

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 223

Юридический адрес: 620085, Свердловская область, г. Екатеринбург, б-р Самоцветный, д. 8
тел.: 218-07-77, 218-09-77 e-mail: mdou223@eduekb.ru, сайт: dc223.pf

Принято:
Педагогическим советом
протокол №1 от «30» августа 2023 г.

Утверждаю:



Заведующий МАДОУ
№223

/Басова И.В.

Приказ №100 - Од от «31» августа 2023г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЛЮБОЗНАЙКА»

(4-5 лет)

Срок реализации программы: 1 год

Екатеринбург, 2023

Содержание

I. Целевой раздел	3
1.1. Пояснительная записка	3
1.2. Принципы построения программы	4
1.3. Цели и задачи реализации Программы	5
1.4. Планируемые результаты освоения Программы	7
II. Содержательный раздел	8
2.1. Описание разделов Программы по ознакомлению детей дошкольного возраста с основами кулинарии «Вкусняшка»	8
2.2. Описание разделов программы «Маленький исследователь»	19
2.3. Описание разделов программы по английскому языку «SAY HELLO»	23
III. Организационный раздел	27
3.1. Кадровое обеспечение	27
3.2. Распорядок дня	28
3.3. Календарный учебный график	28

I. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная образовательная программа «Любознайка» разработана на основе педагогической концепции целостного развития ребенка-дошкольника как субъекта детской деятельности М.Крулехт и практического материала методических пособий «Ознакомление дошкольников с секретами кухни», «Ребенок в мире поиска» под редакцией О.В. Дыбиной.

Программа определяет цель, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию специальных занятий по ознакомлению воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд, познавательно – экспериментальной деятельности и обучению английскому языку.

Программа разработана в соответствии с основными нормативно-правовыми документами по дошкольному воспитанию:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 1. СП 2.4. -20 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (здесь прописано все что необходимо учитывать- время прогулок, использование ИКТ с детьми, расстановка мебели и т.д., для ДОУ ближе к концу информация) 26 «Об утверждении СанПиН» 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Программа направлена на:

- формирование и развитие творческих способностей детей;
- формирование основ культуры питания;
- формирование у детей системы знаний о структуре трудового процесса и умений следовать этой структуре в ходе трудовой деятельности;
- развитие познавательной активности детей через занимательные опыты и эксперименты;
- развитие лингвистических способностей дошкольников;
- социализацию воспитанников.

Программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. Возраст воспитанников, осваивающих Программу – 4-5 лет.

Срок освоения Программы -1 год.

1.2. Принципы построения программы

Работа по формированию гармонично развитой творческой личности построена посредством кружковой работы на основе следующих принципов:

- Комфортность: атмосфера доброжелательности, вера в силы ребенка, создание для каждого ситуации успеха.
- Погружение каждого ребенка творческих процесс: реализация творческих задач достигается путем использования активных методов форм обучения;
- Опора на внутреннюю мотивацию с учетом опыта ребенка создание эмоциональной вовлеченности его в творческий процесс, что обеспечивает естественное повышение работоспособности;
- Постепенность: переход от совместных действий взрослого и ребенка, и сверстников к самостоятельности, от самого простого до заключительного, максимально сложного задания; «открытие новых знаний»;
- Вариативность: создание условий для самостоятельного выбора ребенком способов работы, типов заданий, материалов, техники и другого;

- Индивидуальный подход: создание в творческом процессе раскованной стимулирующей творческой активности атмосферы. Учитываются индивидуальные психофизические особенности ребенка в группе в целом. В основе лежит комплексное развитие всех психических процессов и свойств личности в процессе совместной (дети- дети, дети-родитель, дети- педагог) продуктивно- творческой деятельности в результате которой ребенок учится вариативно мыслить, запоминать, придумывать новое, решать нестандартные задачи, общаться с разными людьми и многое другое.
- Принцип взаимного сотрудничества и доброжелательности: общение с ребенком строится на доброжелательной и доверительной основе.
- Принцип интеграции: интегративный характер всех аспектов развития личности ребенка дошкольного возраста: общекультурных, социально- нравственных, интеллектуальных

1.3. Цели и задачи реализации Программы

Цель программы: способствовать формированию и развитию познавательных интересов детей через активную деятельность.

Задачи программы:

Обучающие:

- Познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне.
- Обучить детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд.
- Расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу. Формировать у детей начальные основы системы знаний о живой и неживой природе
- Научить проводить опыты и эксперименты с объектами живой и неживой природы.
- Развивать умение делать выводы, умозаключения.
- Формирование первичных навыков монологической и диалогической речи на английском языке;

Развивающие:

- Развивать аналитические умения при использовании предметно-схематических моделей предстоящей деятельности.
- Развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой.
- Развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировке стола.
- Развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.
- Формировать опыт выполнения правил техники безопасности при проведении опытов и экспериментов.
- Поддерживать интерес дошкольников к окружающей среде, удовлетворять детскую любознательность.
- Ознакомление детей с несложной лексикой, доступной и соответствующей их уровню развития, введение элементарных языковых конструкций, развитие речевого слуха, речевой догадки, памяти, внимания, мышления;
- Ознакомление с основными звуками фонетического строя языка и дальнейшее развитие речевого аппарата ребенка.
- Формирование умения понимать несложные команды педагога и реагировать на ряд элементарных вопросов. Формирование навыков понимания элементарных языковых явлений;

Воспитательные:

- Воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд.
- Формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей.
- Формировать основы самосознания ребенка как субъекта специфической трудовой

деятельности.

- Воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие.
- Формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.
- Воспитывать стремление сохранять и оберегать мир природы, следовать доступным экологическим правилам

Воспитание интереса и уважения к культуре других народов;

- Расширение кругозора детей и их общей культуры. Воспитывать у детей культуру общения, учить их внимательно слушать собеседника, вежливо отвечать сверстникам и взрослым, обращаться с просьбой.

1. 4. Планируемые результаты освоения Программы

По направлению «Ознакомление детей дошкольного возраста с основами кулинарии «Вкусняшка» ожидается, что воспитанники к концу года:

- овладеют умениями соблюдать правила поведения, гигиены, ОБЖ при приготовлении блюд, а также последовательностью выполнения трудовых операций при приготовлении разных блюд (напитков, салатов, бутербродов);
- будут иметь представление о приготовлении многообразия блюд из ягод, овощей, фруктов, в том числе с учетом традиций народов родного края;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, соковыжималкой);
- научиться взаимодействовать в процессе совместной деятельности;
- самостоятельно готовить рабочее место;
- отбирать необходимые продукты изготовить из них элементарные блюда;
- уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты;
- знать правила пользования электроприборами и кухонной бытовой техникой;
- уметь сервировать блюда, соблюдать правила их подачи гостям;
- самостоятельно приготовить любое знакомое блюдо, соблюдая все этапы осуществления трудового процесса;
- соотносить полученный результат с поставленной целью;
- дети осваивают умение работать самостоятельно по одному, а также в парах.

По направлению «Маленький исследователь» ожидается, что воспитанники к концу года:

- научатся проводить опыты и эксперименты с объектами живой и неживой природы;
- дети проявят познавательный интерес к опытно-экспериментальной деятельности;
- у детей будет сформирована уверенность в себе посредством развития мыслительных операций, творческих предпосылок и как следствие, развитие у детей личностного роста и чувства уверенности в себе и своих силах.
- повысится уровень владения дошкольниками простейшими техниками экспериментирования.

По направлению «Английский язык для малышей «SAY HELLO»» ожидается, что воспитанники:

- к концу первого года обучения ребенок должен знать 30-40 слов и некоторые речевые образцы на английском языке: I, I am, I can, I like, I have got, What's your name? How old are you? How are you? Have you got?
- понимать на слух и выполнять простые команды педагога;
- уметь отвечать на вопросы;
- ребенок применяет в речи выразительность, умеет слышать и запоминать, рассказать маленькое стихотворение, спеть песенку;
- развито воображение и ассоциативно-образное мышление.

II. Содержательный раздел

2.1. Описание деятельности направлению «Ознакомление детей дошкольного возраста с основами кулинарии «Вкусняшка»

I раздел «Разноцветные капельки»

Цель: познакомить дошкольников возрастной группы с предметами, необходимыми на кухне; обучить начальным навыкам приготовления простейших блюд (напитков, салатов, бутербродов).

Задачи:

1. Обучающие:

- познакомить с правилами поведения, техникой безопасности и основными правилами гигиены;
- учить понимать и при помощи взрослого пользоваться схемами выполнения трудового процесса;
- закрепить знания об овощах, фруктах ягодах, их пользе для организма человека и способах использования в кулинарии;
- познакомить с назначением электроприборов на кухне.

2. Развивающие:

- развивать мелкую моторику рук;
- формировать навыки безопасного поведения на кухне, пользования орудиями труда в процессе работы на кухне.

3. Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, дружеские взаимоотношения в процессе совместной деятельности.

II раздел «Страна Фантазия»

Цель: поддерживать интерес к кулинарной деятельности. Обучать приготовлению более сложных блюд.

Задачи:

1. Обучающая:

- учить классифицировать продукты по способу приготовления (в сыром виде, только жарить, варить, или варить и жарить);
- упражнять в составлении рецептов приготовления блюд (при помощи взрослого);
- формировать системные знания о целостном процессе приготовления блюда;
- совершенствовать умения пользоваться предметно-схематическими моделями;
- обучать способам безопасного пользования кухонной бытовой техникой.

2. Развивающая:

- развивать эстетический вкус, фантазию, творчество в процессе украшения блюд;
- формировать умение самостоятельно рассказывать и показывать алгоритм приготовления известного блюда.

3. Воспитательная:

- воспитывать самостоятельность, чувство ответственности, терпение.
- поощрять умение и желание детей работать в парах, советоваться.

Способы и направления поддержки детской инициативы в ходе реализации Программы.

Опираясь на характерную для дошкольников потребность в самоутверждении и признании со стороны взрослых, руководитель кружка обеспечивает условия для развития детской самостоятельности, инициативы, творчества. Он постоянно создает ситуации, побуждающие детей активно применять свои знания и умения, ставит перед ними все более сложные задачи, развивает волю, поддерживает желание преодолевать трудности, доводить начатое дело до конца, нацеливает на поиск новых, творческих решений. Руководитель придерживается следующих правил. Не нужно при первых же затруднениях спешить на помощь ребенку, полезнее побуждать его к самостоятельному решению; если же без помощи не обойтись,

вначале эта помощь должна быть минимальной: лучше дать совет, задать наводящие вопросы, активизировать имеющийся у ребенка прошлый опыт.

Всегда необходимо предоставлять детям возможность самостоятельного решения поставленных задач, нацеливать их на поиск нескольких вариантов решения одной задачи, поддерживать детскую инициативу и творчество, показывать детям рост их достижений, вызывать у них чувство радости и гордости от успешных самостоятельных, инициативных действий.

Развитию самостоятельности способствует освоение детьми универсальных умений: поставить цель (или принять ее от руководителя), обдумать путь к ее достижению, осуществить свой замысел, оценить полученный результат с позиции цели. При этом воспитатель использует средства, помогающие дошкольникам планомерно и самостоятельно осуществлять свой замысел: опорные схемы, наглядные модели, пооперационные карты.

Особенности взаимодействия с семьями воспитанников при реализации Программы

Одним из важных принципов технологии реализации Программы является вовлечение родителей в образовательный процесс дошкольной организации вообще и в работу по дополнительному образованию, в частности.

Задачи взаимодействия с семьями дошкольников:

1. Помогать родителям в освоении и закреплении ребенком культурно-гигиенических навыков, правил безопасного поведения на кухне.
2. Совместно с родителями способствовать развитию детской самостоятельности, навыков самообслуживания, предложить родителям создать условия для развития самостоятельности дошкольника дома (умение приготовить элементарные блюда, разогреть готовую пищу и др.).
3. Помогать родителям в обогащении социального опыта ребенка, развитии его любознательности, накоплении представлений об окружающем мире.
4. Развивать у родителей интерес к совместному приготовлению пищи с ребенком дома.
5. Включать родителей в совместную с педагогом деятельность по развитию субъектных проявлений ребенка в элементарной трудовой деятельности, развитию желания трудиться, ответственности, стремления довести начатое до конца.
6. Способствовать развитию партнерской позиции родителей в общении с ребенком, развитию положительной самооценки, уверенности в себе.

- Основными формами взаимодействия с родителями по реализации Программы являются: семейное детско-взрослое проектирование,
- совместное составление рецептов,
- приготовление блюд,
- оформление праздничного стола,
- праздники и развлечения, семейные кулинарные конкурсы, оформление фотоальбомов «Любимое блюдо моей семьи». «Готовим вместе» и др.

Учебно-тематический план 1-й год обучения (дети 3-4 года)

№	Кол. часов	Тема занятия	Цели занятия	Форма проведения занятия	Деятельность воспитанников в
1.	1ч.	Кухня детского сада	Получить представление о предметах кухонного оборудования, их назначении.	Экскурсия на кухню детского сада	Наблюдение, беседа с сотрудниками кухни

2.	1 ч.	Посуда	Научиться различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды; группировать посуду с помощью условных символов.	Беседа, рассказ воспитателя. Дидактические игры	Участие в дидактических играх, общение с воспитателем
3.	1 ч.	Техника безопасности и правила гигиены. - В мире "Чудесницы"	Познакомиться с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в центре кулинарии.	Рассказ воспитателя, беседа с детьми, решение проблемных ситуаций	Участие в решении проблемных ситуаций и в беседе с воспитателем
4.	2 ч.	Фрукты «Угадай-ка» - викторина «Из чего готовим сок»	Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки.	Дидактические словесные и настольно печатные игры, развивающего характера	Участие в беседах, играх
5.	1 ч.	Овощи - салатный кубик	Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их сочетании, получить представления о способах нарезки овощей и оформлении овощных блюд.	Дидактические игры, практический показ, объяснение, рассказ воспитателя	Наблюдение и самостоятельная деятельность

6.	9 ч.	Напитки - чай «Мухи-Цокотухи». - морс «Ягодка». - крюшон «Именинный». - сок «Апельсиновый» - йогурт «Фруктовый». - компот «Ассорти». кисель «Загадка». - «Готовим напитки». - сок «Витаминный»	Познакомиться с процессом приготовления чая. Получить представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Осознать важность знаний правил сервировки стола к чаю. Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков. Познакомиться с технологией приготовления морса; определять по вкусу основную составную часть морса. Познакомиться с бытовой техникой – различными видами соковыжималок для мягких и citrusовых фруктов: крюшонницей. Учиться правильно пользоваться ножом. Познакомиться с процессом приготовления напитков из молочных продуктов питания, киселя, яблочного и морковного соков. -	Показ действий, рассказ, объяснения использования схемами	Самостоятельная деятельность детей, использование схем
7.	1 ч.	Бытовая техника. - «Умные помощники».	Получить представление о предметах бытовой техники, ее назначении.	Рассказ воспитателя. Беседа с детьми.	Наблюдение, участие в беседе
8.	5ч.	Салаты. -салат «Витаминный». - «Разноцветный винегрет». -салат «Лакомство гномов». фруктовый салат «Дары солнца» -конкурс «Самый вкусный салат»	Познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, процессом приготовления салата (овощного, фруктового и т.д.). Продолжить учиться пользоваться технологической картой. Закрепить навыки работы с ножом: нарезать овощи и фрукты кубиками, оформлять готовое блюдо. Закрепить умение пользоваться теркой.	Показ, объяснение	Самостоятельное приготовление салатов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами

9.	3 ч.	Бутерброды. -Бутерброд «Хитрый». -Бутерброд «Кораблик». -Загадка в лукошке.	Познакомиться с образованием слова "бутерброд". Научиться самостоятельно делать открытые бутерброды, красиво их оформлять. Проявлять самостоятельность, фантазии. Развивать мелкую моторику рук, творчество.	Показ, объяснение	Самостоятельно е приготвление бутербродов, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами
10.	5 ч.	Песочное тесто - Печенье «Чудные фигурки» - Украшение для новогодней елки - Разноцветные колобки - Печенье «Валентинки»	Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электрической мясорубкой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки.	Показ, объяснение, беседа	Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность
11	1ч.	Итоговое занятие «Потрудились мы и вот - полу-	Закрепить системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов. Проявлять доброжелательное отношение, терпение и	Дидактические игры, показ объяснение, создание си-	Совместная трудовая деятельность

Перспективный план 2023-2024 учебный год.

Тема	Задачи
Сентябрь	
1. Экскурсия на кухню детского сада	Дать представление о предметах кухонного оборудования, их назначении. (По методике организации экскурсии)
2. Посуда	Учить детей различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды. Упражнять детей группировать посуду с помощью условных символов (показ, беседа, игра)
3. В мир «Чудесницы»	Познакомить детей с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в комнате кулинарии. Вызвать желание заниматься кулинарной деятельностью.
4. Чай «Мухи-Цокотухи»	Познакомить детей с процессом приготовления чая. Дать представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Помочь детям осознать важность знаний правил сервировки стола к чаю. Учить пользоваться технологической картой.

5. Печенье «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
6. Морс «Ягодка»	Познакомить детей с технологией приготовления морса; учить определять по вкусу основную составную часть морса. Воспитывать аккуратность. Продолжать учить пользоваться технологической картой.
7. Овсяночки	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим. Дать знания о разных видах теста.
8 Крюшон «Именинный»	Продолжать знакомить детей с различными видами сладких напитков. Упражнять в работе по технологической карте. Дать представление об одном из видов посуды - крюшоннице. Воспитывать аккуратность, взаимовыручку.
Октябрь	
9. Печенье «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
10. «Угадайка»	Закреплять знания детей о ягодах, фруктах. Учить отгадывать загадки.
11. Салат «Лакомство гномов»	Познакомить детей с процессом приготовления фруктового салата. Воспитывать аккуратность, взаимовыручку.
12. Пирожки «Шампань»	Расширять представления детей о видах теста, об изделиях, которые можно приготовить из слоеного теста. Воспитывать аккуратность
13. «Умные помощники»	Формировать представление детей о предметах бытовой техники, ее назначении, она облегчает труд человека. Познакомить с техникой безопасности (показ, рассказ, беседа)
14. Компот «Ассорти»	Продолжать знакомить детей с разнообразием напитков. Знакомить с работой бытовой техники (электрической плитой). Воспитывать аккуратность.
15. Кисель «Загадка»	Продолжать учить детей готовить различные напитки. Познакомить детей с технологией приготовления киселя. Удовлетворять

	их потребность в самостоятельности.
12. «Готовим напитки"»	Закреплять знания детей о приготовлении напитков. Учить подбирать продукты для их приготовления. Упражнять детей в составлении рецептов различных напитков.
Ноябрь	
13. Печенье «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
14. Овсяночки	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим. Дать знания о разных видах теста.
15. Салат «Кубик»	Познакомить детей с процессом приготовления салата. Продолжить учить пользоваться технологической картой. Учить нарезать фрукты и овощи кубиками, оформлять готовое блюдо. Воспитывать чуткость, желание помогать.
16 «Потрудились мы и вот - получился бутерброд»	Формировать системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности.
17. «Секреты обеда»	Упражнять детей в составлении рецептов блюд для обеда, называть все составляющие ингредиенты трех блюд, а также кулинарные секреты их приготовления. Познакомить с закусочным бутербродом "Канapé", правилами их подачи гостям (на блюде, покрытом салфеткой). Воспитывать интерес к приготовлению пищи.
18. Викторина «Из чего готовят сок»	Уточнить представление детей о разнообразии фруктов, способах их использования в кулинарии.
19. Сок «Апельсиновый»	Продолжать знакомить детей с технологией приготовления соков, используя другой вид соковыжималки, для цитрусовых фруктов. Воспитывать самостоятельность.
20 «Потрудились мы и вот - получился бутерброд»	Формировать системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности.
Декабрь	
21. Винегрет «Разноцветный»	Продолжать учить детей работать с технологической картой. Продолжать учить нарезать овощи, правильно пользоваться ножом. Учить делать украшения из овощей для оформления винегрета. Воспитывать аккуратность.
22. Фруктовый салат «Дары солнца»	Продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой. Развивать любознательность. Воспитывать аккуратность.

23.Пирожки с начинкой	Расширить представления детей об изделиях, которые можно получить из дрожжевого теста. Учить лепить пирожок (способом защипывания краев). Развивать мелкую моторику рук.
24.Украшения для новогодней елки	Продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях. Упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок. Воспитывать самостоятельность, аккуратность.
25. Печенье «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
26.Салат «Лакомство гномов»	Познакомить детей с процессом приготовления морковного салата. Закрепить умение пользоваться теркой.
27. Бутерброд «Хитрый»	Познакомить детей с образованием слова "бутерброд". Учить самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук.
28. Печенье «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
Январь	
28. Салат «Витаминный»	Продолжать формировать системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться теркой, соблюдая правила безопасности с опасными предметами. Воспитывать чуткость, желание помогать другому.
29 «Потрудились мы и вот - получился бутерброд»	Формировать системные знания о целостном приготовлении горячих бутербродов. Воспитывать доброжелательное отношение, терпение и желание участвовать в совместной деятельности.
30. Винегрет «Разноцветный»	Продолжать учить детей работать с технологической картой. Продолжать учить нарезать овощи, правильно пользоваться ножом. Учить делать украшения из овощей для оформления винегрета. Воспитывать аккуратность.
31. Фруктовый салат «Дары солнца»	Продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой. Развивать любознательность. Воспитывать аккуратность.
32.Пирожки с начинкой	Расширить представления детей об изделиях, которые можно получить из дрожжевого теста. Учить лепить пирожок (способом защипывания краев). Развивать мелкую моторику рук.
33. Салат «Лакомство гномов»	Познакомить детей с процессом приготовления овощного салата. Закрепить умение пользоваться теркой.

34. Бутерброд «Хитрый»	Познакомить детей с образованием слова "бутерброд". Учить самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук.
35. Салат «Витаминный»	Продолжать формировать системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться теркой, соблюдая правила безопасности с опасными предметами. Воспитывать чуткость, желание помогать другому.
Февраль	
36. Печенье «Валентинки»	Продолжать закреплять умение работать с миксером. Упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его. Дать возможно
37. Бутерброд «Кораблик»	Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброды, красиво их оформлять. Развивать мелкую моторику рук, творчество.
38. Дрожжевое тесто Булочки»	Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях,
	которые, можно получить из дрожжевого теста. Научиться лепить пирожок (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.
39. Дрожжевое тесто «Пирожки с начинкой»	Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста. Научиться лепить пирожок (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.
40. Песочное тесто «Разноцветные Колобки»	Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки.
41. Конкурс «Самый вкусный салат»	Обобщать знания об основах приготовления салатов. Развивать у детей интерес к приготовлению пищи.
42. Сухарики «Ароматные»	Обогатить представления о приготовлении блюд из хлеба. Раскрыть секрет использования черного хлеба. Продолжать осваивать правила работы приготовления пищи.
43. Блины «Масляный Блинок»	Продолжать знакомиться с бытовой техникой - блинницей. Обогатить свои представления о народных традициях
Март	
44. Фруктовый салат «Дары солнца»	Продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой. Развивать любознательность. Воспитывать аккуратность.

45. «Загадка в лукошке»	Продолжать учить детей делать бутерброды из яиц. Развивать навыки работы с ножом. Развивать творчество и фантазию при украшении блюда
46. Булочки «Изюминка»	Дать представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и раскрыть его секреты. Удовлетворять потребность детей побыть в роли взрослого.
47 Печенье «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Познакомить с электрическим миксером. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
48. Пирожное «Фруктовый корзинка»	Продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и заправкой. Развивать любознательность. Воспитывать аккуратность.
49. Салат «Лакомство гномов»	Познакомить детей с процессом приготовления овощного салата. Закрепить умение пользоваться теркой.
50. Бутерброд «Хитрый»	Познакомить детей с образованием слова "бутерброд". Учить самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук.
51. Бутерброд «Кораблик»	Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброды, красиво их оформлять. Развивать мелкую моторику рук, творчество.
Апрель	
52. Чай «Мухи-Цокотухи»	Познакомить детей с процессом приготовления чая. Дать представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.). Рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. Помочь детям осознать важность знаний правил сервировки стола к чаю. Учить пользоваться технологической картой.
53. Печенье «Чудные фигурки»	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
54. Морс «Ягодка»	Познакомить детей с технологией приготовления морса; учить определять по вкусу основную составную часть морса. Воспитывать аккуратность. Продолжать учить пользоваться технологической картой.
55. Овсяночки	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим. Дать знания о разных видах теста.
56. Пирожное «Картошка»	Познакомить детей с вариантами замены одного продукта другим. Дать знания о разных видах теста.

57. «Наливные яблочки»	Раскрыть секрет запекания яблок. Учить делить целое на части. Укреплять мелкую моторику рук. Удовлетворять потребность детей быть умелыми, как взрослые.
58. Банановый десерт	Дать представление детям о способе приготовления фруктов - запекании. Учить готовить сладкие блюда, оформлять их перед подачей на стол.
59. Сэндвич «Аппетитный»	Познакомить детей с процессом приготовления закрытого горячего бутерброда. Учить пользоваться сэндвичницей. Воспитывать самостоятельность, аккуратность.
Май	
60. Салат «Витаминный»	Продолжать формировать системные знания о целостном приготовлении салата. Учить пользоваться теркой, соблюдая правила безопасности с опасными предметами. Воспитывать чуткость, желание помогать другому.
61. Печенье "Чудные фигурки"	Познакомить детей с технологией выпечки. Продолжать учить работать с технологической картой. Учить замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Воспитывать дружеские взаимоотношения
62. Салат «Лакомство гномов»	Познакомить детей с процессом приготовления овощного салата. Закрепить умение пользоваться теркой.
63. Бутерброд «Хитрый»	Познакомить детей с образованием слова "бутерброд". Учить самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук.
64. Дрожжевое тесто «Пирожки с начинкой»	Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста. Научиться лепить пирожок (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.
65. Песочное тесто «Разноцветные Колобки»	Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки.
66. Яблочный пирог	Продолжать учить детей работать с дрожжевым тестом. Дать понять,

	что дрожжевое тесто можно готовить с различными добавками. Воспитывать терпеливость, самостоятельность.
--	--

2.2. Описание разделов программы «Маленький исследователь»

Главное достоинство программы в том, что в основе ее лежит метод обучения дошкольников — экспериментирование, которое дает детям реальное представление о различных сторонах изучаемого объекта. В процессе экспериментирования идет обогащение памяти ребенка, активизируются его мыслительные процессы, так как постоянно возникает необходимость совершать операции анализа, сравнения и классификации, обобщения. Идет развитие творческих способностей, формирование трудовых навыков, обогащается словарь. Детское экспериментирование характеризуется высоким уровнем самостоятельности: ребенок сам ставит цели, сам ставит цели, сам достигает их, получая новые знания о предметах и явлениях.

Содержание исследовательской деятельности детей

Работа с детьми направлена на создание условий для сенсорного развития в ходе ознакомления их с явлениями и объектами окружающего мира.

В процессе формирования исследовательских действий детей педагог решает следующие задачи:

- Сочетать показ ребенка с активным действием ребенка по его обследованию (ощупывание, восприятие на вкус, запах и т.д.)
- Сравнить сходные по внешнему виду предметы.
- Учить детей сопоставлять факты и выводы из рассуждений.
- Использовать опыт практической деятельности, игровой опыт.

Формы, методы, приемы проведения занятия.

1. Предварительная работа (экскурсии, наблюдения, чтение, беседы, рассматривание, зарисовки) по изучению теории вопроса.
2. Определение типа вида и тематики занятия-экспериментирования.
3. Выбор цели задач работы с детьми (познавательные, развивающие, воспитательные задачи).
4. Игровой тренинг внимания, восприятия, памяти, мышления.
5. Предварительная исследовательская работа с использованием оборудования учебных пособий.
6. Выбор и подготовка пособий и оборудования с учетом возраста детей изучаемой темы.
7. Обобщение результатов наблюдений в различных формах (дневники наблюдений, таблицы, фотографии, пиктограммы, рассказы, рисунки и т.д.) с целью подведения детей к самостоятельным выводам по результатам исследования.

Условия реализации программы

Постановка исследовательской задачи. Тренинг внимания, памяти, логики мышления.

Уточнение правил безопасности жизнедеятельности в ходе осуществления экспериментирования.

Уточнение плана исследования.

Выбор оборудования и размещение детьми в зоне исследования.

Распределение детей на подгруппы.

Анализ и обобщение полученных результатов экспериментирования.

Проектирование процесса

Организация мини-лабораторий в группе

В мини-лабораториях выделено:

1. Место для постоянной выставки.
2. Место для приборов.
3. Место для выращивания растений.
4. Место для хранения природного и бросового материалов.
5. Место для проведения опытов.

6. Место для неструктурированных материалов (стол «песок-вода» и емкость для песка и воды и т.д.)

Основное содержание исследований предполагает формирование следующих представлений:

1. О материалах (песок, глина, бумага, ткань, дерево).
2. О природных явлениях (ветер, снегопад, солнце, вода; игры с ветром, со снегом и т.д.).
3. О мире растений (способы выращивания из семян, луковицы, листа).
4. О способах исследования объекта.
5. О предметном мире.

В процессе исследования-экспериментирования развивается словарь детей за счет слов, обозначающих сенсорные признаки, свойства, явления или объекта природы (цвет, форма, величина); мнется, ломается; высоко - низко-далеко; мягкий - твердый - теплый и т.д.).

Перспективное планирование деятельности по направлению «Маленький исследователь»

	Тема:	Цель совместной образовательной деятельности:	Материалы и оборудование:
1.	«Что растворяется в воде?» (соль, сахар, песок, крупа)	Развивать представление о свойствах воды, растворимости воды. Учить детей формулировать выводы в ходе совершения практических действий.	Соль, сахар, крупа, мука, стаканчики, палочки для размешивания.
2.	Магнитная задача	Познакомить детей с магнитом, его свойством притягивать металлические предметы. Учить детей обобщенным способам исследования различных объектов. Развивать интерес к исследованиям.	Магнит, металлические предметы.
3.	«Опыты с бумагой»	Расширять представление детей о бумаге и её свойствах, о разнообразных приёмах определения свойств бумаги. Учить анализировать, делать простейшие умозаключения. Развивать исследовательские действия и уметь устанавливать причинно-следственные связи в процессе выполнения различных действий с бумагой.	Листы бумаги, стаканчики с водой, клей.
4.	«Какие разные игрушки!»	Продолжать учить детей выявлять свойства и качества материалов в сравнении. Закреплять умение самостоятельно осуществлять практические действия. Развивать познавательный интерес.	Игрушки пластмассовые, деревянные, резиновые.
5.	«Что такое воздух?»	Расширять знания детей о воздухе. Развивать познавательную активность в процессе экспериментирования.	Полиэтиленовый пакет, стакан с трубочкой.
6.	«Опыты с	Расширить представление детей о	Фонарик, бумага, стекло

	фонариком»	свойствах известных предметов.	прозрачное, стекло цветное, ткань.
7.	«Как окрасить воду?»	Формировать представления детей о зависимости интенсивности цвета окраски воды от количества пищевого красителя. Развивать умение различать темные и светлые оттенки, устанавливать причинно-следственные связи.	Пищевые красители разных оттенков, прозрачные стаканчики, мерные ложечки, ёмкость с водой, цветные квадратики из бумаги.
8.	«Все увидим, все узнаем»	Познакомить детей с прибором-помощником — лупой и ее назначением. Развивать познавательную активность в процессе экспериментирования.	Лупы, маленькие пуговицы, бусинки, семечки кабачков, подсолнуха, мелкие камешки и прочие предметы для рассматривания, рабочие листы, цветные карандаши.
9.	«Исследование свойств ткани: намокание, цвет, прочность, красота»	Закреплять знания детей о теплых и тонких тканях, учить устанавливать зависимость изготовления одежды и ткани от сезона; показать разнообразие цветов и рисунков на ткани.	Куски ткани, емкость с водой.
10.	«Что в коробке?»	Познакомить со значением света, с источниками света (солнце, фонарик, свеча, лампа); показать, что свет не проходит через непрозрачные предметы.	Коробка с крышкой, в которой сделана прорезь; фонарик, лампа.
11.	«Картон»	Познакомить детей со свойствами картона. Совершенствовать умение самостоятельно осуществлять практические действия. Развивать познавательную активность в процессе экспериментирования.	Картон разной плотности, коробка, емкость с водой.
12.	«Мыльные сказки»	Учить детей выявлять свойства исследуемого объекта (мыла). Закреплять умение устанавливать взаимосвязи между объектами исследования (мыло и вода). Развивать интерес к практическим действиям.	Лупа, кусочки сухого мыла, емкость с водой., мелкие резиновые игрушки.
13.	«Что такое упругость?»	Формировать знания у детей о неживой природе. Познакомить детей с понятием - упругость.	Резиновый шарик, пластилин.
14.	«Почему исчезает вода?»	Показать детям, как под воздействием тепла испаряется вода. Развивать умение сравнивать, анализировать. Поддерживать интерес к опытнической деятельности.	Два одинаковых стакана, блюдце, фломастер, вода.
15.	«Как получают цветные»	Развивать умение устанавливать простейшие связи между предметами,	Вода, мелкие формочки, краски, ниточки.

	льдинки?»	различать основные цвета. Вызвать интерес к изготовлению цветных льдинок, к объектам неживой природы.	
16.	«Растапливание снега, снег рассыпчатый и мокрый»	Познакомить детей со свойствами и качествами снега (холодный, белый, превращается в воду).	Емкость со снегом, прозрачные стаканы с горячей и холодной водой, льдинка.
17.	«Водяные переливы»	Продолжать знакомить детей со свойствами воды. Формировать понятие о том, что вода принимает форму сосуда, в который она налита. Учить детей формулировать вывод в ходе совершенствования практических действий.	Сосуды разной величины, вода.
18.	«Волшебная кисточка»	Познакомить с получением промежуточных цветов путем смешения двух (красного и желтого — оранжевый, синего и красного — фиолетовый, синего и желтого — зеленый).	Красная, синяя и желтая краски; палитра; кисточка; пиктограммы с изображением двух цветных пятен; листы с тремя нарисованными контурами воздушных шаров.
19.	«Тонет - не тонет»	Формировать умение устанавливать причинно-следственные связи между свойствами материала и способами его использования. Развивать способность рассуждать и делать выводы.	Тазик с водой, камешки, резиновые и пластмассовые игрушки, деревянные кубики, бумага, металлические предметы.
20.	«На поиски воды»	Продолжать знакомить детей со свойствами воды (впитываемостью). Учить детей делать выводы в процессе исследовательских действий. Развивать познавательный интерес.	Емкость с водой, мягкая ветошь, вата, бумажные салфетки, альбомные листы.
21.	«Как «растет» вода?»	Формировать у детей представление о том, что уровень воды повышается при помещении в емкость с водой посторонних предметов. Развивать интерес к экспериментальной деятельности.	Емкость с водой, камни разного размера., карточки схемы с изображением свойств воды.
22.	«Как корень «служит»?»	Формировать у детей понятие о значении корня для роста и развития растений. Закреплять умение устанавливать взаимосвязь между объектами исследования.	Схематическое изображение частей растений, два стаканчика с окрашенной водой, полотняная салфетка.
23.	«Высаживание семян гороха и фасоли»	Формировать у детей понятие о том, что растениям роста необходимы вода и свет. Закреплять знания о росте и развитии растений. Учить детей устанавливать взаимосвязи между объектами.	Блюдца с пророщенными семенами гороха; семена фасоли; контейнеры с землей; лейки с водой, палочки для рыхления, фартуки, салфетки.

24.	«Таинственные отпечатки»	Вызвать интерес к экспериментированию. Учить детей рисовать красками, получать отпечатки с помощью наложения листа бумаги.	Краски, кисти, клеёнчатые фартучки для детей, стаканчики с водой, клеёнку на стол.
25.	«Что природа создала? Что сделал человек?»	Продолжать знакомить детей с объектами природы и предметами, созданными человеком. Учить детей отличать эти объекты друг от друга. Развивать интерес к познавательно-исследовательской деятельности.	Корзина, предметы, сделанные руками человека; природные объекты; предметы сделанные из природных объектов.
26.	«Обследование камней: размер, вес, цвет»	Учить детей классифицировать камни по признакам: размер (большой, средний, маленький); поверхность (гладкая, ровная, шероховатая, шершавая); температура (теплый, холодный); вес (лёгкий, тяжелый), плавучесть – тонет в воде.	Камни разной формы, цвета, размера, лупа.
27.	«Что мы теперь интересного знаем про воду?»	Закрепить у детей знания о воде, о свойствах. Учить детей формулировать вывод в ходе совершенных практических действий.	Презентация проделанных опытов
28.	«Что мы интересного знаем про удивительные предметы?»	Закрепить у детей знания об удивительных предметах - магните, лупе, фонарике и т.д. Учить детей формулировать вывод в ходе совершенных действий.	Презентация проделанных опытов
29.	«Что мы интересного знаем про бумагу и ткани?»	Закрепить у детей знания о бумаге, картоне, ткани, о их свойствах. Учить детей формулировать вывод в ходе совершенных практических действий.	Презентация проделанных опытов
30.	«Что мы интересного знаем про растения?»	Закрепить у детей знания о живых объектах. Учить детей формулировать вывод в ходе совершенных практических действий.	Презентация проделанных опытов

2.3. Описание разделов программы по английскому языку «SAY HELLO»

Принципы и подходы к реализации Программы

1. Дидактики (*от простого к сложному*);
2. Предметная сторона обучения должна соответствовать личному опыту ребенка, соотноситься с его интеллектуальными возможностями и возможностями самовыражения на родном языке.
3. В обучении используются различные материалы (стихи, песни, игры, являющиеся культурным достоянием, показывающие традиции стран, где говорят на английском языке.
4. Основание иностранного языка в младшем возрасте предлагает, что языковой материал усваивается детьми через его проживание, через задействование ярких образов, которые сможет выстроить педагог на занятие;
5. Обучение должно быть построено на интеграции различных видов деятельности адекватных для данного возраста (*музыкальной, изобразительной, игровой и т. д.*)
6. Принцип сочетания коллективных, групповых и индивидуальных форм работы. Каждый из перечисленных принципов направлен на достижение результата обучения, овладение детьми английским языком на элементарном уровне, как средством общения.

На протяжении всего курса обучения идет использование нетрадиционных форм и методов обучения: игра, соревнование, конкурс.

Учитывая возраст детей, на занятиях используются разные виды деятельности, в том числе проговаривание слов с движением, как физкультминутки.

Нетрадиционные формы занятия, как правило, используются для закрепления изученного материала.

Педагог на занятиях использует следующие методы и приемы:

1. Работа над произношением: сказка "Живой язычок", скороговорки, рифмовки
2. Работа с игрушкой.
3. Работа с картинкой: описание картинки, игра "Что исчезло", "Найди картинку"
4. Разучивание песенок.
5. Подвижные игры.
6. Спокойные игры.
7. Творческие игры.
8. Воспроизведение ситуативных диалогов.

При выборе тематики, лексико-грамматических конструкций, учитывался уровень развития детей, их мотивация и интересы, а также соответствие с учебными планами по развитию познавательных способностей и речи на русском языке в детском саду.

При проведении занятий используются такие здоровьесберегающие технологии, как:

Дыхательная гимнастика.

Гимнастика для глаз, кистей рук и мышц тела.

Положительные эмоции (ободрение, похвала).

Подвижные игры.

Физкультминутки.

Планируемые результаты освоения Программы.

Средний возраст:

- Понимать на слух элементарную английскую речь в нормальном темпе в предъявлении педагога, в том числе указания, связанные с заданием, распоряжения – команды, связанные с проведением зарядки;
- понимать реплики других детей;
- уметь здороваться, прощаться, благодарить, извиняться;

- поддержать диалог этикетного характера, а также поддержать диалог и общаться на бытовые темы;
- представлять себя, своих членов семьи;
- рассказывать о своих игрушках (*животных*);
- знать основные цвета;
- знать названия фруктов и овощей;

Содержание образовательной деятельности.

сентябрь	Сказка о язычке.
1-я неделя	Приветствие. Hello, bye-bye. Знакомство.
2-я неделя	Приветствие. Знакомство. What`s your name?
3-я неделя	What`s your name? What`s his/her name? Знакомство с дракончиком Гого.
4-я неделя	How are you? (good, bad, super, sleepy, hungry)
Октябрь	Моя семья.
1-я неделя	Какая у меня семья.
2-я неделя	I have got father, mother, sister, brother.
3-я неделя	Colours: red, green, blue, yellow, orange.
4-я неделя	What colour is this?
Ноябрь	Что едят в семье Гого?
1-я неделя	Fruits: apple, banana, orange, lemon, cherry, pineapple. I like to eat...
2-я неделя	Vegetables: tomato, cucumber, carrot, pepper, potato, onion. I like to eat...
3-я неделя	Drinks: milk, water, coffee, tea, juice. I like to drink...
4-я неделя	«Путешествие в новогоднюю сказку: Christmas and New Year.
Январь	Let`s count: 1, 2,3,4,5.
3-я неделя	How many?
4-я неделя	Игры со счетом и цветом. How many?
Февраль	Домашние питомцы: dog, cat, fish, rabbit, parrot. The dog says
1-я неделя	woof-woof. The cat says meow-meow.
2-я неделя	Животные на ферме: cow, goat, pig, horse, chicken, sheep.
3-я неделя	Дикие животные: tiger, lion, crocodile, zebra, bear, hare.
4-я неделя	Дикие животные продолжение: elephant, kangaroo, fox, wolf, monkey, hippo.
Март	Seasons. Повторяем цвета.
1-я неделя	
2-я неделя	«Мамин праздник»
3-я неделя	How is the weather today? Sunny, rainy, snowy, cloudy, stormy.
4-я неделя	Повтор предыдущих тем
Апрель	Body parts: head, shoulders, knees and toes, eyes, ears, mouth,
1-я неделя	nose.
2-я неделя	My body, my face, lips, cheeks.
3-я неделя	She is... He is...tall, short, fat, slim, and beautiful.
4-я неделя	She is/ He is happy, sad, angry, sleepy, and hungry.

Май	Transport: bus, taxi, train, plane.
1-я неделя	
2-я неделя	In my bag: pen, pencil, rubber, ruler, book, note book.
3-я неделя	I have got ... in my bag.
4-я неделя	Повторение всех тем.

Вариативные формы, способы, методы и средства реализации Программы.

Основным принципом обучения английскому языку в детском саду являются: принцип устной речи, который предполагает усвоение учебного материала в устной форме.

Психологические особенности детей позволяют им усваивать отдельные слова, словосочетания и конструкции. За короткий период дети должны преодолеть фонетические трудности, овладев основными разговорными навыками, а также накопить необходимый лексико-грамматический материал.

Овладению навыками устной английской речи способствует:

- слушание речи преподавателя, несложных рассказов и сказок, составленных на основе знакомой лексики;
- слушание аудио записей;
- выполнение вопросительно-ответных упражнений;
- ведение доступных диалогов с преподавателем и между собой (на основе усвоенного лексического материала);
- участие в различных дидактических играх на иностранном языке;
- проведение 2-3-минутной «языковой зарядки»;
- контрольные занятия;
- итоговое занятие;
- открытые занятия и концерты для родителей и детей.

III. Организационный раздел

3.1. Материально-техническое обеспечение Программы

3.1.1. Методические пособия и программы

Направление программы	Наименование автора, названия и год выпуска методического пособия, литературного источника
Маленький исследователь	<ol style="list-style-type: none">1. Веракса Н.Е., Галимов О.Р. «Познавательльно-исследовательская деятельность дошкольников». Для занятий с детьми 4-7 лет. М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2015г.2. Дыбина О. В. Рукотворный мир: Сценарии игр-занятий для дошкольников. М., 2000г.3. Дыбина О.В «Творим, изменяем, преобразуем», занятия с дошкольниками. ТЦ СФЕРА, М., 2003г.4. Дыбина О.В. «Из чего сделаны предметы?», сценарии игр-занятий для дошкольников. ТЦ СФЕРА, М., 2004г.5. Дыбина О.В. «Ребенок в мире поиска», программа по организации поисковой деятельности детей дошкольного возраста». ТЦ СФЕРА, М., 2005г.6. Дыбина О.В. «Что было до...» игры- путешествия в прошлое предметов, ТЦ СФЕРА, М., 2003г.7. Дыбина О.В. Предметный мир как источник познания социальной действительности. Самара, 1997г.8. Дыбина О.В., Рахманова Н.П., Щетинина В.В. «Неизведанное рядом», занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. ТЦ СФЕРА, М., 2005г.9. Иванова А.И. «Естественно-научные наблюдения и эксперименты в детском саду», Человек. ТЦ СФЕРА. М., 2004г.10. Иванова А.И. «Методика организации экологических наблюдений и экспериментов в детском саду», пособие для работников дошкольных учреждений. ТЦ СФЕРА. М., 2004г.11. Иванова А.И. «Экологические наблюдения и эксперименты в детском саду». Мир растений. ТЦ СФЕРА. М., 2004г.12. Кондратьева Н.Н. и др., «Мы», программа экологического образования детей. 2-е издание, испр. и допол. СПб: Детство – пресс, 2000г.13. Куликовская И.Э., Совгир Н.Н. «Детское экспериментирование. Старший дошкольный возраст». М., Педагогическое общество России, 2005г.14. Мадера А.Г, Пятикоп А.П., Репьев С.А. «Опыты без взрывов». М., изд. Дом Карапуз, 2005г.15. Мейяни А.; перевод с итальянского И.Э.Мотылевой «Большая книга экспериментов для школьников». ООО РОСМЭН – Издат, 2001г.16. Прохорова Л.Н. «Организация экспериментальной деятельности дошкольников», методические рекомендации, под редакцией. 2-е изд. испр. и допол. М., АРКТИ, 2004 г.17. Рыжова Н.А. «Что у нас под ногами?», блок занятий «Песок. Глина. Камни». М., ООО Карапуз – Дидактика, 2005г. (программа «Наш дом – природа»).18. Рыжова Н.А. «Экологическое образование в детском саду», книга для педагогов дошкольных учреждений, преподавателей и студентов педагогических университетов и колледжей. М., изд. Дом Карапуз, 2001г. (программа «Наш дом – природа»).19. Рыжова Н.А.«Почва – живая земля. Блок занятий «Почва», М., ООО Карапуз – Дидактика, 2005г. (программа «Наш дом – природа»).
Английский	1. Бонк Английский для малышей Enjoy English, Н.Poyell,

язык «SAY HELLO»	<p>2. Как детишек нам учить по-английски говорить, Дольникова Р. А., Фрибус Л. Г.</p> <p>3. Карпышева Н. М. Английский язык для малышей. Учимся и играем, (серии: «Наш дом», «Животные», «Игры» и т.д.</p> <p>4. Стернина В. А. Веселый английский</p> <p>5. Стернина В. А. Веселый английский: Учебное пособие.</p> <p>6. Шалаева Г.П. Английский для малышей</p> <p>7. Шишкова И.А, Вербовская М.Е. Английский для малышей Учебник.</p>
Основы кулинарии «Вкусняшка»	<p>1. Аксакова, О.В. Блюда из мяса / О.В. Аксакова / 2-е изд.– М.: Мозаика-Синтез, 2015.</p> <p>2. Бочкова, И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира / И.А. Бочкова /- М.: Просвещение, 2014.-246 с.</p> <p>3. Дыбиной О.В. «Ознакомление дошкольников с секретами кухни»</p> <p>4. Зима, О.И. Кулинарные рецепты на каждый день /О.И. Зима/. – М.: Ринол классик, 2016.</p> <p>5. Зима, Д.Д. Такие разные салаты / Д.Д. Зима/ . – М.: Ринол классик, 2012</p> <p>6. Иванова, В.А. Детская поваренная книга / В.А. Иванова/. – М., 2016.</p> <p>7. Киреевский, И.Р. Капустная семейка / И.Р. Кириевский /. - М.: Слово, 2013.</p> <p>8. Левина, М.И. Сервировка праздничного стола / М.И. Левина /. – М.: Просвещение, 2015.</p> <p>9. Радина, Т.М. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов /Т.М. Радина/. –М.: Спб., 2015.</p> <p>10. Руфанова, Е .Н. Италия. Кухни народов мира /Е.Н. Руфанова/. – М.: Слог, 2014.</p>

3.1.2. Оснащенность оборудованием и дидактическим материалом

Направление программы	Дидактический материал
Маленький исследователь	<p>1. Микроскопы, лупы, зеркала, термометры, бинокли, весы, веревки, пипетки, линейки, глобус, лампы, фонарики, венчики, взбивалки, мыло, щетки, губки, желоба, одноразовые шприцы, пищевые красители, песочные часы, ножницы, отвертки, винтики, терка, наждачная бумага, лоскутки ткани, соль, клей, колесики, дерево, металл, мел, пластмасса и т.п.</p> <p>2. Емкости: пластиковые банки, бутылки, стаканы разной формы, величины, мерки, воронки, сита, лопатки, формочки.</p> <p>3. Материалы: природные (желуди, шишки, семена, спилы дерева и т.д.), бросовые (пробки, палочки, резиновые шланги, трубочки и т.д.)</p> <p>4. Неструктурированные материалы: песок, вода, опилки, листья, пенопласт и т.д.</p> <p>Демонстрационные пособия для организации опытов и экспериментов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наглядные пособия; - цветные иллюстрации; - фотографии; - схемы; - образцы; - необходимая литература. <p>Техническая оснащенность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фотоаппарат; - диски и флэш-карты с записями (познавательная информация, музыка, видеоматериалы); - интерактивная доска; - проектор;

	- компьютер; - демонстрационная магнитная доска.
Английский язык «SAY HELLO»	
Основы кулинарии «Вкусняшка»	– натюрморты; – дидактические игры; – предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных блюд; – карточки и таблицы с правилами поведения на кухне; – стол разделочный для детей; – полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды. – бытовая техника: электроплита с духовым шкафом, электрочайник, миксер, соковыжималка, весы с чашей, блинница; – посуда; – доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик; – фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

3.2. Кадровое обеспечение.

Реализация программы возложена на педагогов, имеющих педагогическое образование

Направление программы	ФИО работника	Дата рождения	Стаж работы	Образование
Маленький исследователь	Копылова Валерия Эдуардовна		2 года	ГБ профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский центр образования №1", 2022 г.
Английский язык «SAY HELLO»	Бевзюк Ирина Александровна	08.08.1978	21 год	Высшее, КГУ «Филолог, учитель английского и немецкого языков», 2000 г.
Основы кулинарии «Вкусняшка»	Хадеева Мария Евгеньевна		7 лет	ФГБОУ "Уральский государственный педагогический университет" г. Екатеринбург. Направление подготовки "Психолого-педагогическое образование", квалификация "Педагог-психолог", 2019 г.

3.3. Распорядок дня.

Организация образовательного процесса в МАДОУ предусматривает личностно-ориентированные подходы к организации всех видов детской заказ родителей, время года, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. (1. СП 2.4. -20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания).

При организации *распорядка дня* детей в МАДОУ предусматривается сбалансированное чередование видов деятельности: образовательной деятельности, образовательной деятельности, осуществляемой в ходе режимных моментов, самостоятельной.

Продолжительность образовательной деятельности для детей пятого года жизни – не более 20 минут.

Освоение программы дополнительного образования «Любознайка» осуществляется в течение учебного года с сентября по май в соответствии с учебным планом и расписанием образовательной деятельности по платным образовательным услугам, действует режим на холодный период года.

3.4. Календарный учебный график.

Содержание	Средний возраст (4-5 лет)
Начало учебного года	01 сентября
Окончание учебного года	31 мая
Зимние каникулы	30 декабря-10 января
Летние каникулы	01 июля – 31 августа
Продолжительность учебного года	32 недели
Первое полугодие	13 недель
Второе полугодие	19 недель
Продолжительность учебной недели	5 дней
Всего в неделю занятий	2
Объем недельной образовательной нагрузки	1 час 40 минут
Длительность занятий	20 мин
Продолжительность перерыва	10 мин
Сроки проведения мониторинга достижения детьми планируемых результатов освоения программы	конец учебного года 15 – 31 мая

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 313610560361790834405897087696873934965033578847

Владелец Басова Ирина Владимировна

Действителен с 15.01.2024 по 14.01.2025