

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия»

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО
технологии, физической
культуры, ОБЖ, ИЗО, музыки
Разгоняева Л.Ф.
Протокол № 5 от
21.06.2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель
директора
по УВР
Кузнецова Г.В.
Приказ № 244 от
10.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Гимназия»
Шевченко С.Н.
Приказ № 244 от
10.08.2023 г.

**Рабочая программа
внеурочной деятельности
курса «Юный кулинар»
6 класс**

**направление: Внеурочная деятельность по развитию личности, ее
способностей, удовлетворению образовательных потребностей и интересов,
самореализации учащихся, в том числе одаренных**

автор курса: Захарова Л.А.

учитель технологии

высшая квалификационная категория

Черногорск, 2023г.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, ориентирована на обеспечение индивидуальных потребностей учащихся и направлена на достижение планируемых результатов освоения программы основного общего образования с учетом выбора участниками образовательных отношений курсов внеурочной деятельности. Рабочая программа курса внеурочной деятельности является частью основной образовательной программы основного общего образования и состоит из следующих разделов:

- содержание курса внеурочной деятельности;
- планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности;
- тематическое планирование с указанием количества академических часов, отводимых на освоение каждой темы курса внеурочной деятельности, и возможность использования по этой теме электронных (цифровых) образовательных ресурсов, являющихся учебно-методическими материалами (мультимедийные программы, электронные учебники и задачки, электронные библиотеки, виртуальные лаборатории, игровые программы, коллекции цифровых образовательных ресурсов), используемыми для обучения и воспитания различных групп пользователей, представленными в электронном (цифровом) виде и реализующими дидактические возможности ИКТ, содержание которых соответствует законодательству об образовании.

Рабочая программа курса внеурочной деятельности содержит указание на форму проведения занятий.

Рабочая программа курса внеурочной деятельности формируются с учетом рабочей программы воспитания.

Взаимосвязь с программой воспитания.

Программа курса внеурочной деятельности разработана с учетом рекомендаций примерной программы воспитания, учитывает психолого-педагогические особенности данных возрастных категорий. Это позволяет на практике соединить обучающую и воспитательную деятельность педагога, ориентировать ее не только на интеллектуальное, но и на нравственное, социальное развитие ребенка. Это проявляется:

- в приоритете личностных результатов реализации программы внеурочной деятельности, нашедших свое отражение и конкретизацию в примерной программе воспитания;

- в возможности комплектования разновозрастных групп для организации профориентационной деятельности школьников, воспитательное значение которых отмечается в примерной программе воспитания;

- в интерактивных формах занятий для школьников, обеспечивающих большую их вовлеченность в совместную с педагогом и другими детьми деятельность и возможность образования на ее основе детско-взрослых общностей, ключевое значение которых для воспитания подчеркивается примерной программой воспитания. бочей программы воспитания.

Содержание курса внеурочной деятельности «Юный кулинар»

Чистота залог здоровья. Безопасность, прежде всего

Теория: Гигиена приготовления пищи. Правила техники безопасности при работе с ножом, горячей жидкостью, электроплитами. Кухонная посуда. Правила мытья посуды. Пищевые отравления. Первая помощь.

Практическая работа: Составления памятки по правилам ТБ

От меню до этикета

Теория: Особенности сервировки стола для фуршета. Предметы сервировки. Правила поведения за столом.

Практическая работа: игра «Гости на пороге»

Блюда из рыбы и морепродуктов

Теория: Рыба, рекомендуемая для детского питания. Питательная ценность рыбы.

Признаки ее доброкачественности. Механическая обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Способы тепловой обработки с точки зрения диетологии блюд из рыбы. Холодные блюда из рыбы. Традиционные блюда из рыбы русской, японской, итальянской кухонь и технология их приготовления. Морепродукты, используемые в питании человека. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Проект «Рыбные блюда мира».

Практическая работа: Приготовление блюд из рыбы русской, японской, итальянской кухонь.

Блюда из мяса

Теория: Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Блюда из мяса кавказской кухни, азербайджанской кухни, узбекской, венгерской, русской, хакасской, китайской кухонь. Проект «Блюда из мяса народов мира»

Практическая работа: Приготовление блюд из мяса кавказской кухни (шашлык), азербайджанской кухни (люля - кебаб), узбекской кухни (плов), венгерской кухни (гуляш), китайской кухни (свинина в кисло-сладком соусе), русской кухни (мясо в горшочках).

Блюда из птицы

Теория: Виды мяса птиц, используемых в питании. Питательная ценность птицы. Способы тепловой обработки птицы. Способы подачи птицы. Признаки доброкачественной птицы. Блюда из птицы китайской и индийской кухни.

Практическая работа: Приготовление блюда из птицы индийской кухни (курица «кари»)

Первые блюда

Теория: Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.

Технология приготовления суп-пюре, прозрачных, холодных супов. Традиционные супы французской кухни, русской, узбекской кухонь. Технология их приготовления.

Практическая работа: Приготовление французского супа (луковый суп-пюре), русского супа (щи), узбекского супа (шурпа)

Соусы и пряности

Теория: Виды соусов. Технология приготовления различных видов соусов. Пряности и соусы в питании человека. Традиционные соусы различных кухонь мира и особенности их приготовления

Практическая работа: Приготовление соуса бешамель

Чудо – тесто

Теория: Виды теста (дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Разрыхлители. Виды фаршей и начинок. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины, оладьи. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные из песочного и бисквитного теста; слоеного и заварного; изделия из белкового, пряничного, миндального,

овсяного и другого особого вида теста. Украшение кондитерских изделий. Традиционная выпечка народов мира: русской, татарской, американской, итальянской, французской, немецкой кухонь. Проект «Выпечка народов мира»

Практическая работа: Приготовление выпечки русской кухни (кулебяка), итальянской выпечки (пицца), немецкой кухни (штрудель), американской кухни (панкейки), французской кухни (круасанов), хакасской кухни (печенье из талкана)

Итоговое мероприятие «Кулинарный поединок»

Подведение итогов работы курса. Подготовка и проведение мероприятия «Кулинарный поединок».

Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности «Юный кулинар»

Занятия в рамках программы направлены на обеспечение достижения школьниками следующих личностных, метапредметных и предметных образовательных результатов.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В сфере гражданского воспитания:

готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей, с которыми учащимся предстоит взаимодействовать в рамках реализации программы «Юный кулинар»;

готовность к разнообразной совместной деятельности; выстраивание доброжелательных отношений с участниками курса на основе взаимопонимания и взаимопомощи.

В сфере патриотического воспитания:

осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России; ценностное отношение к достижениям своей Родины — России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, с которыми школьники будут знакомиться в ходе реализации программы курса внеурочной деятельности «Юный кулинар»

В сфере духовно-нравственного воспитания:

ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;

готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;

осознание важности свободы и необходимости брать на себя ответственность в ситуации подготовки к выбору будущей профессии.

В сфере эстетического воспитания:

овладение методами эстетического оформления блюд, обеспечение сохранности продуктов труда;

художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

В сфере физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание необходимости соблюдения правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни; способность адаптироваться к стрессовым ситуациям, вызванным необходимостью профессионального самоопределения, осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели, связанные с будущей профессиональной жизнью;

умение принимать себя и других, не осуждая; умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием для экономии внутренних ресурсов; сформированность навыка рефлексии, признание своего

права на ошибку и такого же права другого человека.

В сфере трудового воспитания:

установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, образовательной организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

В сфере экологического воспитания:

повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе в процессе ознакомления с профессиями сферы «человек-природа»;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе осознание потенциального ущерба природе, который сопровождает ту или иную профессиональную деятельность;

осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.

В сфере понимания ценности научного познания:

ориентация в деятельности, связанной с освоением курса «Юный кулинар», на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;

овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира, средством самосовершенствования человека, в том числе в профессиональной сфере;

овладение основными навыками исследовательской деятельности в процессе изучения мира профессий, установка на осмысление собственного опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения цели индивидуального и коллективного благополучия.

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- умение составлять и читать технологическую карту приготовления блюд
- приобретать и осуществлять практические навыки и умения в работе с различными инструментами;
- преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять технологические и инструкционные карты приготовления блюд;
- осуществлять поиск нужной информации для выполнения практических работ и проектов с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в т.ч. пространстве Интернет
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самостоятельная организация и приготовления различных блюд
- самооценка качества и вкуса приготовленных блюд
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью

Тематическое планирование курса внеурочной деятельности

68 часов, по 32 часа в неделю

Тема	Кол-во часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
Чистота залог здоровья. Безопасность, прежде всего(2 ч.)		
Гигиена приготовления пищи. Правила техники безопасности при работе с ножом, горячей жидкостью, электроплитами. Посещение школьной столовой	2	
От меню до этикета (2ч.)		
Особенности сервировки стола для фуршета Предметы сервировки. Правила поведения за столом.	2	
Виды рыб. Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы.	2	https://infourok.ru/uchebnometodicheskoe-posobie-oformlenie-blyud-ovoschami-i-fruktami-s-pomoschyu-tehniki-karving
Блюда из рыбы русской кухни. Приготовление блюд из рыбы (зразы – по архангельски)	2	https://www.russianfood.com/recipes/bytype/
Блюда из рыбы японской кухни. Приготовление блюд японской кухни (Камабоко)	2	https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=15
Блюда из овощей итальянской кухни. Приготовление блюд (скумбрия по - итальянски)	2	https://www.kuharka.ru/recipes/veg-mashr/
Морепродукты. Способы тепловой обработки морепродуктов.	2	https://www.russianfood.com/recipes/bytype/
Блюда из морепродуктов. Приготовление блюд из морепродуктов (креветки в кляре)	2	https://kidpassage.com/publications/natsionalnaya-kuhnya-ukrainy
Проект «Рыбные блюда мира».	2	
Блюда из мяса		
Виды мяса, его питательная ценность. Определение доброкачественности мяса. Способы тепловой обработки мяса.	2	
Блюда из мяса кавказской кухни. Приготовление блюд из мяса (чахотбили)	2	https://www.iamcook.ru/
Блюда из мяса азербайджанской кухни . Приготовление блюд из мяса (люля-кебаб)	2	https://1000.menu/
Блюда из мяса узбекской кухни. Приготовление блюд из мяса (плов)	2	https://www.iamcook.ru/
Блюда из мяса китайской кухни. Приготовление блюд из мяса (свинина в кисло-сладком соусе)	2	https://www.iamcook.ru/

Блюда из мяса русской кухни. Приготовление блюд из мяса (мяса в горшочках)	2	https://1000.menu/
Блюда из мяса венгерской кухни. Приготовление блюд из мяса (гуляш)	2	https://www.iamcook.ru/
Проект «Блюда из мяса народов мира»	2	
Блюда из птицы		
Виды птицы, её питательная ценность. Определение доброкачественности птицы. Способы тепловой обработки мяса птицы.	2	https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda
Блюда из птицы китайской кухни. Утка по - пекински. Особенности приготовления и подачи.	2	https://www.iamcook.ru/
Блюда из птицы индийской кухни. Приготовление курицы «карри»	2	https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda
Первые блюда		
Классификация супов по способу приготовления. Технология приготовления различных видов супов. Самые известные супы мира.	2	
Традиционный суп французской кухни. Приготовление супа-пюре	2	https://www.iamcook.ru/
Традиционный суп русской кухни. Приготовление супа-щей	2	
Традиционный суп узбекской кухни. Приготовление супа шурпы	2	https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda
Соусы и приправы		
Приправы и соусы в питании человека. Виды соусов. Технология приготовления различных видов соусов. Приготовление соуса бешамель	2	
Чудо – тесто		
Виды теста. Разрыхлители. Технология приготовления дрожжевого теста.	2	https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda
Традиционная выпечка русской кухни. Приготовление кулебяки	2	
Традиционная выпечка итальянской кухни. Приготовление пиццы «Маргарита»	2	https://1000.menu/
Традиционная выпечка немецкой кухни. Приготовление штруделя	2	https://www.iamcook.ru/
Традиционная выпечка американской кухни. Приготовление американских блинов (панкейки)	2	https://www.iamcook.ru/
Традиционная выпечка французской кухни. Приготовление круасанов.	2	https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda
Традиционная выпечка хакасской кухни. Приготовление печенья из талгана	2	
Подготовка к конкурсу	2	
Конкурс «Кулинарный поединок»	2	

**График представления и защиты результатов курса внеурочной
деятельности.**

№ п/ п	Тема занятия	Количество часов	Дата проведения	
			План.	Фак т.
1	Проект «Рыбные блюда мира».	2		
2	Проект «Блюда из мяса народов мира»	2		
3	Конкурс «Кулинарный поединок»	2		