

Муниципальное образование город Армавир
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 24

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 26.08 2014 года протокол № 1
Председатель Булатова Н.В.
подпись руководителя ОУ Ф.И.О.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА внеурочной деятельности

«Кулинариум»

Направление внеурочной деятельности общекультурное

Количество часов 68

Периодичность проведения 2 раза в неделю

Возраст обучающихся,
на которых ориентирована программа 11 – 12 лет

Учитель Скопылатова Александра Алексеевна

Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности «Кулинариум».

Личностные результаты освоения курса.

1. **Гражданское воспитание:** понимание значимости трудовой деятельности каждого человека для роста благосостояния своей страны; осознание важности личного вклада в создание общих материальных и духовных благ и ответственности за развитие собственных способностей, их реализацию в интересах общества и достижения личного жизненного успеха.

2. **Патриотическое воспитание:** знание истории национальной кухни народов России.

3. **Духовно-нравственное воспитание:** формирование трудовых ценностных ориентаций, формирование толерантного отношения к представителям любой нации или религиозного сообщества России через практическое ознакомление с их материальной культурой.

4. **Эстетическое воспитание:** формирование опыта творческой деятельности; понимание ценности, эмоционально-нравственной роли культурных традиций своего народа.

5. **Физическое воспитание:** соблюдение правил безопасности в процессе технико-технологической деятельности; освоение культуры труда, в том числе рациональных рабочих приёмов при работе ручными инструментами и на технологическом оборудовании, выбор эргономичных инструментов, механизмов и машин, соблюдение режима труда и отдыха в технологической деятельности; способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся технико-технологическим, информационным и природным условиям, в том числе, осмысливая собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели.

6. **Трудовое воспитание:** формирование устойчивых трудовых ценностных ориентаций и потребности в труде как основной функции человека и гражданина; интерес к практическому изучению профессий; осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной

профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; уважение к труду и результатам трудовой деятельности.

7. Экологическое воспитание: ориентация на применение знаний из технико-технологических и естественных наук для решения задач в области сохранения и восстановления окружающей среды, в сфере планирования технологической деятельности и оценки её возможных последствий для окружающей среды.

8. Ценности научного познания: владение графическим языком и информационной культурой при работе с технической и технологической документацией; понимание роли современной информационной среды в обеспечении эффективности технико-технологической деятельности.

Метапредметные результаты освоения предмета.

Овладение универсальными познавательными действиями.

Базовые логические действия: на основе технической или технологической документации выявлять и характеризовать существенные признаки проектируемых или изготавливаемых (создаваемых) объектов (явлений); выявлять дефициты информации и данных, необходимых для решения поставленной технико-технологической задачи; самостоятельно выбирать способ решения учебной технологической задачи при проектировании объекта или услуги (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев).

Базовые исследовательские действия: использовать исследовательские инструменты и методы решения проблем в проектной деятельности; проводить по самостоятельно составленному плану наблюдения, простые опыты, эксперименты, исследования по установлению особенностей объекта проектирования; анализировать их результаты.

Работа с информацией: применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учётом предложенной учебной или практической задачи и заданных

критериев; выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой (эскизом, техническим рисунком, чертежом) и их комбинациями.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение: воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями делового общения; выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах при деловом общении и презентациях результатов своей созидательной технико-технологической деятельности; в ходе диалога и/или дискуссии высказывать конструкторские или технологические идеи, нацеленные на решение проектной проблемы; публично представлять результаты выполненного опыта (эксперимента, исследования, проекта); самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации, особенностей аудитории и в соответствии с ним составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративных материалов.

Совместная деятельность (сотрудничество): понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при разработке и выполнении проекта, обосновывать необходимость групповых форм взаимодействия при решении поставленной задачи в процессе выполнения проекта; принимать цель совместной технико-технологической деятельности, коллективно планировать действия по её достижению: распределять функции между членами группы, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы по созданию объекта или услуги; проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться при работе в коллективе; определять свою роль (с учётом предпочтений и возможностей всех участников), участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, «мозговые штурмы» и иные); выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему

направлению и координировать свои действия с другими членами команды; оценивать свой вклад в общий результат по критериям, сформулированным и согласованным с другими участниками; сравнивать по критериям результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов; разделять ответственность и быть готовым к предоставлению отчёта перед группой.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самореализация: выявлять технические или технологические проблемы для их решения в производственных или учебных ситуациях; самостоятельно составлять технологический алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, обосновывать предлагаемые варианты решений; составлять план действий (реализации алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте; делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль: владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии при проектировании и изготовлении объектов; учитывать ситуацию и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении технико-технологической задачи, адаптировать решение к меняющимся внешним обстоятельствам; объяснять причины достижения (не достижения) результатов своей деятельности, давать им оценку; вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших технических, технологических или организационных трудностей.

Эмоциональный интеллект: выявлять и анализировать причины эмоций других людей при совместной учебно-трудовой деятельности; ставить себя на место другого человека при совместной деятельности,

понимать мотивы и намерения других участников; регулировать способы негативного выражения эмоций.

Принятие себя и других: осознанно относиться к другому человеку, его мнению по технико-технологической или организационной проблеме; признавать своё право на техническую или технологическую ошибку и такое же право на это у другого человека; осознавать невозможность контролировать всё вокруг.

Общие предметные результаты освоения курса

В соответствии с новым ФГОС по технологии 2021 года освоение обучающимися предметного содержания модулей Программы обеспечивает достижение следующих целей обучения:

- 1) сформированность целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- 2) сформированность представлений о современном уровне развития технологий и понимания тенденций технологического развития, в том числе в сфере цифровых технологий и искусственного интеллекта, роботизированных систем, ресурсосберегающей энергетики и других приоритетных направлений научно-технологического развития Российской Федерации; овладение основами анализа закономерностей развития технологий и создания новых технологических решений;
- 3) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования, изготовления и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 4) овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, правилами выполнения графической документации;
- 5) сформированность умений устанавливать взаимосвязь знаний по различным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

6) сформированность умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве и сфере обслуживания;

7) сформированность представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание программы.

План и задачи занятий «Кулинариум». Правила поведения. Организация рабочего места, инвентарь. Инструктаж по ТБ. История возникновения кулинарии. Значение питания в жизни человека. Кухня. Оборудование кухни. Кухня – зона приготовления пищи. Оборудование кухни. Расположение посуды, инвентаря. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Предметы сервировки стола и их история Классификация столовых приборов. Сервировка стола цветами. Техника безопасности при работе с режущим, колющим инвентарем. Личная гигиена во время приготовления пищи. Бытовая техника – помощь хозяйке на кухне. Бытовая техника: печь СВЧ. Условия использования. Виды напитков Горячие напитки Способы заваривания кофе, чая. Сервировка стола к чаю. Компот. Правила приготовления компота. Кисель. Правила приготовления. Виды овощей используемых в кулинарии. Салат из свежих овощей. Салат из отварных овощей. Украшения из овощей и яиц. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Приготовления открытых, закрытых бутербродов. Сладкие блюда. Виды. Желированные сладкие блюда и технология их приготовления. Мусс. Виды теста. Начинка для изделий из теста. Шарлотка с яблоками. Имбирное печенье. Печенье шоколадной крошкой Блины. Блинчики. Приготовление. Штрудель с яблоками. Печенье с вареньем из слоеного теста. Пирожки из слоеного теста с колбасой и сыром. Приготовление пирога с ягодами. Пицца Кексы в кружке в микроволновой печи. Банановые кексы Запеканка из творога. Чизкейк. Творожные маффины. Русская кухня. Армянская кухня. Татарская кухня.

Продукты. Украшение. Дегустация. Уборка рабочего места. Обобщающий урок. Оформление альбома по разделам Кулинарии. День открытых дверей. Защита проектов по кулинарии.

Тематическое планирование. Вид: трудовая деятельность
 Формы: беседа, практическая работа, проект

№	Раздел*	Кол-во часов	Тема	Кол-во часов	Использование ЭОР	Модуль воспитательной программы «Школьный урок» (направление воспитательной деятельности)
1	Введение	2				5,6
			План и задачи занятий «Кулинариума». Правила поведения.	1	Интерактивное пособие «Кулинария»	5,6
			Организация рабочего места, инвентарь. Инструктаж по ТБ.	1		5, 6
2	Кулинария	2	История возникновения кулинарии	1		2,4
			Значение питания в жизни человека	1		2,4
3	Кухня	2				5,6,8
			Оборудование кухни.	1		5,6,8
			Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды.	1		5,6,8
4	Сервировка стола.	2				2,8
			Предметы сервировки стола и их история.	1		2
			Классификация столовых приборов. Сервировка стола цветами	1		8
5	Бытовая техника	4				5,6,8
			Техника безопасности при работе с режущим, колющим инвентарем.	1		5,6,8

			Личная гигиена во время приготовления пищи.	1		5
			Бытовая техника – помощь хозяйке на кухне. Бытовая техника: печь СВЧ. Условия использования.	1		5,6,8
			Бытовая техника: электроплита. Условия использования.	1		5,6,8
6	Напитки	4				4,5,6,7
			Виды напитков Горячие напитки	1		4
			Способы заваривания кофе, чая Сервировка стола к чаю.	1		4,5,6
			Компот. Правила приготовления компота.	1		5,6
			Кисель. Правила приготовления.	1		5,6
7	Салаты	6				3,5,6,7
			Виды овощей используемых в кулинарии	1	Интерактивное пособие «Кулинария»	7
			Салат из свежих овощей	1		3,5,6,7
			Салат из отварных овощей	2		3,5,6
			Украшения из овощей и яиц.	2		3,4,5,6
8	Бутерброды	2				
			Виды бутербродов Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов	1	Интерактивное пособие «Кулинария»	4,5,6
			Приготовления открытых, закрытых бутербродов	1		3,4,5,6
9	Сладкие блюда	2			Интерактивное пособие «Кулинария»	3,4,5,6

			Сладкие блюда. Виды. Желированные сладкие блюда и технология их приготовления. Мусс.	2		3,4,5,6
10	Выпечка	30			Интерактивное пособие «Кулинария»	3,5,6
			Виды теста. Начинка для изделий из теста	2		6
			Шарлотка с яблоками	2		3,5,6
			Имбирное печенье.	2		3,5,6
			Печенье шоколадной крошкой	2		3,5,6
			Блины. Блинчики. Приготовление	2		3,5,6
			Штрудель с яблоками	2		3,5,6
			Печенье с вареньем из слоеного теста	2		3,5,6
			Пирожки из слоеного теста с колбасой и сыром.	2		3,5,6
			Приготовление пирога с ягодами.	2		3,5,6
			Пицца	2		3,5,6
			Кексы в кружке в микроволновой печи	2		3,5,6
			Банановые кексы	2		3,5,6
			Запеканка из творога	2		3,5,6
			Чизкейк	2		3,5,6
			Творожные маффины	2		3,5,6
11	Кухня народов России	8			Интерактивное пособие «Кулинария»	2,3,4,5,6
			Русская кухня	2		2,3,4,5,6
			Армянская кухня	2		2,3,4,5,6

		Татарская кухня	2		2,3,4,5,6
		Обобщающий урок	1		1,2,3,4,5,6,7,8
		Защита проекта «Мое блюдо»	1		1,2, 3,4

Составлено
 Протоколное заседание МО
 по иттехмив.циклам.
 МАОУ СОШ №24
 от 26.08.2021 г. №1
 /Скочникова АА
 Скочникова

Составлено
 Заим. директора по
 Ф.И.О. Фроленко Е.И.
 подпись ФМО
 25.08.2021 г.

Муниципальное образование город Армавир
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 24

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

МАОУ СОШ № 24

С.М. - Я.М. Сидорова

подпись Ф.И.О.

«28» августа 2021

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по внеурочной деятельности «Кулинариум»

Класс 5-6

Учитель Скопылатова А.А.

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа;

Планирование составлено на основе рабочей программы внеурочной деятельности «Кулинариум» Скопылатовой А.А., утвержденной педагогическим советом от 27.08.2021 г протокол № 1

Календарно-тематическое планирование

Тема урока	Кол-во часов	Даты проведения урока		Материальное-техническое оснащение	УУД	Д/з (примечание)
		План	Факт			
План и задачи занятий «Кулинариума». Правила поведения.	1	01.09		Интерактивная доска, презентация	Познавательные – учащиеся узнают правила безопасной работы с инструментами и материалами.	
Организация рабочего места, инвентарь. Инструктаж по ТБ.	1	01.09		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные – научатся взаимодействовать с соседом в группе Регулятивные – научатся контролировать свою деятельность.	
История возникновения кулинарии	1	08.09		Интерактивная доска, презентация	Познакомятся с историей возникновения кулинарии.	
Значение питания в жизни человека	1	08.09		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные - научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – познакомятся с рациональным питанием. Личностные-научатся проявлять познавательную инициативу.	
Оборудование кухни.	1	15.09		Интерактивная доска, презентация	Познавательные – учащиеся узнают правила безопасной работы с инструментами и материалами, уходим за посудой.	
Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье	1	15.09		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные – научатся	

посуды.					взаимодействовать с соседом в группе Регулятивные – научатся контролировать свою деятельность.
Предметы сервировки стола и их история.	1	22.09		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные - научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – научатся складывать салфетки и сервировать стол. Личностные- научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.
Классификация столовых приборов. Сервировка стола цветами	1	22.09		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные - научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – научатся правилам поведения за столом. Личностные- научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.
Техника безопасности при работе с режущим, колющим инструментом.	1	29.09		Интерактивная доска, презентация	Познавательные – учащиеся узнают правила безопасной работы с инструментами и материалами. Коммуникативные – научатся

						взаимодействовать с соседом в группе	
	Личная гигиена во время приготовления пищи.	1	29.09		Интерактивная доска, презентация	Регулятивные – научатся контролировать свою деятельность.	
	Бытовая техника – помощь хозяйке на кухне. Бытовая техника: печь СВЧ. Условия использования.	1	06.10		Интерактивная доска, презентация	Познавательные – учащиеся ознакомятся с материалами, и приспособлениями, необходимыми для работы.	
	Бытовая техника: электроплита. Условия использования.	1	06.10		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные – научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – Личностные – научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.	
	Виды напитков Горячие напитки	1	13.10		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные – научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – научатся заваривать чай, кофе. Личностные – научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.	
	Способы заваривания кофе, чая Сервировка стола к чаю.	1	13.10		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные – научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – научатся	

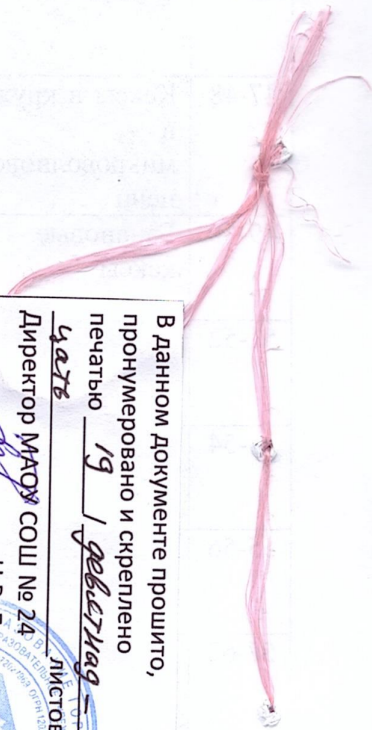
						заваривать чай, кофе и сервировать стол. Личностные-научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.
Компот. Правила приготовления компота.	1	20.10		Интерактивная доска, презентация	Познавательные учащиеся ознакомятся с материалами, и приспособлениями,	
Кисель. Правила приготовления.	1	20.10		Интерактивная доска, презентация	необходимыми для работы; Регулятивные- учащиеся научатся подбирать продукты для компота и киселя и научатся его готовить; Личностные – самоопределение: что уже известно, а что нет.	
Виды овощей используемых в кулинарии	1	27.10		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные - научатся взаимодействовать в группе. Познакомятся с видами овощей.	
Салат из свежих овощей	1	27.10		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные - научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – научатся, готовить салат из свежих овощей, украшать блюда.	

						Личностные-научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.	
20	Салат из отварных овощей	2	10.11		Интерактивная доска, презентация	Познавательные - учащиеся ознакомятся с материалами, и приспособлениями, необходимыми для работы; Регулятивные- учащиеся научатся подбирать продукты в зависимости от выбранного салата и готовить его; Личностные – самоопределение: что уже известно, а что нет	
22	Украшения из овощей и яиц.	2	17.11		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные - научатся взаимодействовать в группе. Познавательные – научатся, украшать блюда из овощей и яиц. Личностные-научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.	
	Виды бутербродов Продукты, используемые для	1	24.11		Интерактивная доска, презентация	Коммуникативные - научатся взаимодействовать в группе. Познавательные	

	приготовления бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов			09.02			е – научатся оформлять бутерброды. Личностные-научатся проявлять познавательную инициативу, художественно-эстетическое оценивание.
	Приготовления открытых, закрытых бутербродов	1		24.11		Интерактивная доска, презентация	
26	Сладкие блюда. Виды. Желированные сладкие блюда и технология их приготовления. Мусс.	2		01.12		Интерактивная доска, презентация	Познавательные учащиеся ознакомятся с материалами, и приспособлениями, необходимыми для работы; Регулятивные- учащиеся научатся подбирать продукты в зависимости от выбранного блюда; Личностные – самоопределение: что уже известно, а что нет.
28	Виды теста. Начинка для изделий из теста	2		08.12		Интерактивная доска, презентация	Познавательные учащиеся ознакомятся с материалами, и приспособлениями, необходимыми для работы; Регулятивные- учащиеся научатся подбирать продукты в зависимости от выбранного блюда,
30	Шарлотка яблоками	с	2	15.12		Интерактивная доска, презентация	готовить блюдо по рецепту; Личностные – самоопределение
32	Имбирное печенье.		2	22.12		Интерактивная доска, презентация	
34	Печенье шоколадной крошкой		2	12.01		Интерактивная доска, презентация	
36	Блины. Блиночки. Приготовление		2	19.01		Интерактивная доска, презентация	
38	Штрудель яблоками	с	2	26.01		Интерактивная доска, презентация	
40	Печенье	с	2	02.02		Интерактивная доска, презентация	

	вареньем из слоеного теста				ая доска, презентация	ие: что уже известно, а что нет.
42	Пирожки из слоеного теста с колбасой и сыром.	2	09.02		Интерактивная доска, презентация	
44	Приготовление пирога ягодами.	2	16.02		Интерактивная доска, презентация	
46	Пицца	2	23.02		Интерактивная доска, презентация	
48	Кексы в кружке в микроволновой печи	2	02.03		Интерактивная доска, презентация	
50	Банановые кексы	2	09.03		Интерактивная доска, презентация	
52	Запеканка из творога	2	16.03		Интерактивная доска, презентация	
54	Чизкейк	2	30.03		Интерактивная доска, презентация	
56	Творожные маффины	2	06.04		Интерактивная доска, презентация	
62	Русская кухня	6	13.04 20.04 27.04		Интерактивная доска, презентация	
64	Армянская кухня	2	04.05		Интерактивная доска, презентация	
66	Татарская кухня	2	11.05		Интерактивная доска, презентация	
	Обобщающий урок	1	18.05		Интерактивная доска, презентация	
	Защита проекта «Мое блюдо»	1	18.05		Интерактивная доска, презентация	Защита проекта. Дегустация блюд.

В данном документе прошито,
пронумеровано и скреплено
печатью 19 / девятнадцать
четыре листов
Директор МАДУ СОШ № 24
Н.В. Булатова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец Булатова Наталья Владимировна

Действителен с 25.04.2022 по 25.04.2023