

Приложение к ООП ООО,
утвержденной приказом
МОБУ «СОШ «Муринский ЦО № 2»
от «27» августа 2020 г. № 217-о

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Вкусные истории»

(наименование курса)

Основное общее образование

(уровень образования)

общекультурное

(направление)

Немцева Анастасия Сергеевна

(Ф.И.О. учителя)

г. Мурино

2020

Рабочая программа внеурочной деятельности «Вкусные истории» ориентирована на учащихся 5-6 классов и составлена на основе **авторской** программы .

Возраст	Количество часов в неделю	Количество часов за год	Промежуточная аттестация
11-13 лет	2	68	<i>Практические работы, выставки, интеллектуальные состязания, конкурсы, олимпиады, турниры, итоговые занятия, защита творческих работ и проектов, доклад.</i>

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Итогами курса «Вкусные истории» следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие школьников.

Предметными результатами изучения курса является:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогащить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Личностным результатами изучения курса является:

- уважительное отношение к чужому труду и мнению, готовность и способность вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, понимания чувств других людей;
- компетентность организации технологических процессов, в организации своей трудовой деятельности, осознанное отношение к собственным поступкам;

- целостный, социально-ориентированный взгляд на мир в его ограниченном единстве и разнообразии;
- овладение навыками эффективного сотрудничества со сверстниками и педагогами.

Метапредметными результатами изучения курса является формирование универсальных учебных действий (УУД).

Регулятивные УУД:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии
- работать с кухонным оборудованием
- определять качество продуктов
- определять количество продуктов, выполнять технологические операции
- планировать работу
- выполнять сервировку стола
- составлять меню
- рационально использовать знания о здоровой пище
- планировать проектную деятельность
- использовать полученные знания в практической деятельности и повседневной жизни;

Коммуникативные УУД:

- формулировать свою позицию, аргументировать и координировать ее с позициями своих партнеров с сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач ,владеть устной речью, умением вести диалог;
- работать в группе – устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать, способствовать продуктивной кооперации, строить продуктивное взаимодействие ;

Познавательные УУД:

- основам реализации социальных проб
- основам организации совместной работы, культуры труда
- основам рационального питания
- о развитии современных тенденциях развития в сфере обслуживания пищевой промышленности
- осуществлению расширенного поиска информации с использованием ресурсов сети Интернет
- основам организации практической деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№ п/п	Раздел/тема, кол-во часов	Форма занятия	Виды деятельности обучающихся
1.	Вводное занятие (2ч)	Беседа	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.
2.	История возникновения кулинарии.(2ч)	Беседа	Теоретические занятия
3.	Сервировка стола. (2ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теоретические занятия/практические занятия
4.	Что такое меню? (2ч)	Инструктаж. Практическое занятие.	Теоретические занятия/практические занятия
5.	Витамины. Полезные продукты. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия

6.	Бутерброды. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация.	Теоретические занятия/практические занятия
7.	Холодные закуски. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
8.	Молоко и молочные продукты. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
9.	Растительные продукты питания. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
10.	Блюда из яиц. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
11.	Первые блюда. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
12.	Вторые блюда (6ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
13.	Третьи блюда. (2ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
14.	Секреты вкусной выпечки. (6ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
15.	Различные мучные блюда(12ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
16.	История чая. (2ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия
17.	История русской кухни. (4ч)	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теоретические занятия/практические занятия

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем /Тема занятия
	Вводное занятие(2ч)
1.	Инструктаж по ОТ. Инструктаж по ОТ на рабочем месте
2.	Основы здорового и рационального питания.
	История возникновения кулинарии.(2ч)
3.	История возникновения кулинарии.
4.	Кухни народов мира

Сервировка стола. (2ч)	
5.	Правила этикета за столом
6.	Сервировка стола
Что такое меню? (2ч)	
7.	Виды меню
8.	Составление меню
Витамины. Полезные продукты. (4ч)	
9.	Режим питания
10.	Витамины. Полезные продукты.
11.	Блюда из круп
12.	Блюда из круп
Бутерброды. (4ч)	
13.	Виды бутербродов
14.	Приготовление бутербродов
15.	Приготовление бутербродов
16.	Приготовление бутербродов
Холодные закуски. (4ч)	
17.	Виды холодных закусок
18.	Приготовление холодных закусок
19.	Приготовление холодных закусок
20.	Приготовление холодных закусок
Молоко и молочные продукты. (4ч)	
21.	Молоко и его полезные свойства
22.	Блюда из молока
23.	Блюда из молока
24.	Блюда из молока
Растительные продукты питания. (4ч)	
25.	Овощи и фрукты в питании человека
26.	Определение качества овощей и фруктов
27.	Приготовление блюд из сырых овощей
28.	Приготовление блюд из варенных овощей
Блюда из яиц. (4ч)	
29.	Виды блюд из яиц.
30.	Определение доброкачественности яиц
31.	Приготовление варенных яиц
32.	Приготовление омлета
Первые блюда. (4ч)	
33.	Суп куриный
34.	Суп куриный
35.	Борщ
36.	Борщ
Вторые блюда (6ч)	
37.	Макароны по-флотски
38.	Макароны по-флотски
39.	Курица с картошкой в духовке
40.	Курица с картошкой в духовке
41.	Варенный картофель с наггетсами
42.	Варенный картофель с наггетсами
Третьи блюда. (2ч)	
43.	Драники

44.	Оладьи
Секреты вкусной выпечки. (6ч)	
45.	Слоеная выпечка
46.	Манник
47.	Пицца
48.	Кекс
49.	Песочное печенье
50.	Овсяное печенье
Различные мучные блюда(12ч)	
51.	Булочки
52.	Булочки
53.	Пельмени
54.	Пельмени
55.	Вареники
56.	Вареники
57.	Хворост
58.	Хворост
59.	Чебуреки
60.	Чебуреки
61.	Шарлотка
62.	Шарлотка
История чая. (2ч)	
63.	Чайные традиции.
64.	Чайная сервировка стола
История русской кухни. (4ч)	
65.	История русской кухни.
66.	Окрошка.
67.	Блины
68.	Блины
Итого:	68 часов