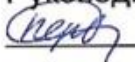
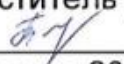


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №31 г. Ишима»**

РАССМОТРЕНО  
На заседании ШМО  
Классных руководителей 5-11 классов  
Протокол №3  
От 30 августа 2023 года  
Руководитель ШМО  
 И. В. Первухина

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
 Н. А. Тяглова  
30 августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ СОШ №31 г. Ишима  
В. Д. Олькин  
Приказ №333/4-од  
от 30 августа 2023 года



**Рабочая программа  
курса внеурочной деятельности  
«Кулинарная школа»  
5-6 класс**

*Направление: внеурочная деятельность, направленная на  
удовлетворение интересов и потребностей, обучающихся в творческом и физическом развитии*  
Срок реализации: 1 год

Составитель:  
Учитель технологии  
С. М. Латынцева

2023- 2024 учебный год

## **1. Пояснительная записка**

Программа курса внеурочной деятельности для пятого класса «Кулинарная школа» разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минпросвещения от 31.05.2021 № 286 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования»;
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 5 июля 2022 года N ТВ 1290/03 "О направлении методических рекомендаций по организации внеурочной деятельности";
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденной распоряжением Правительства от 29.05.2015 № 996-р;СП 2.4.3648-20;
- СанПиН 1.2.3685-21;

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Кулинарная школа» составлена на основе общеобразовательных программ по технологии. Программа рассчитана на 1 год обучения. Необходимо, используя все возможности воспитанников, развивать у них жизненно необходимые навыки, что бы став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и в специальных производственных условиях несложные трудовые операции и ориентироваться в окружающем мире. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым даст ориентацию в выборе профессии. Внеурочная деятельность в данном направлении даёт возможность расширить свой кругозор, попробовать на практике различные рецепты и конечно возможность творческого подхода, придумывать свои неповторимые рецепты выпечки.

### **Цели программы:**

- развитие эстетического вкуса учащихся
- расширение знаний учащихся в кулинарии
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии

## **2. Содержание курса внеурочной деятельности в соответствии с программой по разделам и темам.**

### **Вводное занятие (2 часа)**

Теоретическая часть. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.

### **Раздел ( 5 часов). Тема "Овощи и фрукты"**

Теоретический материал: питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека.

Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приготовление сложных салатов. Технология приготовления салата оливье. Красивая подача салата для праздничного стола. Фруктовые салаты.

Практические работы:

Выполнение нарезки овощей различными способами

Приготовление салата из свежих овощей

Приготовление салата "Оливье"

Приготовление фруктового салата.

**Раздел 2 (3 часа). Тема "Бутерброды"**

Теоретический материал: Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов. Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов. Приготовление закусочного бутерброда канапе, используя специальные приспособления. Подача бутербродов.

Практические работы:

Приготовление холодных и горячих бутербродов

Приготовление бутербродов канапе

**Раздел 3 (3 часа). Тема "Блюда из яиц".**

Теоретический материал: Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц. Подача готовых блюд. Работа с технологическими картами. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Закусочные блюда из яиц. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

Практические работы:

Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек»).

Приготовление яичницы с овощами.

Приготовление фаршированных яиц.

**Раздел 4 (2 часа). Тема "Горячие напитки"**

Теоретический материал: Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы:

Приготовление чая

Приготовление какао, кофе.

**Раздел 5 (3 часа) . Тема "Крупяные и макаронные изделия"**

Теоретический материал: Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий. Каша. Особенности Русской национальной кухни. Вязкие каши.

Практические работы:

Приготовление вязкой манной каши

Макароны с сыром

### **Раздел 6 (15 часов) Тема "Изделия из теста"**

Теоретический материал: Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.

Практические работы:

Выпечка хвороста, Шарлотка, Песочное печенье, Слоеное печенье, Пицца

Пирожки с картошкой

### **Итоговое занятие (1 час)**

Подведение итогов.

## **3. Планируемые результаты освоения программы внеурочной деятельности**

### ***Знать:***

- о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- о правилах рациональной подготовки рабочего места;
- о правилах и приемах кулинарного этикета;
- о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;
- о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;
- о способах хранения продуктов и готовой пищи;
- о правилах составления рецептов блюд;
- о способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;
- о культуре подачи готовых блюд.

### ***Уметь:***

- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;

- строго соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- составить рецепт блюда;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи

***Личностные результаты:***

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- мотивация детей к познанию, творчеству, труду;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе разных видов деятельности;

***Метапредметные результаты:***

- формирование умения самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- формирование умения самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;
- овладение различными способами поиска информации в соответствии с поставленными задачами;
- готовность слушать собеседника и вести диалог; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;
- формирование и развитие компетентности в области кулинарного искусства

***Будут сформированы следующие компетенции:*** ценностно-смысловая компетенция (умение принимать решения, – ставить цель и определять направление своих действий и поступков) общекультурная компетенция (принимать и понимать точку зрения – другого человека) учебно-познавательная компетенция (самостоятельно находить – материал, необходимый для работы, составлять план, оценивать и анализировать, делать выводы) коммуникативная компетенция (умение представлять себя и свою – работу, отстаивать личную точку зрения, вести дискуссию, убеждать, задавать вопросы); выполнять работу над исследованием, учиться быть личностью, – осознавать необходимость и значимость труда, который

#### 4. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Форма реализации воспитательного потенциала темы
		всего	контрольные работы	Практические/лабораторные работы					
1-2	Вводное занятие.	2	0	0		Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии	Устный опрос;	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/</a>	Применение интерактивных форм работы с обучающимися
<b>Раздел 1 Овощи и фрукты.</b>									
3	Принципы рационального питания	1	0	0		Диетическое питание, режимы питания, контроль качества продуктов. Особенности приготовления диетических блюд	Устный опрос	<a href="https://video.resh.edu.ru/widgets/view/4f857ffb9412587f6db49454c122b07a">https://video.resh.edu.ru/widgets/view/4f857ffb9412587f6db49454c122b07a</a>	Применение интерактивных форм работы с обучающимися
4	Первичная обработка овощей, способы нарезки	1	0	1		Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе	Практическая работа	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/</a>	Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися

5	Салаты из свежих овощей	1	0	1		хранения. Первичная обработка.	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
6	Тепловая обработка овощей. Салат из вареных овощей	1	0	1		Правила тепловой обработки овощей и сохранность питательных веществ при ее выполнении	Практическая работа	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/314455/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/314455/</a>	Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
7	Фруктовые салаты	1	0	1		Содержание витаминов в фруктах, правила сервировки.	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
<b>Раздел 2 . Бутерброды</b>									
8	Виды бутербродов. Простые бутерброды.	1	0	1		Способы нарезки продуктов для бутербродов,	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит

						инструменты и приспособления для нарезки. Виды			обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
9	Горячие бутерброды	1	0	1		бутербродов, дополнительные продукты для украшения.	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
10	Канapé.	1	0	1			Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
<b>Раздел 3 .Блюда из яиц</b>									
11	Способы тепловой обработки яиц. Варка	1	0	1		Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию



						доброкачества яиц.			с другими обучающимися
12	Способы тепловой обработки яиц. Жарение	1	0	1		Способы определения готовности.	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
13	Закусочные блюда из яиц	1	0	1			Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
<b>Раздел 4. Горячие напитки</b>									
14- 15	Виды горячих напитков. Чай Приготовление кофе, какао.	2	0	1		Правила выполнения горячих напитков.	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
<b>Раздел 5. Крупяные и макаронные изделия</b>									

16-17	Классификация круп и макаронных изделий Каши.	2	0	1		Подготовка варки круп, бобовых. Правила варки крупяных рассыпных, вязких, жидких каш. Краткая характеристика блюд из круп. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь.	Практическая работа	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277/</a>	Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
18	Блюда из макарон	1	0	1		Подготовка и правила варки макаронных изделий. Краткая характеристика блюд из макарон. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь	Практическая работа	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/</a>	Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
<b>Раздел 5. Изделия из теста</b>									
19	Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста.	1	0	0		Состав теста и способы его приготовления. Раскатывание и формование теста.	Устный опрос	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/start/</a>	Применение интерактивных форм работы с обучающимися
20-21	Выпечка хвороста	2	0	2		Инструменты и инвентарь. Технология приготовления изделий из разного вида теста.	Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию

								с другими обучающимися
22-23	Шарлотка	2	0	2			Практическая работа	Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
24-25	Песочное печенье	2	0	2			Практическая работа	Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
26-27	Слоеное печенье	2	0	2			Практическая работа	Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
28-29	Пицца	2	0	2			Практическая работа	Применение групповой

									работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
30-31	Пирожки с картошкой	2	0	2			Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
32-33	Кекс	2	0	2			Практическая работа		Применение групповой работы, которая учит обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
34	Итоговое занятие	1	1	0		Подведение итогов	Устный опрос		

