Технологическая карта краткосрочной образовательной практики по ранней профориентации детей 6-7 лет « Веселая кулинария»

Руководитель :

Васильева У.С., воспитатель

Срок реализации 1,5 месяца.

Цель дополнительной образовательной программы :

Познакомить детей с азами кулинарии - искусством приготовления пищи.

Обучить умению договариваться о распределении обязанностей в небольшой

группе сверстников ; осваивать умения, обеспечивающие культуру труда;

бережное обращение с инструментами и порядок на рабочем месте.

Предполагаемые результаты:

В результате воспитанники:

• познакомятся с кулинарным искусством;

• разовьют мышление, внимание;

• художественный вкус, творческие способности;

• возможность создавать простые блюда из фруктов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема . /Задачи | Материал | Результат |
| 08.11.2022 | 1.Знакомство с профессиями.  2.Техника безопасности.  3.Сервировка стола.  4. Экскурсия на кухню. | Презентация.  Посуда | расширить у детей знания и представления о профессиях, о технике безопасности на кухне. |
| 15.12.2022 | Овощи и фрукты в нашем питании.   1. Беседа об овощах и фруктах. 2. Лепка овощей и фруктов из теста ( пластилина) | Тесто, пластилин. Картинки, муляжи овощей и фруктов. | Повысить интерес к овощам и фруктам. |
| 22.01.2023 | Оформление блюд.   1. Сервировка блюда из овощей и фруктов. 2. Приготовление салата из фруктов. | Посуда. Овощи и фрукты. | У детей имеются представления о пользе витаминов. Дети получат знания о том, что растения живые, их поливают, сажают,  выращивают из семян.  Дети получат представления о труде взрослых, научатся правильно  называть трудовые действия. |
| 29.02.2023 | Приготовление салата « Винигрет» | Вареные овощи, посуда | Дети научатся приготовлению винегрета.  У детей сформируются знания и представления о пользе овощей. |
| 16.03.2023 | Бутерброды.   1. Беседа с детьми на тему « Виды бутербродов» 2. Приготовление бутерброда. | Презентация. Картинки.  Продукты. | Овладение практическими умениями и навыками |
| 13.04.2023 | Виды теста.   1. Замешивание теста. 2. Вырезание печенья с помощью форм. | Мука, яйцо , разрыхлитель , молоко, сахар. Формы | Овладение практическими умениями и навыками |

Список литературы:

1.      «Социальное развитие детей старшего дошкольного возраста в условиях дефицита общения с родителями»,  Школьная Пресса,          Шахманова А.Ш.

2.     Журнал «Лабиринты кулинарии»

3.     Весёлая кулинария для детей. 100+ идей для творчества, Издательство Нигма; Кабаченко Сергей

4.     [http://dsrazvitie.ru](http://dsrazvitie.ru/)

5.     Образовательный салон в помощь педагогам ДОУ [http://www.doumarx.ru](http://www.doumarx.ru/)

6.     [http://allforchildren.ru](http://allforchildren.ru/)

7.     http://www.web-mama.ru,