

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №54 города Белогорск»

ПРИНЯТО

На педагогическом совете
Протокол № _4_

«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ ДС №54

_____ Н.В. Стрелкина

Приказ № 81

«31» августа 2023 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности**

«Кулинарный бум»

Возраст обучающихся: 6-7 лет

Срок реализации: 36 часов

Уровень: ознакомительный

г. Белогорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы:

1.1. Пояснительная записка (общая характеристика программы)

1.2. Цель и задачи программы

1.3. Содержание программы:

учебный план

содержание учебного плана

1.4. Планируемые результаты

2. Комплекс организационно-педагогических условий:

2.1. Календарный учебный график

2.2. Условия реализации программы

2.3. Формы аттестации и оценочные материалы

2.4. Методические материалы

3. Список литературы

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы:

1.1. Пояснительная записка

Закон «Об образовании в РФ», федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования, государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018–2025 годы, «Стратегия развития воспитания до 2025 года» и «Концепция развития дополнительного образования детей» установили новые целевые ориентиры развития системы образования в РФ: создание механизма её устойчивого развития, изменение подходов в формировании функциональной грамотности, обеспечение соответствия вызовам XXI века, требованиям инновационного развития экономики, современным потребностям общества и каждого гражданина.

Современное образование предполагает формирование познавательных интересов, действий дошкольников в различных видах деятельности и развитие функциональных качеств личности ребёнка («мягких навыков») во всём его многообразии: любознательности, целеустремлённости, самостоятельности, ответственности, креативности, готовности обучаться в течение всей жизни, обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения, повышение конкурентоспособности личности и, как следствие, общества и государства.

Образование всё более и более ориентировано на развитие функциональной грамотности – способности вступать в отношения с внешней средой и максимально быстро адаптироваться и развиваться в ней; на формирование ключевых личностных компетентностей, то есть умений, непосредственно сопряжённых с опытом их применения в практической деятельности, которые позволяют воспитанникам достигать результатов в неопределённых, проблемных ситуациях, самостоятельно или в сотрудничестве с другими решать проблемы, направлены на совершенствование умений оперировать полученными знаниями. Этого можно достичь посредством организации с дошкольниками занятий по кулинарии.

Программа «Кулинарный бум» предназначена для детей старшего дошкольного возраста с ЗПР и включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Организация занятий по кулинарии в образовательном процессе детского сада имеет свои трудности и сложности. Прежде всего, питание должно быть организовано в соответствии с нормативными документами, используемые продукты должны быть безопасны, иметь сертификат качества. Перед началом работы по данному направлению все рецепты блюд₃

и способы их приготовления обсуждаются с медсестрой или шеф-поваром детского сада.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и колпака. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Программа предусматривает связи с математикой, окружающим миром, восприятием художественной литературы. Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи, гигиене, технике безопасности. Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формированию навыков сервировки стола.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков детям предлагается познавательный и полезный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей в области правильного и полноценного питания, освоение техники безопасности при использовании электроприборов, посуды, работы с современной бытовой техникой.

Новизна программы заключается в:

- разработке перспективного плана и конспектов занятий по обучению детей старшего дошкольного возраста основам приготовления простейших блюд;
- разработке инструментария оценки достижений личности (мониторинг освоения дополнительной образовательной программы «Кулинарный бум» детьми старшего дошкольного возраста с ЗПР).

Педагогическая целесообразность программы заключается в применении на занятиях деятельностного подхода, который позволяет воспитанникам максимально продуктивно усваивать материал путем смены организации работы, тем самым стимулирует познавательный интерес и практические навыки. У детей воспитывается аккуратность, ответственность за порученное дело, взаимовыручка. В программу включены коллективные практические занятия развивающие коммуникативные навыки и умение работать в команде, также у воспитанников формируется положительное отношение к труду.

Адресат программы

Программа предназначена для детей 6-7 лет с ЗПР.

Возрастные особенности детей 6-7 лет с задержкой психического развития.

Детям с ЗПР присущ ряд специфических особенностей. Они не обнаруживают готовности к школьному обучению. У них нет нужных для

усвоения программного материала умений, навыков и знаний. В связи с этим дети оказываются не в состоянии (без специальной помощи) овладеть счетом, чтением, письмом. Им трудно соблюдать принятые в детском саду нормы поведения. Они испытывают затруднения в произвольной организации деятельности. Испытываемые ими трудности усугубляются ослабленным состоянием их нервной системы. Дети быстро утомляются, работоспособность их падает, а иногда они просто перестают выполнять начатую деятельность.

Установлено, что многие из детей с ЗПР испытывают трудности в процессе восприятия (зрительного, слухового, тактильного). Снижена скорость перцептивных операций.

Дошкольники с ЗПР не испытывают трудностей в практическом различении свойств предметов, однако их сенсорный опыт долго не закрепляется и не обобщается в слове. Особые трудности дети испытывают при овладении представлениями о величине, не выделяют и не обозначают отдельные параметры величины (длина, ширина, высота, толщина). Затруднен процесс анализирующего восприятия: дети не умеют выделить основные структурные элементы предмета, их пространственное соотношение, мелкие детали.

Со стороны слухового восприятия нет грубых расстройств. Дети могут испытывать некоторые затруднения при ориентировке в неречевых звучаниях, но главным образом страдают фонематические процессы.

Названные выше недостатки ориентировочно-исследовательской деятельности касаются и тактильно-двигательного восприятия, которое обогащает чувственный опыт ребенка и позволяет ему получить сведения о таких свойствах предмета, как температура, фактура материала, некоторые свойства поверхности, форма, величина. Затруднен процесс узнавания предметов на ощупь.

У всех детей с ЗПР наблюдаются недостатки памяти, причем это касается всех видов запоминания: произвольного и произвольного, кратковременного и долговременного. Они распространяются на запоминание как наглядного, так и (особенно) словесного материала, что не может не сказаться на успеваемости. Значительное отставание и своеобразие обнаруживается и в развитии их мыслительной деятельности.

К концу учебного года дети не владеют в полной мере интеллектуальными операциями, являющимися необходимыми компонентами мыслительной деятельности. Речь идет об анализе, синтезе, сравнении, обобщении и абстрагировании. После получения помощи дети рассматриваемой группы оказываются в состоянии выполнять предложенные им разнообразные задания на близком к норме уровне.

Значительным своеобразием отличается поведение этих детей. После поступления в школу они продолжают вести себя, как дошкольники. Ведущей деятельностью остается игра. У детей не наблюдается положительного отношения к детскому саду. Учебная мотивация отсутствует

или крайне слабо выражена.

Дети с задержкой психического развития обладают значительно меньшим запасом элементарных практических знаний и умений, чем их нормально развивающиеся сверстники.

И только специальные коррекционные целенаправленные упражнения, задания, дидактические игры помогают преодолевать указанные отклонения в их развитии.

Объём и срок освоения программы.

Объём программы - 36 часов.

Программа рассчитана на 1 год обучения

Форма обучения – очная.

Уровень программы – ознакомительный.

Организационные формы обучения.

Наполняемость группы составляет до 6 человек. Возможно проведение занятий и мероприятий совместно с другими детьми, что способствует социализации воспитанников.

Предполагаемый состав группы - постоянный.

Режим занятий.

Продолжительность одного академического часа – 30-35 минут.

Занятия проводятся 1 раза в неделю.

1.2. Цель и задачи программы

Основной **целью** данной программы дополнительного образования является создание условий для успешной социализации детей с ЗПР, формирование интереса и положительного отношения к труду посредством кулинарного искусства.

Задачи программы дополнительного образования «Кулинарный бум»

Воспитательные:

- Воспитывать интерес к кулинарному искусству в процессе продуктивной деятельности.
- Воспитывать эмоциональную отзывчивость, интерес к участию в коллективной деятельности.
- Воспитывать ценностное отношение к собственному труду, труду других людей и его результату.
- Воспитывать трудолюбие и культуру труда.
- Воспитывать самостоятельность, уверенность в себе, в своих творческих способностях.

Развивающие:

- Развивать интерес к самостоятельному познанию объектов окружающего мира в его разнообразных проявлениях и простейших зависимостях.
- Развивать познавательную инициативу в разных видах деятельности

через экспериментирование в условиях здоровьесбережения и безопасности жизнедеятельности.

- Развивать коммуникативные способности в общении ребенка со взрослыми и сверстниками.
- Развивать социальный и эмоциональный интеллект через познавательно- исследовательскую деятельность.
- Развивать целенаправленность, самостоятельность, настойчивость в достижении результата.

Образовательные:

- Дать представления о труде повара-кондитера, его роли в обществе и жизни каждого человека.
- Закрепить умение обследовать объект, устанавливать связь между способом обследования и познаваемым свойством предмета.
- Формировать основы безопасности в процессе трудовой деятельности.

1.3. Содержание программы

Учебный план

Название раздела, темы	Количество часов			Формы организации занятий	Формы аттестации (контроля)
	всего	теория	практика		
Раздел 1. Введение в искусство кулинарии. Техника безопасности. Правила санитарии и гигиены. Основы здорового питания.	2	1	1	Беседа Практическое занятие	Опрос
Раздел 2. Особенности осеннего меню. Блюда из овощей. Многообразие использования овощей и фруктов в кулинарии.	6	3	3	Беседа, мастер-класс	Опрос, педагогическое наблюдение
Раздел 3. Традиции русской кухни. Сервировка стола к завтраку. Русское чаепитие.	5	2	3	Беседа, практическое занятие	Опрос, выставка блюд
Раздел 4. История русской кухни.	6	3	3	Беседа, практическое	Опрос, выставка блюд

Обрядовые, традиционные, праздничные блюда				занятие	
Раздел 5. Веселые бутерброды. Смешные салаты	6	3	3	Беседа, практическое занятие	Опрос, выставка блюд
Раздел 6. Весенние праздники и блюда к ним.	6	3	3	Беседа, практическое занятие	Опрос, выставка блюд
Праздники	4		4	Практическое занятие	Педагогическое наблюдение
Итоговое занятие	1		1	Практическое занятие	Тестирование
ИТОГО	36	16	20		

Содержание учебного плана

Раздел 1. (2ч)

Теория. Введение в искусство кулинарии. Знакомство с содержанием и формами работы в учебной группе. Ознакомление с учебным помещением, техникой и оборудованием. Общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека продукты. Состав пищи. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены на занятиях.

Практика. Составление меню на день.

Форма контроля: опрос.

Раздел 2 (6 ч)

Теория. Особенности осеннего меню. Блюда из овощей. Первичная обработка, формы нарезки. Многообразие использования овощей и фруктов в кулинарии. Приемы фигурной нарезки овощей. Техника безопасности.

Практика. Мастер-классы: «Украшение блюд», «Блюдо из овощей», «Приготовление салата «Витаминный»

Форма контроля: опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 3 (5 ч)

Теория. Традиции русской кухни и русского гостеприимства. Особенности сервировки стола к завтраку. Русское чаепитие. Русские народные угощения к чаю.

Практика. Заваривание чая. Приготовление ватрушки.

Форма контроля: опрос, выставка блюд.

Раздел 4 (6 ч)

Теория. Блюда русской кухни, продукты для их приготовления.

Практика. Приготовление блинов, вареников.

Форма контроля: опрос, выставка блюд.

Раздел 5 (6 ч)

Теория. Холодные закуски. Бутерброды. Винегрет как один из видов салатов.

Бутерброды как вид быстрого питания, варианты «полезных» бутербродов.

Практика. Приготовление винегрета, бутербродов из различных продуктов по традиционным рецептам.

Форма контроля: опрос, выставка блюд.

Раздел 6 (6 ч)

Теория. Весенние праздники и блюда к ним.

Практика. Украшение куличей, приготовление блинов, печение «Жаворонки».

Форма контроля: опрос, выставка блюд.

Праздники (4ч) Праздник «Пир на весь мир», «Рождественские посиделки», «Широкая Масленица», «Пасхальные угощения».

Форма контроля: педагогическое наблюдение.

Итоговое занятие (1 ч) Тестирование. Чаепитие.

Форма контроля: тестирование.

1.4. Планируемые результаты

будут знать:

- правила поведения, технику безопасности и основными правилами гигиены;
- названия и назначение предметов, необходимых на кухне; свойства некоторых продуктов

будут уметь:

- самостоятельно находить и выполнять рецепты несложных блюд (салат, бутерброды и т.д.);
- оформлять готовое блюдо и правильно подавать его на стол.

будут владеть:

- начальными навыками приготовления простейших блюд (напитков, салатов, бутербродов).

Личностные результаты освоения программы обучающимся направлены на:

- развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного);
- формирование умения самостоятельно рассказывать и показывать алгоритм приготовления блюда;
- развитие эстетического вкуса, фантазии, творчества в процессе украшения блюд;
- развитие умений устанавливать эмоциональные контакты со сверстниками и взрослыми при совместной работе.

2.1. Календарный учебный график

Занятия проводятся 1 раз в неделю не более 30-35 минут в соответствии с требованиями СанПиН.

Наполняемость группы 5-6 человек.

Срок реализации, объём программы: программа рассчитана на воспитанников в возрасте 6-7 лет с ЗПР, продолжительность реализации

содержания дополнительной общеобразовательной программы 1 год, 36 часов в год.

При планировании образовательной деятельности педагогом используются наиболее доступные методы и приемы: наглядные (иллюстрации, алгоритмы, схемы и пр.), практические, словесные, игровые и др. Вопрос о рациональном выборе системы методов и отдельных методических приемов, технологий в рамках реализации Программы решается педагогом в каждом конкретном случае.

Индивидуально подбираются задания, предусматривается зона ближайшего развития ребенка, т.е. педагогом учитываются индивидуально-психологические особенности детей с ЗПР.

В связи с индивидуальными особенностями детей с ЗПР, в частности с замедленным темпом усвоения программного содержания по необходимости предполагается в отдельных случаях изменение последовательности в изучении тем, введение корректировки. К тому же материал может повторяться путем возвращения к пройденной теме. Это дает возможность более эффективно и успешно осваивать Программу детям с ЗПР.

2.2. Условия реализации программы

Для реализации дополнительной общеобразовательной программы обучения детей старшего дошкольного возраста с ЗПР «Кулинарный бум» необходимо наличие следующих условий:

Материально-техническое обеспечение

1. Помещение, оборудованное системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, хорошо проветриваемое;
2. Наличие оборудования: блендер, блинница, чайник; коврики диэлектрические.
3. Набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; скалки; сушилки для тарелок.
4. Посуда: кастрюли, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, шприц кондитерский.
5. Моющее средство.
6. Колпаки, фартуки, прихватки на каждого ребёнка.

Информационное обеспечение

1. Раздаточный материал: простые схемы приготовления блюд.
2. Информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием», «Правила гигиены».
3. Медиатека тематических презентаций с иллюстрациями и мини – видеофильмы тест «Маленькие кулинары».

Кадровое обеспечение

Педагоги дошкольных организаций, педагоги дополнительного образования.

2.3. Формы аттестации и оценочные материалы

Система отслеживания и оценивания результатов обучения детей по программе «Кулинарный бум» проходит через:

1. Тестирование (тест «Маленькие кулинары» (*приложение 2*)).

Детям в игровой форме предлагается ответить на 6 вопросов. Педагог читает задание и варианты ответов, дети обводят в кружок выбранный ответ. Объяснения и разъяснения педагога во время проведения теста не предусмотрено. Критерий среднего уровня освоения программы: во время выполнения теста зафиксировано 2 неправильных ответа.

Тестирование проводится в начале (сентябрь) и в конце учебного года (май)

2. Создание портфолио (конец учебного года).

Создание портфолио «Как я учился готовить» это сборник работ и результатов деятельности ребёнка, который демонстрирует продукты собственного творчества в освоении программы «Кулинарный бум», выполненный вместе с родителями воспитанников.

2.4. Методические материалы

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей.

Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях кружка «Кулинарный бум» различных методов обучения:

- беседа (объяснительно-иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний);
- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение воспитанников в практическую деятельность;
- записи рецептов;
- работа с дополнительной литературой.

Дидактическое обеспечение:

- картотеки «Украшение блюд», «Рецепты»; журналы «Кулинария», «Люблю готовить»;
- технологические карты, схемы приготовления блюд;
- наглядный иллюстративный материал;
- книги по кулинарии, справочники, энциклопедии.

Календарный учебный график

№ п/п	Дата проведения	Форма занятия	Количество часов	Название раздела, темы	Место проведения	Форма контроля
1	07.09.2023	Беседа	1	«Что такое кулинария?». Правила поведения и техника безопасности.	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Опрос
2	14.09.2023	Практическое занятие	1	Украшение бутерброда	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Наблюдение
3	21.09.2023	Беседа	1	«Что нам осень принесла?»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Опрос
4	28.09.2023	Практическое занятие	1	«Сеньор – Помидор»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Наблюдение Выставка блюд
5	05.10.2023	Беседа	1	«Витаминки в корзинке»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Опрос
6	12.10.2023	Практическое занятие	1	«Фруктовое канапе»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Наблюдение Выставка блюд
7	19.10.2023	Беседа	1	«Особенности осеннего меню»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Опрос
8	26.10.2023	Практическое занятие	1	«Фруктовый смузи»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Наблюдение
9	09.11.2023	Беседа	1	«Традиции русской кухни»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Опрос
10	16.11.2023	Практическое занятие	1	«Русские ватрушки»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Наблюдение Выставка блюд
11	23.11.2023	Беседа	1	«Русское чаепитие»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Опрос
12	30.11.2023	Практическое занятие	1	«Правила сервировки стола»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Наблюдение
13	07.12.2023	Практическое занятие	1	«Ладушки-оладушки»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга»	Наблюдение Выставка блюд
14	14.12.2023	Беседа	1	«Разнообразие блюд русской	МАДОУ ДС № 54, кафе	Опрос

				кухни»	«Радуга	
15	21.12.2023	Практическое занятие	1	«Приготовление блинов»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
16	28.12..2023	Беседа	1	«Новогодние угощения»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
17	11.01.2024	Практическое занятие	1	«Рождественское печенье»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
18	18.01.2024	Беседа	1	«Такие разные бутерброды»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
19	25.01.2024	Практическое занятие	1	«Веселый бутерброд»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
20	01.02.2024	Беседа	1	«Какие бывают салаты»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
21	08.02.2024	Практическое занятие	1	«Винегрет»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
22	15.02.2024	Беседа	1	«Варианты «полезных» бутербродов»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
23	22.02.2024	Практическое занятие	1	«Полезный бутерброд»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
24	29.02.2024	Беседа	1	«Весенние праздники и блюда к ним»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
25	07.03.2024	Практическое занятие	1	«Ладушки-оладушки»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
26	14.03.2024	Беседа	1	«Весенние праздники и блюда к ним»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
27	21.03.2024	Практическое занятие	1	Печенье «Жаворонки»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
28	28.03.2024	Беседа	1	«Ах, эта ярмарка!»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
29	04.04.2024	Практическое занятие	1	«Калачи из печи»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
30	11.04.2024	Практическое занятие	1	«Булочки – ватрушки»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
31	18.04.2024	Практическое	1	«Вареники»	МАДОУ ДС	Наблюдение

		занятие			№ 54, кафе «Радуга	
32	25.04.2024	Беседа	1	«Пасхальные угощения»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Опрос
33	02.05.2024	Практическое занятие	1	«Украшение пасхальных яиц»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение
34	16.05.2024	Практическое занятие	1	«Хворост»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение, Выставка блюд
35	23.05.2024	Практическое занятие	1	«Пирожки»	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Наблюдение Выставка блюд
36	30.05.2024	Итоговое занятие	1	Итоговая диагностика, представление портфолио «Как я учился готовить». Чаепитие.	МАДОУ ДС № 54, кафе «Радуга	Тестирование

Таблица 1. Тест «Маленькие кулинары»

Игровая ситуация: Кот Леопольд хочет подружиться с Мышатами и пригласить их на День рождения. Помогите Коту Леопольду приготовить праздничный обед, ответив на вопросы теста.

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Укажите, где изображена спецодежда повара	<p>А) </p> <p>Б) </p> <p>В) </p> <p>Г) </p>
2	Помогите Коту Леопольду найти «шумовку»	<p>А) </p> <p>Б) </p> <p>В) </p> <p>Г) </p>

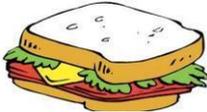
3	Способ нарезки овощей, взятый из математики	А) Кубик Б) Овал В) Квадратик Г) Соломка
4	Отгадайте загадку: Чай придумали китайцы, Грызть морковь – лесные зайцы. А Италия гордится тем, что там возникла ...	А)  Б)  В)  Г) 
5	Какое угощение может приготовить Кот Леопольд из этих продуктов: <div data-bbox="236 1243 758 1433" style="text-align: center;">  <p> печенье Сгущенное молоко сливочное масло грецкие орехи какао </p> </div>	А) Салат «Шоколадный» Б) Суп «Сладкоежка» В) Пирожное «Картошка» Г) Каша «Ореховая»
6	Зачеркните, что не так на картинке.	

Таблица 2. Подготовка (тесты) маленьких
кулинаров (сводная)

№ п/п	Ф.И.О.	Вопрос 1		Вопрос 2		Вопрос 3		Вопрос 4		Вопрос 5		Вопрос 6	
		нач. Г.	кон. Г.										
1													
2													
3													

Список литературы

1. Ю. Л. Хатынцев, В. Д. Симоненко Программы по трудовому обучению., М., «Просвещение», 2005.
2. Г. И. Жаренкова «Трудовое обучение». М., Дрофа, 2001.
3. Книга о вкусной и здоровой пище - М. : Колос, 1993.
4. Коноплёва Н. П. Как относиться к себе и быту, или Практическая психология Хозяйки Дома. – М. : АСТ-Пресс, 1997.
5. Бочкова И. А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. - М., 2001.
6. Евладова Е., Логинова Л. Г. Дополнительное образование детей. – М., 2002.
7. Е. И. Стадник. Учимся готовить – ООО Издательство «Ранок», 2011.
8. ШКОЛА ЖИЗНИ Подготовка к самостоятельной жизни Учебно – методическое пособие, Л. М. Кобрина, В. В. Юнина. - СПб. : изд. «Золотой Орёл», 2005.
9. Яковлева Г.В., Андриященко Е.В. Организация трудовой деятельности с детьми дошкольного возраста с ОВЗ. Учебно-методическое пособие для педагогов ДОУ. Челябинск 2020.-72с.
10. Екжанова Е.А., Стребелева Е.А. Коррекционно-развивающее обучение и воспитание. Программа дошкольных образовательных учреждений компенсирующего вида для детей с нарушением интеллекта. –М: Просвещение, 2005г.-272с.

Интернет-источники:

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=42,250>

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=62,90>

<https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=133568>