

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Оренбургской области**

**Отдел образования Домбаровского района**

**МОБУ "Домбаровская ООШ №3 "**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ Кокетова Г.Д.

Приказ № от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор школы

\_\_\_\_\_ Базалук И.Н.

Приказ № от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО КУРСУ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
«ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ»**

**ДЛЯ 5-6 КЛАССОВ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
НА 2023-2024 УЧ.Г.**

**п. Домбаровский 2023**

## Рабочая программа по курсу внеурочной деятельности

### «Вкусные истории».

#### 1. Пояснительная записка

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям, здоровому питанию, технологиям обработки продуктов, соблюдением определенных правил при приготовлении пищи и грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус.

Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. А подготовка к самостоятельной жизни — одна из основных задач процесса обучения.

При помощи данного творческого объединения можно решить проблему занятости ребёнка в свободное время, организовать его досуг.

**Цель программы:** создать условия для формирования положительной мотивации путем погружения детей в мир кулинарной фантазии и вовлечения в творческую трудовую деятельность. Развитие и реализация творческих способностей и креативного мышления, формирование навыков приготовления разнообразных блюд и применение полученных знаний на практике в быту.

В процессе достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

#### **Развивающие**

развивать и поддерживать интерес к народному творчеству и культуре в сфере быта;

развивать практические навыки и творческие способности;

развивать интерес к самовыражению;

развивать моторику и координацию движений пальцев рук;

развивать терпение и усидчивость;

развивать внимание;

развивать зрительную и двигательную памяти;

развивать навыки ручного труда;

развить воображение;

развивать эстетический вкус;

развить способность критически относиться к разного рода модным диетам;

развить потребности к постоянному обучению и совершенствованию.

#### **Обучающие.**

ознакомить детей с традициями русской и мировой кухни и их местом в народной бытовой культуре;

приобщить к культуре быта;

научить соблюдать правила безопасной работы, гигиены и санитарии;

обучить технологии определения признаков доброкачественности продуктов;

дать школьникам знания о культуре питания;

обучить техническим навыкам и приемам приготовления здоровой пищи;  
сформировать навыки и умения приготовления основных блюд;  
обучить правильному пользованию инструментами, приспособлениями и кухонным оборудованием;  
обучить правильной организации рабочего места и выполнению инструкций;  
объяснить назначение посуды;  
обучить приемам художественного оформления блюд и сервировки стола;  
научить исправлять погрешности при выполнении работы;  
убирать рабочее место;  
обучить правильно мыть посуду;  
ознакомить обучающихся с технологией осуществления проектно-исследовательской деятельности в сфере изучения кулинарных традиций.

### **Воспитательные.**

воспитание аккуратности и стремления к порядку;  
воспитание трудолюбия;  
воспитание взаимопомощи при выполнении кулинарных работ;  
умение доводить начатое дело до конца;  
воспитывать бережное отношение к природе и продуктам;  
формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело;

## **2. Общая характеристика объединения «Вкусные истории»**

Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро готовить, является одним из необходимых условий для современного темпа жизни и здоровья человека.

Поэтому программа включает в себя комплексное обучение кулинарному искусству:

1. Специфика правильного хранения продуктов.
2. Способы обработки продуктов.
3. Традиции, обычаи и праздники.
4. Старинные рецепты и современные способы их приготовления.
5. Разнообразие продуктов и мировой кухни.
6. Технология и порядок приготовления блюд.
7. Инструменты, приспособления, посуда и кухонное оборудование.
8. Творческое оформление блюд и правила сервировки стола.
9. Уборка рабочего места и мытье посуды.
10. Навыки проектной деятельности.

Программа имеет специальный принцип построения, который предполагает постепенное расширение и углубление знаний. Принцип: «от простого к сложному» предусматривает преподавание материала по восходящей, то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Разработка, изготовление и применение дидактического материала, учитывает возрастные особенности детей. Все это позволяет создавать условия для более успешного развития творческого потенциала каждого ребенка. Содержание программы не повторяет имеющиеся школьные уроки технологии, но использует все навыки и умения,

сформированные в процессе обучения на уроках и синтезирует с новыми приобретенными знаниями по кулинарному искусству.

Такие занятия способствуют снятию напряжения и настраивают на получение положительных эмоций, позволяют ребёнку развивать творческие способности и фантазию, развивают моторику, координацию движения пальцев рук, учат терпению и аккуратности.

### **3. Описание места объединения в учебном плане.**

Программа внеурочной деятельности «Вкусные истории» предназначена для обучения детей 5-6 классов (10-12 лет). Форма организации: Групповая.

*Программа рассчитана на 1 учебный год (68 часов, 34 занятия по 2 часа в неделю).*

В программе органически сочетаются разнообразные досуговые и образовательные формы деятельности.

Программа актуальна, поскольку является комплексной, вариативной, предполагает формирование ценностных эстетических ориентиров, художественно-эстетической оценки и овладение основами творческой деятельности. Она дает возможность каждому воспитаннику реально открывать для себя волшебный мир кулинарии и реализовать свои творческие способности.

### **4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения в объединении «Вкусные истории»**

#### ***Личностные, метапредметные результаты***

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный на занятиях опыт деятельности в реальной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных и метапредметных результатов. Внеурочные занятия этому только способствуют.

Личностными результатами освоения школьниками программы «Технология», внеурочных занятий «Вкусные истории», являются:

#### **Личностные результаты освоения программы курса**

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;
- наличие мотивации к творческому труду, работе на результат;
- бережное отношение к материальным и духовным ценностям;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.
- выражение желания трудиться в кулинарном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных профессиях, связанных с приготовлением пищи;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в области кулинарии.

***Метапредметными результатами освоения программы являются:***

**Регулятивные универсальные действия:**

- освоение способов решения проблем творческого характера в жизненных ситуациях;
- формирование умений ставить цель – создание творческой работы, планировать достижение этой цели, создавать вспомогательные эскизы оформления блюда в процессе работы;
- оценивание получающегося творческого продукта и соотнесение его с изначальным замыслом, выполнение по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла;
- соотнесение целей с возможностями
- определение временных рамок
- определение шагов приготовления блюда
- видение итогового результата
- распределение функций между участниками группы
- планирование последовательности шагов алгоритма для достижения цели;
- поиск ошибок в плане действий и внесение в него изменений.
- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению практических задач;
- поиск новых решений возникшей организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технологической карты любого блюда;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей и создание меню, имеющих потребительную стоимость;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- опрятное содержание рабочей одежды.

#### ***Познавательные универсальные действия***

- умение задавать вопросы
- умение получать помощь
- умение пользоваться литературой, сайтами
- умение читать инструкционно – технологические карты, составлять технологические карты приготовления любого блюда
- построение логической цепи в приготовлении и употреблении пищи

#### ***Коммуникативные универсальные действия:***

- умение обосновывать свою точку зрения (аргументировать, основываясь на предметном знании)
- способность принять другую точку зрения, отличную от своей;
- способность работать в команде;
- выслушивание собеседника и ведение диалога.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

### **5. Содержание учебного курса объединения «Вкусные истории».**

<b>№</b>	<b>Название разделов</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Теория</b>	<b>Практика</b>	<b>Характеристика деятельности учащегося</b>
1	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	2	2		<b>Уч-ся должны знать и выполнять:</b> -правила техники безопасности.

2	Салаты	14	5	9	<p><b>Уч-ся должны знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-последовательность первичной обработки;</li> <li>-виды тепловой обработки;</li> <li>-способы нарезки овощей;</li> <li>-правила работы с инструментами;</li> <li>-технологию приготовления овощных блюд;</li> <li>-требования к качеству.</li> </ul> <p><b>Уч-ся должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть разными способами нарезки;</li> <li>-подвергать овощи разной тепловой обработки;</li> <li>-готовить несложные блюда из овощей.</li> </ul>
3	Закуски	12	2	10	<p><b>Уч-ся должны знать и уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды бутербродов;</li> <li>- требования к качеству;</li> <li>-технология приготовления;</li> <li>- готовить различные виды бутербродов.</li> </ul>
4	Блюда из яиц	12	2	10	<p><b>Уч-ся должны знать и уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение яиц в питании человека;</li> <li>-способы определения свежести яиц;</li> <li>-технология приготовления;</li> <li>-требования к качеству;</li> <li>-уметь отваривать яйца (3 способами)</li> <li>-готовить яичницу.</li> </ul>
5	Крупяные и макаронные изделия.	16			<p><b>Уч-ся должны знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила хранения круп и макаронных изделий;</li> <li>-какую посуду использовать для хранения и приготовления блюд.</li> </ul> <p><b>Уч-ся должны уметь:</b></p>

			3	13	-производить первичную обработку; - готовить каши разной консистенции; -хранить крупы и макаронные изделия
6	Изделия из теста	12	2	10	<b>Уч-ся должны знать и уметь:</b> -организацию рабочего места; -работать согласно рецептуре; -знать виды теста; -уметь печь различные изделия из разных видов теста; -уметь приготовить шоколадную глазурь, крем безе; -научиться несложным оформлением пирожных, тортов; -знать требования к качеству.
	Итого:	68	16	52	

## 6. Тематическое планирование занятий объединения «Вкусные истории»

№	Раздел, тема	Кол-во часов на раздел	Кол-во часов на тему	Дата	
				план	Корректировка
<b>1.</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>2</b>			
1	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарногигиенические требования на занятиях кулинарии.		1	05.09	
2	Правила этикета. Сервировка стола	1	1	05.09	
<b>2.</b>	<b>Салаты</b>	<b>14</b>			
3	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни.		1	12.09	

	Организация рабочего места.				
4	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.		1	12.09	
5	Салаты. Салат из свежих овощей.		1	19.09	
6	Заправки и соусы для салатов.		1	19.09	
7	Тепловая обработка овощей.		1	26.09	
8	Украшения из вареных овощей		1	26.09	
9	Приготовление салата оливье.		1	03.10	
10	Подача. Сервировка.		1	03.10	
11	Приготовление салат «Сельдь под шубой».		1	10.10	
12	Оформление и подача салата.		1	10.10	
13	Приготовление салата «Мимоза»		1	17.10	
14	Оформление и подача салата.		1	17.10	
15	Приготовление салата «Витаминный»		1	24.10	
16	Оформление и подача салата.		1	24.10	
	<b>Закуски</b>	<b>12</b>			
17	Значение хлеба в питании человека.		1	7.11	
18	Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.		1	7.11	
19	Приготовление сложных холодных бутербродов		1	14.11	
20	Приготовление сложных холодных бутербродов		1	14.11	
21	Приготовление горячих закрытых бутербродов		1	21.11	
22	Приготовление горячих закрытых бутербродов		1	21.11	
23	Закуски из лаваша.		1	28.11	
24	Приготовление конвертиков.		1	28.11	
25	Блюда французской кухни.		1	5.12	
26	Приготовление канапе.		1	5.12	
27	Урок-соревнование «Воскресный завтрак»		1	12.12	
28	Урок – соревнование «Воскресный завтрак»		1	12.12	
	<b>Блюда из яиц</b>	<b>12</b>			
29	Питательная ценность яиц.		1	19.12	
30	Способы обработки яиц.		1	19.12	
31	Яйца жареные.		1	26.12	
32	Приготовление яичницы по болгарски.		1	26.12	
33	Приготовление французского омлета.		1	09.01	
32	Сервировка и подача омлета.		1	09.01	
35	Приготовление яиц фаршированных.		1	16.01.	

36	Украшения из яиц.		1	16.01	
37	Приготовление омлета- рулета с сыром.		1	23.01	
38	Подача рулета.		1	23.01	
39	«Яичница в лаваше "Волшебный завтрак"»		1	30.01	
40	Подача и оформление блюда.		1	30.01	
	<b>Крупяные и макаронные изделия</b>	<b>16</b>			
41	Питательная ценность круп и макаронных изделий.		1	06.02	
42	Виды круп и макаронных изделий.		1	06.02	
43	Каши. Русская национальная кухня.		1	13.02	
44	Приготовление манной каши		1	13.02	
45	Английская овсянка с бананом.		1	20.02	
46	Приготовление и подача.		1	20.02	
47	Каша «Дружба».		1	27.02.	
48	Приготовление и подача.		1	27.02	
49	Плов овощной		1	05.03	
50	Приготовление и подача		1	05.03	
51	Спагетти .		1	12.03	
52	Запеканка из макарон		1	12.03	
53	Лапша «По - домашнему»		1	19.03	
54	Приготовление и подача.		1	19.03	
55	Макароны «По-флотски»		1	09.04	
56	Приготовление и подача.		1	09.04	
	<b>Изделия из теста</b>	<b>12</b>			
57	Мучные изделия. Виды теста.		1	16.04	
58	Русские блины.		1	16.04	
59	Блинчики с начинками.		1	23.04	
60	Способы сворачивания блинов.		1	23.04	
61	Выпечка торта на сковороде «Негритянка»		1	07.05	
62	Оформление и подача.		1	07.05	
63	Выпечка из бисквитного теста. Приготовление бисквитного рулета.		1	14.05	
64	Оформление и подача.		1	14.05	
65	Оладьи. Виды теста. Способы приготовления.		1	21.05.	
66	Оформление и подача.		1	21.05	
67	Урок-соревнование «Воскресный ужин»		1	28.05	
68	Подведение итогов за год.		1	28.05	
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>			

## 7. Учебно-методическое обеспечение программы:

Реализация программы предполагает следующие формы организации образовательной деятельности:

групповые теоретические беседы с учащимися;

индивидуальные теоретические и практические задания по технологическим картам;

групповые практические задания по приготовлению блюд;

групповые практические задания по сервировке стола.

При реализации программы используются следующие методы и приемы обучения:

наблюдения; ☐ практического занятия; ☐ беседы.

Нетрадиционные формы занятия:

урок-игра;

мини-исследования.

**Методические разработки и исследовательские работы:**

«Меню и сервировка праздничного стола».

«Бутерброд».

«Сервировка стола к завтраку».

**Дидактический материал:** ☐ Сервировка стола к завтраку.

Сервировка стола к обеду.

Сервировка стола к ужину.

**Демонстрационные упаковки от продуктов:**

Чая;

Молока;

Сахара-рафинада;

Сока;

Пельменей;

Соли;

Различных каш; ☐ Шоколада;

Хлеба.

**Плакаты:**

Правила безопасности труда.

Санитарно-гигиенические требования.

Правила ухода за посудой.

Полезные советы: «Работа с пищевыми продуктами».

**Презентации:**

«Витамины».

«Меню и сервировка праздничного стола».

«Бутерброды».

## **8. Планируемые результаты, которые должны быть получены**

### **обучающимися по окончании курса.**

По итогам обучения обучающиеся будут

*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;
- об особенностях национальных кухонь народов мира;
- о способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;
- о культуре подачи готовых блюд.

*уметь:*

- прочесть 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;
- приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи.