Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

муниципального образования г. Саяногорск

средняя общеобразовательная школа №2

(МБОУ СОШ №2)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТАрешением Педагогического СоветаПротокол №1от 28 августа 2019г. |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТАрешением Педагогического СоветаПротокол №1от 28 августа 2019г. |  |

 |

### ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

###  Кулинарные фантазии

(наименование программы)

**основное общее образование**

(уровень образования)

**Общекультурное направление**

(направление программы)

Составитель:

Шкицкая Ирина Олеговна,

учитель технологии

2019-2020 учебный год

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Программа «Кулинарные фантазии», отражает потребность нашего общества – подготовка воспитанников к будущей жизни, их социальную адаптацию, связанных с профессионализацией. В этой связи программа «Кулинарные фантазии», является необходимым условием решения данной проблемы в рамках внеурочной деятельности.

Прогнозируемые результаты.

**Личностными результатами** внеурочной деятельности «Кулинарные фантазии», являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих творческих способностей.
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к продуктам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

**Метапредметными результатами** внеурочной деятельности «Кулинарные фантазии», являются:

* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение кулинарных изделий;
* соблюдение норм и правил культуры труда;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** внеурочной деятельности «Кулинарные фантазии», являются:

**В познавательной сфере*:***

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере:**

* соблюдение правил гигиены и безопасности труда и соблюдениеправил поведения за столом;
* основные этапы истории развития кулинарии и основы рационального питания;
* способы нарезки овощей;
* названия круп;
* технологию приготовления первых и вторых блюд;
* работать с ножом;
* сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
* готовить супы, каши;
* заваривать чай;
* готовить некоторые виды салатов;
* готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.
* планирование технологического процесса в приготовлении блюд;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

**В мотивационной сфере:**

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В коммуникативной сфере:**

* формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
* защита и демонстрация проекта

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Содержание программы 5 класс**

Вводное занятие. Введение. Техника безопасности. Планирование работы. Задачи работы группы. Организация рабочего места. Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания. Меню.

Гигиена приготовления пищи. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Сервировка стола. Правила поведение за столом. Пищевая ценность продуктов.

Приготовление блюд по выбору.

Изделия из теста. Виды теста. Обрядовая выпечка (каравай).Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников, торта. Изготовления буклетов с семейными рецептами.

Праздничная выпечка. Украшение стола. Традиции встречи гостей. Подарки для гостей. Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Рецепты куличей, украшение.

Сладкая выпечка. Сыр, творог. Изготовления буклетов с рецептами.

Итоговое занятие. Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление стола, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

**Содержание программы 6 класс**

Вводное занятие. Введение. Техника безопасности. Планирование работы. Задачи работы группы. Организация рабочего места. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания. Меню. Значение питания в жизни человека.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Сервировка стола. Правила поведение за столом.

Традиции в кулинарии стран и народов. Кто придумывает блюда и дает им названия. Подборка информации о кулинарии. Пословицы, поговорки.

Праздничная сервировка стола. Правила заваривания чая. Изделия из различного набора продуктов по выбору (сочинение рецептов). Поиск семейных рецептов. Напитки собственного приготовления. Оформление семейных рецептов. Словарь кулинарных понятий.

Масленица. История праздника. Оформление праздничного стола. Составление меню. Приготовление блинчиков.

Изделия из теста. Виды теста (дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Способы приготовления бисквитного теста. Изготовления буклетов с рецептами.

Итоговое занятие. Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление стола, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

 В работе используются познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, соревнование, коллективное творчество.

 Во внеурочной деятельности программы «Кулинарные фантазии» применяется кружковая форма работы с детьми.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Разделы и темы | Количество часов |
|  | **Вводное занятие**. | 1 |  |
| 1 | Вводное занятие. |  | 1 |
|  | **Кулинарные традиции.**  | 7 |  |
| 2 | Кулинария как искусство. Как оно зарождалось. |  | 1 |
| 3 | Способы кулинарной обработки продуктов. |  | 1 |
| 4 | Способы заготовки овощей и фруктов (рецепты) |  | 1 |
| 5 | Виды теста. Виды выпечки.  |  | 1 |
| 6 | Обрядовая выпечка (каравай). |  | 1 |
| 7 | Встреча гостей (хлеб соль) |  | 1 |
| 8 | День повара (газета) |  | 1 |
|  | **Ждем праздника.** | 8 |  |
| 9 | Сырное печенье (способы, рецепты). |  | 1 |
| 10 | Технология приготовления закусок. |  | 1 |
| 11 | Приготовление салата по выбору. |  | 1 |
| 12 | Ингредиенты для бутербродов. |  | 1 |
| 13 | Приготовление бутербродов. |  | 1 |
| 14 | Праздничное меню. |  | 1 |
| 15 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 16 | Новогодние украшения из теста. |  | 1 |
|  | **Занимательно о еде.** | 10 |  |
| 17 | История создания блюд. |  | 1 |
| 18 | Пословицы и поговорки о еде. |  | 1 |
| 19 | Сервировка стола. Правила поведения за столом |  | 1 |
| 20 | Кухонная посуда. Уход за кухонной посудой. |  | 1 |
| 21 | Выпуск буклета. |  | 1 |
| 22 | Щи, борщи. Технология приготовления. |  | 1 |
| 23 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 24 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 25 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 26 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
|  | **Кондитерские изделия.** | 8 |  |
| 27 | Рецепты печенья и тортов без выпечки.. |  | 1 |
| 28 | Сырное печенье. |  | 1 |
| 29 | Творожное печенье. |  | 1 |
| 30 | Торт без выпечки. |  | 1 |
| 31 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 32 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 33 | Советы бывалого кулинара. (буклет) |  | 1 |
| 34 | Советы бывалого кулинара. |  | 1 |
|  | **Итого**  | 34 |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Разделы и темы | Количество часов |
|  | **Вводное занятие**. | **1** |  |
| 1 | Вводное занятие. |  | 1 |
|  | **Кулинарные традиции.** | **7** |  |
| 2 | Русская кухня. Исторические сведения. |  | 1 |
| 3 | Разнообразие кулинарной обработки. |  | 1 |
| 4 | Картофель. Разнообразие картофельных блюд. |  | 1 |
| 5 | Технология приготовления драников.  |  | **1** |
| 6 | Зеленые и листовые культуры. Способы консервирование. |  | 1 |
| 7 | Пряности и приправы в кулинарных традициях народов. |  | 1 |
| 8 | Рецепты приготовления соков. |  | 1 |
|  | **Ждем праздника.** | **8** |  |
| 9 | Выпечка для праздничного стола. |  | 1 |
| 10 | Пельменное тесто. Приготовление вареников. |  | 1 |
| 11 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 12 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 13 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 14 | Песочное тесто. Способы приготовления. |  | 1 |
| 15 | Украшение выпечки. (помадка, посыпка)  |  | 1 |
| 16 | Новогодние пряники. |  | 1 |
|  | **Занимательно о еде.** | **10** |  |
| 17 | Именные кулинарные изделия. |  | 1 |
| 18 | Пословицы и поговорки о еде. |  | 1 |
| 19 | Сервировка стола. Правила поведения за столом |  | 1 |
| 20 | Буклет с семейными рецептами. Сбор и оформление рецептов. |  | 1 |
| 21 | Выпуск буклета. |  | 1 |
| 22 | Выпуск буклета. |  | 1 |
| 23 | Выпуск буклета. |  | 1 |
| 24 | Щи, борщи. Набор продуктов. |  | 1 |
| 25 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
| 26 | Приготовление блюд по выбору. |  | 1 |
|  | **Кондитерские изделия.** | **8** |  |
| 27 | Рецепты печенья и тортов. |  | 1 |
| 28 | Песочное печенье. |  | 1 |
| 29 | Кремы и помадки. |  | 1 |
| 30 | Бисквитное тесто. |  | 1 |
| 31 | Приготовление по выбору. |  | 1 |
| 32 | Приготовление по выбору. |  | 1 |
| 33 | Кухонные премудрости. (буклет) |  | 1 |
| 34 | Кухонные премудрости. |  | 1 |
|  | **Итого**  | 34 |