**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. | | | |  | |
|  |  |  | | | | | |  |