

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 527
(МБДОУ детский сад № 527)

пер. Утренний, д. 6, Екатеринбург, Свердловская область, 620025
Тел./факс: (343) 226-89-10
e-mail: mdou527@eduekb.ru; <https://527.tvoysadik.ru>
ОКПО 95003774; ОГРН 1069672044640; ИНН/КПП 6672207536/668501001

ПРИНЯТА
Педагогическим советом
МБДОУ детского сада №527
Протокол от «29» августа 2024г. №1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
детского сада № 527
_____Л.М. Костицына
Приказ от «29» августа 2024 №41/1-о

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Социально - гуманитарной направленности
Кружок «Кулинария»

Преподаватель: Гаёва Е.А.

Возраст воспитанников 5-6 лет
Срок реализации: 1 учебный год

Екатеринбург
2024

Содержание

I	Целевой раздел программы.	
1.	Пояснительная записка	
1.1	Цели и задачи реализации программы	
1.2	Значимые характеристики для разработки и реализации программы. Актуальность программы.	
2.	Планируемые результаты освоения программы	
II.	Содержательный раздел программы.	
	Планирование деятельности кружка	
III.	Организационный раздел.	
3.1	Организация деятельности детей	
3.2	Особенности организации развивающей предметно-пространственной среды	
3.3	Материально-техническое обеспечение программы	
3.4	Обеспеченность методическими материалами и средствами обучения и воспитания	

1.Целевой раздел.

1.Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная программа «Поварята» является общеразвивающей программой кулинарной направленности.

Воспитание творческой личности должно сопровождаться формированием не только знаний, умений и навыков, а, прежде всего, развитием творческого потенциала и способностью добывать знания собственным опытом.

Новизна программы дополнительного образования.

Новизна программы заключается в использовании личностно-ориентированного подхода в процессе обучения и предлагает методическую ориентацию в педагогической деятельности, позволяющую посредством опоры на систему взаимосвязанных понятий, идей и способов действия обеспечивать и поддерживать процессы саморазвития и самореализации личности воспитанника, развитие его неповторимой индивидуальности. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становится все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физического и нравственно-здорового поколения, развитию у воспитанников чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Данная программа пробуждает интерес детей к новому виду деятельности, решает проблему ранней профориентации, отвечает потребностям современных детей и их родителей.

Она состоит в следующем:

- дает возможность знакомства с различными рецептами приготовления полезных и вкусных блюд;
- предлагает вариативный учебный план;
- обеспечивает у дошкольников подготовку к трудовой деятельности, т.к. ребенок учится работать в коллективе, а также развивается мелкая моторика рук, внимание, усидчивость и терпение.

Педагогическая целесообразность программы дополнительного образования заключается в создании особой развивающей среды для выявления и развития общих и творческих способностей обучающихся, что может способствовать не только их приобщению к творчеству, причем не только к приготовлению различных блюд, но и раскрытию лучших человеческих качеств.

Отличительные особенности программы можно выделить:

- преемственность - взаимодополняемость используемых технологий приготовления различных продуктов, предполагающая их сочетание и совместное применение;
- не подражание, а творчество - овладение технологией приготовления блюд не на уровне повтора и создания копии блюда, а на уровне творческого подхода и авторского замысла.

Основные принципы построения программы:

- принцип наглядности;
- принцип учёта возрастных особенностей детей;
- принцип систематичности (от простого к сложному);
- принцип деятельности;
- принцип преемственности.

1.1 Цель и задачи рабочей программы

Цель: формирование у старших дошкольников необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

Задачи:

Образовательная:

- Познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведение 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.

Развивающие:

- Развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой;
- развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировки стола;
- развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Воспитательные:

- Воспитывать интерес к процессу приготовления вкусной и здоровой пищи;
- воспитывать культуру поведения за столом;

-воспитывать уважение к чужому труду, а также терпение, усидчивость и трудолюбие.

1.1. Значимые характеристики для разработки и реализации программы. Актуальность программы.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Актуальность программы.

Кулинария – искусство приготовления пищи.

«В здоровом теле - здоровый дух!» - говорили наши предки. Здоровье и настроение, труд во многом зависят от того как мы питаемся и отдыхаем. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить, красиво подавать блюдо, соблюдая правила сервировки – это воспитывает эстетический вкус. Навыки и умения, сформированные в детстве, закладывают установку в дальнейшей жизни.

Дело в том, что дети, как правило, получают готовую пищу, не знают, как и из каких продуктов, она готовится, не имеют практического опыта, элементарных знаний и умений. Так как родители, в силу своей занятости не всегда имеют возможность донести до ребенка нужную информацию в этом направлении, что может понести опасность упущения сенситивного периода. Именно по этой причине возникла идея о необходимости создания кулинарного кружка, где дети получают основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания и безопасного поведения, как одно из важных направлений решения проблемы социальной адаптации детей.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Чтобы соответствовать современным требованиям, был подобран интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, получению новых навыков, развивающих творческое мышление, воображение, фантазию, способствующих эффективной социализации.

В программе материал подобран в соответствии с возрастом детей и поэтапным накоплением знаний. Актуальность программы «Поварята» в том, что обучение детей направлено на развитие их фантазии, творчества, кругозора. Многие занятия способствуют формированию семейного микроклимата, повышению заинтересованности в дошкольном образовании всей семьи.

2. Планируемые результаты освоения программы

По окончании первого этапа Программы ожидается, что воспитанники:

- 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;
- будут уметь пользоваться теркой, ножом, при помощи взрослого – электроприборами (чайником, миксером);
- научатся взаимодействовать в процессе совместной деятельности.

После окончания второго этапа предполагается, что дети овладеют следующими умениями:

- самостоятельно готовить рабочее место;
- отбирать необходимые продукты и приготовить 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.

II. Содержательный раздел.

Планирование деятельности кружка.

Сентябрь

Занятие 1.	Экскурсия на кухню детского сада.	Цель: дать детям представление о предметах кухонного оборудования, их назначении; развивать внимание, интерес к профессии повара; воспитывать уважение к чужому труду (По методике организации экскурсии в подготовительной группе).
Занятие 2.	В мир "Кудесницы". Техника безопасности на кухне.	Цель: познакомить детей с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в комнате кулинарии. Вызвать желание заниматься кулинарной деятельностью; развивать память, мышление, связную речь; воспитывать чувство безопасности.
Занятие 3.	Посуда.	Цель:учить детей различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды. Упражнять детей группировать посуду с помощью условных символов (показ, беседа, игра).

Занятие 4.	Продукты. Способы их приготовления.	<p>Цель: закреплять знания детей о продуктах питания, их назначении, существенных признаках. Учить детей группировать продукты питания с помощью условных символов (молочные, мясные, хлебобулочные).</p> <p>«Разговор о правильном питании». М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова стр. 10, р/т стр. 6.</p>
------------	----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Октябрь

Занятие 5	«В гости к Мухе – Цокотухе».	<p>Цель: 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. Развивать интерес, чувство вкуса, умение работать в коллективе. Воспитывать уважение к окружающим людям</p>
-----------	------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Занятие 6.	Напитки.	<p>Цель: Познакомиться с бытовой техникой – различными видами соковыжималок для мягких и citrusовых Фруктов. Учиться правильно пользоваться ножом.</p> <p>Познакомиться с процессом приготовления напитков из молочных продуктов питания, киселя, яблочного и морковного соков.</p> <p>Воспитывать аккуратность, взаимовыручку. Учить правильно пользоваться ножом.</p> <p>«Разговор о правильном питании». М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова стр. 46, Р/Т стр.37.</p>
Занятие 7.	Фрукты. Ягоды.	<p>Цель: познакомить детей с разнообразием фруктов и ягод, их полезными свойствами и значением для организма;</p> <p>познакомить со значением витаминов и минеральных веществ.</p> <p>Познакомить детей с технологией приготовления морса; учить определять по вкусу основную составную часть морса.</p> <p>Воспитывать аккуратность.</p> <p>Продолжать</p>

		<p>формировать умение пользоваться технологической картой</p> <p>«Разговор о правильном питании». М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова стр.55 р/т стр.44.</p>
Занятие 8.	Хлеб и его польза. Бутерброды.	<p>Цель: познакомить детей с историей возникновения хлеба, образованием слова "бутерброд". Рассказать о разновидности хлеба и о его пользе.</p> <p>Учить самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук</p>

Ноябрь

Занятие 9.	«Умные помощники».	<p>Цель: формировать представление детей о предметах бытовой техники, ее назначении, она облегчает труд человека. Познакомить с техникой безопасности (показ, рассказ, беседа); развивать интерес, внимание, речь.</p>
------------	--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Занятие 10.	Компот.	Цель:продолжать знакомить детей с разнообразием напитков. Знакомить с работой бытовой техники (электрической плитой). Воспитывать аккуратность.
Занятие 11.	Пирог с яблоками	Цель: Дать представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и раскрыть его секреты. Удовлетворять потребность детей побыть в роли взрослого. Дать понять, что дрожжевое тесто можно готовить с различными добавками. Воспитывать терпеливость, самостоятельность.
Занятие 12.	Семейный праздник (развлечение). «Чайная вечеринка».	Цель: создания социальной ситуации для развития речи детей в процессе совместной познавательной деятельности с родителями в праздничной обстановке.

Декабрь

Занятие 13, 14.	Торт на день рождение.	Цель: Формировать навыки поведения в гостях, за столом. Познакомить детей с технологией приготовления торта. Формировать умение выбирать рецепт и готовить десерт, подбирать и делать украшение для торта; расширять представления детей о сладостях, их истории; формировать представления о профессии – кондитер; воспитывать умение работать в коллективе.
Занятие 15, 16.	Украшение новогодней елки.	Цель: продолжать обогащать знания детей о кондитерских изделиях. Упражнять в замешивании, раскатывании теста, вырезании фигурок; развивать интерес, фантазию, моторику рук; воспитывать самостоятельность, аккуратность.

Январь

Каникулы		
Занятие 17.	Салат «Кубик».	Цель: познакомить детей с процессом приготовления салата. Формировать умение пользоваться технологической картой. Развивать навыки работы с ножом. Учить нарезать фрукты и овощи кубиками, оформлять готовое блюдо. Развивать внимание, моторику рук. Воспитывать чуткость, аккуратность, желание помогать.
Занятие 18.	Фруктовый салат «Витаминка».	Цель: 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. Развивать моторику рук, внимание, творчество, эстетический вкус. Воспитывать аккуратность, самостоятельность

Занятие 19.	Совместная работа с родителями. «Наша кулинарная книга».	Цель: Участвовать в семейном творчестве и уметь представлять несложные рецепты приготовления вкусных блюд. Развивать связную речь, творчество, фантазию. Воспитывать умение слушать других, уважение к окружающим
-------------	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Февраль

Занятие 20.	Печенье «Сердечки».	Цель: упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его. Дать возможность ребенку сделать приятное для любимых людей (подарок). Развивать моторику рук. Воспитывать аккуратность.
Занятие 21.	Бутерброд «Хитрый».	Цель: закреплять умение самостоятельно делать открытые бутерброды, оформлять бутерброды. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии. Развивать мелкую моторику рук, фантазию. Воспитывать аккуратность.
Занятие 22.	Бутерброд «кораблик».	Цель: Продолжать учить детей самостоятельно делать бутерброды, красиво их оформлять. Развивать мелкую

		моторику рук, творчество.
Занятие 23.	Оформление стенда «Мы веселые ребята – поварята».	Цель: принять участие в совместной проектной деятельности, отразить свои впечатления о занятиях в кружке. Развивать интерес, моторику рук. Воспитывать уважение к окружающим, трудолюбие, аккуратность.

Март

Занятие 24.	Семейный праздник к 8 марта. «Кулинарный поединок».	Цель: формировать готовность родителей к сотрудничеству с педагогом.
Занятие 25.	Масленица. «Блины».	Цель: продолжать знакомиться с бытовой техникой - блинницей. Обогащать свои представления о народных традициях
Занятие 26.	Секреты здорового обеда.	Цель: Формировать представление о культуре питания дошкольников и окружающих их взрослых, как составляющую здорового образа жизни; формировать и развивать осознанное отношение к своему здоровью; формировать представление об основных правилах питания, способствующих

		сохранению здоровья человека; систематизировать знания детей о продуктах питания; формировать навыки правильного питания, а также желания и готовности реализовать эти навыки в повседневной жизни; развивать навыки коммуникативного общения.
Занятие 27.	Разгадывание кроссвордов. «Скатерть самобранка».	Цель: учить детей разгадывать кроссворды, отгадывать составляющие ингредиенты блюд. Развивать интерес к кулинарной деятельности

Апрель

Занятие 28.	Полезный завтрак – лучшее начало дня.	Цель: сформировать у детей понятие о завтраке, о обязательном компоненте ежедневного меню и различных вариантах завтрака.
Занятие 29.	Праздник Великой Пасхи. Украшение яиц.	Цель: познакомить детей с православным праздником «Светлое Воскресенье Христово», с его историей; развивать интерес к культуре предков; Воспитывать патриотические чувства к православным традициям русского народа, к народному творчеству.

Занятие 30.	Праздник Великой Пасхи. Печенье «Пасхальный зайчик».	Цель: продолжать знакомить детей православным праздником «Светлое Воскресенье Христово», с его историей; развивать интерес к культуре предков; Воспитывать патриотические чувства к православным традициям русского народа, к народному творчеству.
Занятие 31.	Праздник Великой Пасхи. «Пасхальные куличи».	Цель: православным праздником «Светлое Воскресенье Христово», с его историей; развивать интерес к культуре предков. Воспитывать патриотические чувства к православным традициям русского народа, к народному творчеству.

Май

Занятие 32.	Десерт «Банановый».	Цель: Познакомить детей с рецептом приготовления полезных блюд из фруктов (банан). Актуализировать и расширить представление детей о фруктах, наличии в них полезных для организма человека
-------------	---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>веществ. Ввести в словарь новые слова: ингредиенты.</p> <p>Совершенствовать технику владения кулинарным ножом, навыки его безопасного использования.</p> <p>Формировать желание самостоятельно или с небольшой помощью взрослого готовить несложное кулинарное блюдо.</p>
Занятие 33.	Десерт «Наливные яблочки».	<p>Цель: Познакомить детей с рецептом приготовления полезных блюд из фруктов (яблоко).</p> <p>Актуализировать и расширить представление детей о фруктах, наличии в них полезных для организма человека веществ. Закреплять технику владения кулинарным ножом, навыки его безопасного использования.</p> <p>Формировать желание самостоятельно или с небольшой помощью взрослого готовить несложное кулинарное блюдо</p>
Занятие 34, 35.	Оформление фотоальбома «Поварята».	<p>Цель: Закрепить у детей знания названий блюд, последовательности их приготовления из составляющих ингредиентов.</p>

3. Организационный раздел.

3.1 Организация деятельности детей.

Групповые развлечения и праздники.

№	Месяц	Тема занятия	Цель занятия
1.	Сентябрь	Экскурсия на кухню детского сада.	Цель: дать детям представление о предметах кухонного оборудования, их назначении; развивать внимание, интерес к профессии повара; воспитывать уважение к чужому труду (По методике организации экскурсии в подготовительной группе).
2.	Ноябрь	Семейный праздник (Развлечение). «Чайная вечеринка».	Цель: создания социальной ситуации для развития речи детей в процессе совместной познавательной деятельности с родителями в праздничной обстановке
3.	Март	Семейный праздник к 8 марта «Кулинарный поединок».	Цель: формировать готовность родителей к сотрудничеству с педагогом.

Форма обучения.

Программа предполагает работу с детьми в форме занятий, совместной работы детей с педагогом, а также их самостоятельной творческой деятельности. В процессе работы кружка используются различные формы занятий: традиционные, игровые. Каждое занятие включает в себя теоретическую часть и практическое выполнение задания детьми.

3.2 Особенности организации предметно-пространственной среды.

Направление деятельности и развитие ребенка зависит от нас, взрослых – от того, как устроена предметно-пространственная организация их жизни, из каких игрушек и дидактических пособий она состоит, каков их развивающий потенциал и даже от того как они расположены. Все, что окружает ребенка, формирует его психику, является источником его знаний и социального опыта. Поэтому, именно мы, взрослые берем на себя ответственность создать условия, которые способствуют полной реализации развития детей, их возможностей, способностей по всем психофизиологическим параметрам, т. е. организации предметно-пространственной развивающей среды.

На основе интеграции содержания и видов деятельности в группе организован центр активности по кулинарному направлению.

Воспитание культуры здорового питания детей через ППРС требует к себе содержательного насыщения. Вокруг наших воспитанников создана среда насыщенная атрибутами, символикой, терминологией, знаниями, ритуалами и обычаями здоровьесберегающего характера и посвящена именно культуре питания.

Центр кулинарии оснащен разной кулинарной атрибутикой: Одноразовые ножечки, ложки, вилки, разделочные доски, тарелки, чашки и многое другое.

Что дает возможность детям хорошо различать посуду и правильно ее называть, научиться приготовлению не сложных и вкусных и полезных блюд. Развивать моторику рук, интерес к профессии повара, воображение. Воспитывать аккуратность и умение работать сообща.

Как сказал английский писатель Оскар Уайльд: «Лучший способ сделать детей хорошими – это сделать их счастливыми ...». А у нас все дети хорошие! И создавая благоприятную среду развития для наших детей, мы хотим видеть их еще и такими: овладевшими основными культурными способами деятельности, обладающих установкой положительного отношения к миру, развитым воображением, умеющих выражать свои мысли, любознательными, выносливых и физически развитых, а главное счастливыми!

3.3 Материально-техническое обеспечение программы.

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей одноразовых, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства.

3.4 Обеспеченность методическими материалами и средствами обучения и воспитания.

Список использованной литературы

1. Энциклопедия «Все обо Всем».
2. Ознакомление дошкольников с секретами кухни О. В. Дыбина.
3. Д. В. Габолкин 500 бабушкиных рецептов.
4. В. В. Серегин Качество продуктов – ваше здоровье.
5. М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова Разговор о здоровом и правильном питании.
6. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005г.
7. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формированию культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.

19. Губарева И.Н. Кроссворды. – М.: Хатбер-М, 2002.
8. Детство: Программа развития и воспитания детей в детском саду. / под рук. Логиновой В.В. - СПб: Детство-Пресс, 2002г.
9. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.
10. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003г.
11. Дыбина О.В. Ребенок и окружающий мир. Программа и методические рекомендации. - М.: Мозаика - Синтез, 2006г.
12. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007г.
13. Комарова Т.С., Куцакова Л.В., Павлова Л.Ю. Трудовое воспитание в детском саду. - М.: Мозаика - Синтез, 2005г.
14. Крулехт М. Дошкольник и рукотворный мир (пед. технология целостного развития ребенка как субъекта детской деятельности). - СПб: Детство - Пресс, 2002г.
15. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М.: Владос, 2001г.
16. Куцакова Л.В. Нравственно-трудовое воспитание ребенка - дошкольника. -Москва, 2004г.
12. Листова Г.С. Кружок кулинарии и культуры быта. - М.: Просвещение, 1976г.
17. Методические советы к программе «Детство» / под ред. Бабаевой Т.И., Михайловой З.А. - СПб: Детство-Пресс, 2001г.
18. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
19. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.
20. Поваренная книга Вини-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия ЛТД, 2001.
21. Родина Н.М. Мировые пироги. Кулинария. – М.: Карапуз, 2003.
22. Русак О.Н., Малаян К.Р., Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2000г.
23. Сонькин В.Д. Законы правильного питания. - М.: Вентана-Граф, 2004г.
24. Станиславская С.А. 500 советов: овощи, фрукты.
25. Сушкова Н.В. Социально-личностное развитие: анализ программ дошкольного образования. - М.: ТЦ Сфера, 2008г.
26. Шипунова В.А. Овощной зоопарк. Детская кулинария. – М.: Карапуз, 2009.
23. Школа хороших манер/ пер. с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт Россия Лтд, 2002.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559350

Владелец Костицына Людмила Михайловна

Действителен с 27.11.2023 по 26.11.2024