

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЦИЛИТЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"**

Принято на заседании
педагогического совета
протокол №02
от «02» сентября 2024 года


«Утверждаю»
директор МКОУ «Цилитлинская СОШ»
Гаджибеков М.Р.
от «02» сентября 2024 года

**Рабочая программа внеурочной деятельности
«Люблю готовить»**

Возраст обучающихся: 8-11 лет
Срок реализации: 1 год
Автор: Османгаджиев М.М.
учитель технологии.

Структура программы

- 1 Пояснительная записка
- 2 Учебно-тематический план
- 3 Содержание внеурочной образовательной программы
- 4 Методическое обеспечение программы
- 5 Список литературы
- 6 Приложение

Информационная карта

1. Направленность: художественно-эстетическая.
2. Творческое объединение: «Люблю готовить.»
3. Педагог: Османгаджиев М.М.
4. Вид программы: модифицированная
5. Тип программы: образовательная
6. Целевая установка: познавательная
7. Уровень усвоения: общекультурный
8. Образовательная область: кулинария.
9. Возраст обучаемых: 8- 11 лет
10. Форма организации: групповая фронтальная
11. Срок реализации: 1 год
12. По характеру: ознакомительная.

Раздел 1. Пояснительная записка.

12.1 Дополнительная общеразвивающая программа «Люблю готовить» имеет художественную направленность.

1.2. Уровень программы –ознакомительный.

1.3 Актуальность программы.

Школа призвана не только передавать необходимые знания основной школьной программы, но и подготовить детей к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации. Кулинария-искусство приготовления пищи. «В здоровом теле-здоровый дух!» - говорили древние, и настроение, здоровье, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться, регулировать не только ее количество, но и качество. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях кружка «**Люблю готовить**» знания помогут обучающимся накормить свою будущую семью и гостей.

В системе воспитания обучающихся важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки - воспитывает эстетический вкус. «Мы едим то, что мы едим»- сказал Гиппократ. Навыки и умение, сформированные в подростковом возрасте, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях кружка «**Люблю готовить**» ребята учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

1.4. Цель

– содействовать процессу социальной адаптации Обучающихся получения знаний и опыта конкретных жизненных ситуаций, а также формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

1.5. Задачи:

1. обучить навыкам организации своего быта и питания;
2. привить культурно-гигиенические навыки;
3. способствовать привитию навыков рационального питания;
4. научить планировать и распределять свой бюджет, домашние обязанности
5. сформировать позитивную установку на семейную жизнь;
6. развитие эстетического вкуса учащихся;
7. формирование культуры общения;
8. формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии;
9. формировать экологические убеждения

10. Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур.

11. Развить у обучающихся коммуникативные навыки и навыки презентации.

1.1. Учащиеся, для которых программа актуальна.

Возраст обучающихся по данной программе: 8 – 11 лет. Группы формируются с учетом возрастных особенностей обучающихся.

Количество обучающихся в группе: 6 человек.

1.2. Формы и режим занятий

Форма занятий – групповая.

Занятия проходят 1 раз в неделю по 2 академических часа (ак. час - 25 мин.) с интервалом для перерыва 10 мин.

1.3. Срок реализации программы

Срок реализации программы – 1 год. Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения: 68 часов. Количество учебных часов в год: 68 часов.

1.4. Планируемые результаты

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;
- готовить национальные блюда.

Проектирование планируемых результатов на универсальные учебные действия (УУД) и общее развитие личности

Познавательные, регулятивные, коммуникативные

Результаты освоения программы разработаны с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования и включают:

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 выполняешь.*

Раздел 2. Формы аттестации и оценочные материалы.

2.1. Формы контроля.

Реализация программы «Учусь готовить» кружка кулинарного искусства «**Люблю готовить**» предусматривает входной, текущий контроль и итоговую проектную работу обучающихся.

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся. Текущий (промежуточный) – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы. Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд;

Итоговый контроль осуществляется в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

2.2. Средства контроля.

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;
2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
3. эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При низком уровне освоения программы обучающийся:

1. работает с технологическими картами с помощью учителя;
2. испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
3. низкая эстетика подачи готового блюда

При среднем уровне освоения программы обучающийся:

1. работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
2. средний уровень соблюдения рецептуры;
3. средний уровень эстетики подачи готового блюда

При высоком уровне освоения программы обучающийся:

1. быстро и качественно работает с технологическими картами;
2. высокий уровень соблюдения рецептуры;
3. высокий уровень эстетики подачи готового блюда

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

Раздел 3. Содержание программы

Учебно-тематический план

№п/п	Наименование темы занятия	Количество часов			Формы аттестации (контроля) по разделам
		всего	Теоретических	Практических	
1	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	2	2		Входной контроль в форме опроса
2	Салаты	14 часов			
2.1	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация	2	1	1	Беседа, практическое задание по организации рабочего места

	рабочего места.				
2.2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.	2	1	1	Беседа, практическая работа по приготовлению простого салата из фруктов
2.3	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу»	2	1	1	Беседа, практическая работа по приготовлению овощного салата
2.4	Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей	2	1	1	Беседа, практическая работа по созданию украшений из вареных овощей
2.5	Приготовление салата оливье. Подача.	2	1	1	Беседа, практическая работа по приготовлению и украшению салата оливье
2.6	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	2		2	Беседа, практическая работа по приготовлению салата «Грибы на полянке»
2.7	Салат «Новогодняя елочка». Оформление салата.	2		2	Беседа, практическая работа по приготовлению и украшению салата «Новогодняя елочка»
3	Закуски.	10 часов			
3.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	2	2		Беседа, задание по составлению технологической карты приготовления бутерброда

3.2	Приготовление сложных холодных бутербродов	2		2	Практическая работа по технологической карте
3.3	Приготовление горячих закрытых бутербродов	2		2	Практическая работа по технологической карте
3.4	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	2		2	Практическая работа по технологической карте
3.5	Урок-соревнование «Воскресный завтрак»	2		2	Соревновательная игра по командам
4	Блюда из яиц	12 часов			
4.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	2	2		Беседа
4.2	Приготовление «мраморных» яиц.	2		2	Практическая работа по технологической карте
4.1	Яйца жареные. Приготовление яичницы по-болгарски.	2		2	Практическая работа по технологической карте
4.2	Приготовление французского омлета.	2		2	Практическая работа по технологической карте
4.3	Приготовление яиц фаршированных. Украшения из яиц.	2		2	Практическая работа по технологической карте
4.4	Приготовление «гоголя-моголя»	2		2	Практическая работа по технологической карте
5	Крупяные и макаронные изделия	16 часов			
5.1	Питательная	2	2		Беседа

	ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.				
5.2	Каши. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	2	1	1	Практическая работа по технологической карте
5.3	Английская овсянка с бананом.	2		2	Практическая работа по технологической карте
6.1	Каша «Дружба».	2		2	Практическая работа по технологической карте
6.2	Пшеничник	2		2	Практическая работа по технологической карте
6.3	Плов овощной	2		2	Практическая работа по технологической карте
6.4	Спагетти	2		2	Практическая работа по технологической карте
6.5	Запеканка из макарон	2		2	Практическая работа по технологической карте
7	Изделия из теста	12 часов			
7.1	Мучные изделия. Виды теста.	2	2		Беседа
7.2	Русские блины.	2		2	Практическая работа по технологической карте
7.3	Блинчики с начинками.	2		2	Практическая работа по технологической карте
7.4	Приготовление	2		2	Практическая

	бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками»				работа по технологической карте
7.5	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»	2		2	Практическая работа по технологической карте
7.6	Урок-соревнование «Воскресный ужин»	2		2	Практическая работа по технологической карте
8	Подведение итогов за год. Тестирование. Награждение. Чаепитие.	2	1	1	Тест, практическая работа по сервировке стола
	Итого	68 часов	17	51	

Содержание учебно-тематического плана обучения

Содержание разделов

1. Введение

Теоретическая часть. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.

Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.

2. Салаты.

1 занятие

Теоретическая часть. Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Эффективная организация рабочего места.

Практическая часть Практическое задание по организации своего рабочего места.

2 занятие

Теоретическая часть. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная

обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.

Практическая часть Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов.

3 занятие

Теоретическая часть Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Технология приготовления салата «Коул слоу».

Практическая часть Приготовление овощного салата «Коул слоу». Подача салата.

4 занятие

Теоретическая часть Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приспособление для фигурной нарезки овощей. Украшения из вареных овощей.

Практическая часть Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки).

5 занятие

Теоретическая часть Приготовление сложных салатов. Блюда французской кухни. Технология приготовления салата оливье. Красивая подача салата для праздничного стола.

Практическая часть

Приготовление салата оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.

6 занятие

Практическая часть Приготовление сложного салата «грибы на полянке». Оригинальная подача этого салата.

7 занятие

Практическая часть Готовимся к Новому году. Приготовление оригинального праздничного салата «Новогодняя елочка».

2.3 закуски

1 занятие

Теоретическая часть Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо-бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов.

2 занятие

Практическая часть Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.

3 занятие

Практическая часть Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.

4 занятие

Практическая часть Приготовление французского закусочного бутерброда канапе, используя специальные приспособления. Подача бутербродов.

5 занятие

Практическая часть Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак»

3. Блюда из яиц

1 занятие

Теоретическая часть Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц.

2 занятие

Практическая часть Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек», мраморное (использование натуральных природных красителей). Подача готовых блюд. Работа с технологическими картами.

3 занятие

Практическая часть Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.

4 занятие

Практическая часть Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски.

5 занятие

Практическая часть Закусочные блюда из яиц. Приготовление фаршированных яиц. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

6 занятие

Практическая часть Десертные блюда из яиц. Приготовление фруктово-ягодного «тоголя-моголя».

5. Крупяные и макаронные изделия

1 занятие

Теоретическая часть 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.

2 занятие

Теоретическая часть Каши. Особенности Русской национальной кухни. Вязкие каши.

Практическая часть Приготовление вязкой манной каши

2 занятие

Практическая часть Английская кухня. Приготовление английской овсяной каши с бананом. Работа с технологическими картами.

3 занятие

Практическая часть Приготовление сложной молочной каши «Дружба». Работа с технологическими картами.

4 занятие

Практическая часть Приготовление крупяных запеканок. Приготовление пшеничника. Работа с технологическими картами.

5 занятие

Практическая часть Приготовление рассыпчатого риса. Приготовление блюда узбекской кухни - овощного плова. Работа с технологическими картами.

6 занятие

Практическая часть Несливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление запеканки из макарон. Подача готового блюда.

6. Изделия из теста

1 занятие

Теоретическая часть 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.

2 занятие

Практическая часть Особенности русской национальной кухни. Приготовление блинов скороспелых.

3 занятие

Практическая часть Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда.

4 занятие

Практическая часть Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка». Подача готового блюда.

5 занятие

Практическая часть Невыпечные сладкие блюда на основе печенья. Приготовление «Шоколадной колбаски»

6 занятие

Практическая часть Командное соревнование по сервировке стола к ужину и составлению меню.

8. Итоговое занятие

Теоретическая часть Выполнение итоговой тестовой работы

Практическая часть Награждение победителей. Чаепитие.

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Учебно-методическое обеспечение программы

Реализация программы «Учусь готовить» кружка кулинарного искусства «**Люблю готовить**» 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».

4.2. Материально-технические условия реализации программы

Требования к помещению для занятий:

Специализированный кабинет для занятий кулинарному искусству.

Средства обучения и воспитания:

1. рабочие столы;
2. наборы кулинарных инструментов и приспособлений;
3. электрооборудование (плиты, микроволновые печи).

4.3. Учебно-информационное обеспечение программы

1. В. Д. Симоненко, Технология. Обслуживающий труд, М, 2018 г.
2. Журналистское агенство «Гласность», Русская закуска, М, 2018 г.
3. Журналистское агенство «Гласность», Салаты и закуски, М, 2018 г.
4. Н. Передерей, рецепты мировой кухни, Москва, Издательство ВЕЧЕ, 2009
5. С.А. Попова, Просто о простом, Совъяз БЕВО, 1994
6. Л.В.Строкова, Вкусные салаты и закуски для праздников, Москва, РИПОЛ классик, 2014
7. И. Е.Васильева, Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2011
8. Т. А. Федосеева, Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2015
9. В. В.Усов, Гость в доме, Москва, Журналистское агенство: «Гласность», 2014

Нормативно-правовые акты и документы:

1. *Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";*
2. *Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 04 сентября 2014 г. № 1726-р);*
3. *Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008);*
4. *Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы): приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 г. № 09-3242;*
5. *СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, с изменениями от 24 ноября 2015 года)*
6. *СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41);*
7. *Приказ Департамента образования города Москвы от 17.12.2014 г. № 922 «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014-2015 году»*

Интернет-ресурсы:

1. www.povar.ru
2. www.delo-vcusa.ru/recepti
3. www.100vkusov.ru
4. www.gastronom.ru
5. www.mamagotovit.ru
6. www.gotovim-doma.ru
7. www.111receptov.ru

4.4. Кадровое обеспечение программы

Программа «**Люблю готовить**» реализуется учителем технологии, имеющим профессиональное педагогическое, и постоянно повышающим уровень профессионального мастерства.