овладели умениями соблюдать правила поведения, гигиены, ОБЖ во время приготовления блюд, а также последовательностью выполнения трудовых операций при приготовлении разных блюд;
- имеют представление о приготовлении многообразия блюд из ягод, овощей, фруктов;
- знают, как оформлять блюда, соблюдать правила их подачи гостям;
- научились пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами;
- научились самостоятельно готовить любое знакомое блюдо, соблюдая все этапы осуществления трудового процесса;
- научились взаимодействовать с другими ребятами в процессе совместной деятельности.