**Перспективный план работы по кружковой деятельности**

 **«Маленькие хозяюшки»**

Автор: воспитатель МБДОУ детский сад «Снежинка»

 Триска Светлана Валентиновна

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Месяц** | **Тема занятия по кружковой деятельности** | **Программное содержание** | **Словарная работа** |
|  ***1*** |  | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***сентябрь*** | ***3-7*** | «Царство кухни» | 1.Закрепить с детьми понятие кухонная «утварь».2.Уметь классифицировать столовую, чайную, кухонную посуду.3. Познакомить детей с электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации.  | Пароварка, аэрогриль, блендер, миксер. |
| ***10-14*** | «Чайная церемония» | 1.Познакомить детей с процессом приготовления чая.2. Дать представление об основных видах чая.3.Рассказать детям о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. | Крупнолистовой, мелколистовой, пакетированный, сахарница, молочник, сливочник. |
| ***17-21*** | «Посуда рассказывает о своем рождении» (просмотр презентации) | 1.Познакомить детей с историей посуды, процессом ее преобразования человеком.2.Активизировать познавательную деятельность.3.Вызвать интерес к предметам рукотворного мира прошлого. | Бронзовая, гончар, серебряная. |
| ***24-28*** | «Как правильно и красиво накрыть стол» | 1.Умение красиво сервировать стол: скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы.2. Делать правильный выбор при решении задачек по этикету. | Этикет. |
| ***октябрь*** | ***1-5*** | «Фруктовая сказка» (приготовление салата) | 1.Закрепить названия фруктов.2.Познакомить детей с разнообразием салатов и заправкой.3.Развить любознательность.4.Воспитывать аккуратность.5.Учить правильно пользоваться ножом. | Йогурт. |
| ***8-12*** | «Осенняя мозаика» (салат) | 1.Закрепить понятие «овощи».2.Учить резать овощи, развивая при этом мелкую моторику рук.3.Дать возможность побыть в роли взрослого. | Соусник, салатник, салатная заправка, солонка, перечница. |
| ***15-19*** | «Скатерть самобранка, овощи, фрукты»Диковинный овощ( о картофеле) | 1.Познакомить детей с происхождением и историей выращивания картофеля, с различными способами выращивания картофеля, появлением его в России.2.Расширить представление о значении этого овоща в жизни человека (в питании, в лечебных целях) |  |
| ***22-26*** | Картофельный салат «Кубик» | 1.Познакомить детей с процессом приготовления салата.2.Продолжать учить правильно пользоваться ножом.3.Воспитывать чуткость, желание помогать. | Лук-порей, салат. |
| ***ноябрь*** | ***29-2*** | Салат из капусты «Заячья радость»еделя материнства | 1.Познакомить детей с последовательностью приготовления салата из капусты.2.Продолжать учить пользоваться технологической картой. | Белокочанная. |
| ***5-9*** | «Разноцветный винегрет» | 1.Продолжать учить детей работать с технологической картой.2.Продолжать учить правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками.4.Воспитывать аккуратность. | Винегрет, квашенная капуста. |
| ***12-16*** | Из истории ложки. | 1.Расширять представления детей о процессе создания предметов, их истории (прошлом, настоящем, будущем).  |  |
| ***19-23*** | Просмотр презентации «Этикет» | 1.Познакомить с понятием «этикет».2.Учить находить правильные решения в различных проблемных ситуациях.3.Формировать навыки культурного этическо-грамотного поведения. | Этикет. |
| ***26-30*** | Из истории плиты | 1.Познакомить детей с историей создания современной плиты, процессом ее преобразования человеком.2.Активизировать познавательную деятельность. |  |
|  ***декабрь*** | ***3-7*** | Бутерброд «Хитрый» | 1.Познакомить детей с образованием слова «бутерброд»2.Учить самостоятельно делать бутерброды.3.Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии.4.Развивать мелкую моторику рук. | Бутерброд, яйцерезка. |
| ***10-14*** | «Дом для домовенка» | 1.Развивать фантазию, творчество и мелкую моторику рук.2.Раскрыть тайну приготовления блюда и украшения для него. | Джем, конструкторское бюро. |
| ***17-21*** | Из истории помидора «Золотое яблочко» | 1. 1.Познакомить детей с происхождением и историей выращивания помидора, с появлением его в России.2.Расширить представление о значении этого овоща в жизни человека. | Мореход, индейцы. |
| ***24-28*** | «Сладкая колбаска» | 1.Продолжать учить детей работать с технологической картой.2.Учить соблюдать рецепт. | Арахис, грецкий орех, какао. |
| ***январь*** | ***14-18*** | Экскурсия на кухню детского сада. | 1.Закрепить знания детей о профессии повара, предметах облегчающих труд повара. | Духовой шкаф. |
| ***21-25*** | «Пицца» | 1.Дать детям представление о дрожжах.2.Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста.3.Удовлетворить потребность детей побыть в роли взрослого.  | Дрожжи, начинка. |
| ***28-1*** | «Загадка в лукошке» | 1.Продолжать учить работать с технологической картой.2.Познакомить с секретами варки и очистки яиц.3.Продолжать учить работать с ножом.4.Развивать творчество и фантазию при украшении блюда. | Фаршированный |
| ***февраль*** | ***4-28*** | Проектирование «Хлеб – всему голова» (информационно-ориентированный) | 1.Создание условий для реализации проекта информационно-ориентированного.  |  |
| ***4-8*** | «Из истории мясорубки»еделя материнства | 1.Подвести детей к пониманию того, что человек всегда преобразовывал предметы для себя и других. Вспомнить предметы, которые заменяли мясорубку. | Мясорубка, поршень. |
| ***март*** |  |  |
| ***11-15*** | Пирожное «Паучок» | 1.Продолжать знакомить детей с приготовлением изделий из теста и ролью электроприборов в этом процессе.2.Развивать творчество и фантазию. | Пирожное. |
| ***18-22*** | «Фруктовый торт-желе» | 1.Продолжать учить работать по технологической карте.2. Закрепить правила пользования ножом.3.Развивать фантазию и творчество. | Желатин. |
| ***25-29*** | «Праздничный этикет» | 1.Закрепить с детьми правила гостевого этикета (порядок и красота в доме; красивый и нарядный вид хозяев, угощение и развлечения). |  |
| ***апрель*** | ***1-5*** | «Масляный блинок» | 1.Продолжить знакомить детей с бытовой техникой.2.Удовлетворять потребности детей быть самостоятельными.3.Обогащать их знаниями о народных традициях. | Блинница |
| ***8-12*** | «Ореховые рулетики» | 1.Продолжать учить детей работать с дрожжевым тестом, готовить угощение к празднику.2.Воспитывать чувство ответственности, самостоятельность. |  |
| ***15-19*** | Торт «Зебра» | 1.Продолжать учить работать по технологической карте.2.Закреплять умение пользоваться миксером.3.Обогащать знания о разнообразии кулинарных изделий.4.Воспитывать терпеливость, аккуратность.  | Разрыхлитель, какао |
| ***22-26*** | «Пирожки с начинкой» | 1.Закреплять знания и навыки замешивания дрожжевого теста.2.Учить лепить пирожок (способом защипывания краев).3.Закрепить понятие «начинка», знание о многообразии начинок. | Начинка. |
| ***май*** | ***29-3*** | Пирог «Принц Лимон» | 1.Продолжать учить работать с технологической картой.2.Упражнять в замешивании теста и раскатывании его скалкой.3.Дать понимание того, что приготовление некоторых блюд требует точного соблюдения рецепта. |  |
| ***6-31*** | Конкурс «Кулинарный поединок» |  |  |
|  |  | 1.Закрепить знания детей о нормах этикета.2.Формировать у детей перспективный взгляд ребенка на окружающие предметы.3.Умение работать с технологическими картами. |  |
|  |  |  |  |