

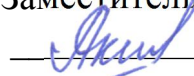


ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЗЕИ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1

Амурская область, город Зея, улица Ленина, д.161; 676246; тел. 2- 46 – 64

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ВР

 А.И. Якшина

УТВЕРЖДЕНА
приказом МОАУ СОШ № 1
от 30.05.2018 № 183-од



Рабочая программа
внеурочной деятельности
клуб «Магия кухни»
(общекультурное направление)

5 класс

Составитель: Ярощук Татьяна Викторовна
1 квалификационная категория

г.Зея, 2018

Пояснительная записка

Обоснование выбора программы.

Программа реализуется в рамках общекультурного направления развития личности и представлена широким спектром направлений кулинарии. Она является комплексной, многоуровневой, интегрированной в области кулинарии.

Образовательная программа реализуется в течение одного года.

Тематические блоки программы расположены в определённой системе: от более простого к сложному; каждый блок программы имеет свою логическую структуру; позволяет учитывать различную степень подготовки учащихся, индивидуальные способности, направленность интересов учащихся. Содержание программы позволяет максимально разнообразить творческую деятельность учащихся и не повторяет имеющиеся школьные курсы трудового обучения (технологии). Программа раскрывает перед ребёнком многогранные возможности кулинарии; приобщает к большому и разнообразному миру кулинарии; удовлетворяет потребности детей в общении со своими сверстниками, а также в желании реализовать свои лидерские и организаторские качества.

Создания данной программы клуба «Магия кухни» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа клуба «Магия кухни» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с особенностями национальной кухни, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

В течение учебного года в КТП могут вноситься изменения. В план могут добавляться новые интересные рецепты блюд, так как искусство кулинарии многообразно.

Количество учебных часов

Рабочая программа клуба «Магия кухни» рассчитана для обучающихся 5 классов – 1 час. Занятия проводятся по 1 часу в неделю, что составляет 34 часа в год.

Планируемые результаты

Личностные:

- 1) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 2) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 3) развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 4) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Метапредметные:

Познавательные:

Общеучебные:

- 1) самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- 2) выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- 3) постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Логические:

- 1) анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- 2) синтез - составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;

Постановка и решение проблемы:

- 1) формулирование проблемы;
- 2) самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

Регулятивные:

- 1) планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата, составление плана и последовательности действий;
- 2) коррекция – внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата; внесение изменений в результат своей деятельности с учетом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами;
- 3) оценка результатов работы.

Коммуникативные:

- 1) планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками - определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- 2) управление поведением партнёра-контроль, коррекция, оценка его действий;
- 3) умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Формирование навыков смыслового чтения и работы с текстом

- находить в тексте конкретные сведения, факты, заданные в явном виде;
- сравнивать между собой объекты, описанные в тексте, выделяя 2-3 существенных признака;
- понимать информацию, представленную разными способами: словесно, в виде таблицы, схемы, диаграммы;
- понимать текст, опираясь не только на содержащуюся в нём информацию, но и на жанр, структуру, выразительные средства текста;
- использовать различные виды чтения: ознакомительное, изучающее, поисковое, выбирать нужный вид чтения в соответствии с целью чтения;
- ориентироваться в соответствующих возрасту словарях и справочниках.

Формирование ИКТ- компетентностей обучающихся

- Набирать текст на русском языке в соответствии со своими возрастными особенностями;
- Искать небольшую по объему информацию в соответствующих по возрасту электронных библиотеках и контролируемом Интернете
- Искать информацию по заданной теме с соответствующих по возрасту цифровых словарях и справочниках, базах данных – ресурсах Интернет;
- Использовать средства ИКТ в решении учебных задач под присмотром учителя

Требования к уровню подготовки учащихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- блюда уральского региона
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Должны уметь:

- пользоваться кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,

- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

Результативность программы обучающихся

Предполагаемые результаты реализации программы и критерии их оценки:

Ожидаемые результаты обучения – умение самостоятельно осуществлять творческие проекты.

Первый уровень результатов

Предполагает приобретение новых знаний. Результат выражается в понимании детьми сути учебной деятельности. Результаты первого уровня: приобретение школьниками знаний назначения традиций национальной кухни, познакомиться с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности, как средства обработки различного вида информации.

Итоги достижения результатов первого уровня: практические занятия, беседы.

Второй уровень результатов

Предполагает позитивное отношение детей к базовым знаниям. Результат проявляется в активном использовании школьниками полученных знаний, приобретении опыта самостоятельного поиска. Результаты второго уровня: получение школьниками опыта умение выбирать из представленных программных средств такие, которые необходимы для познавательной или игровой деятельности.

Итоги достижения результатов второго уровня: практические занятия, творческие проекты.

Третий уровень результатов

Предполагает получение школьниками самостоятельного социального опыта. Результат проявляется в умении школьников реализовать простейшие проекты по самостоятельно выбранному направлению. Результаты третьего уровня: получение школьниками опыта самостоятельного действия осуществлять творческие проекты в приготовлении блюд по рецептам, найденными самими учащимися, работать с текстом.

Итоги достижения результатов третьего уровня: выставки, конкурсы, творческие проекты.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением следующих педагогических технологий обучения: организация самостоятельной работы, проектной деятельности, самоконтроля, рефлексивного обучения, организация работы в парах.

Форма оценки – демонстрация, защита работы, выступление перед зрителями, итоговый показ получившихся блюд, фотосессия.

Содержание программы

Содержание блока «Введение» предусматривает ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Рыбные блюда» предусматривает ознакомление учащихся с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Подача к столу

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Сладкие блюда» предусматривает ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов	Содержание	Основные виды деятельности учащихся	Форма организации учебных занятий
1	Введение. ТБ. Горячий напиток, не сложные блюда.	2	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай). Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет). Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет). Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок). Витамины (салат из капусты).		Беседа. Объяснение. Практическая работа, групповая работа

			Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	
2	Холодные блюда и закуски	5	Холодные блюда и закуски. Салат по-уральски. Бутерброды на скорую руку. Тёртая морковь с яблоками. Сельдь под шубой.	Беседа. Объяснение. Практическая работа групповая работа
3	Первые блюда.	2	Первые блюда. Щи по-уральски. Вегетарианский борщ. Окрошка уральская	Беседа. Объяснение. Практическая работа, групповая работа
4	Овощные гарниры и изделия из круп.	2	Овощные гарниры и изделия из круп. Овощное рагу. Гречневая каша (рассыпчатая). Картофельные оладьи, котлеты капустные	Беседа. Объяснение, групповая работа Практическая работа.
5	Изделия из мяса.	2	Изделия из мяса. Фаршированные сосиски. Пицца с вкусным краешком. Куриные оладушки.	Беседа. Объяснение, групповая работа Практическая работа.
6	Рыбные блюда.	2	Рыбные блюда. Салат «Мимоза». Пирог с картофелем и рыбной консервой. Скумбрия запеченная в духовке	Беседа. Объяснение, групповая работа Практическая работа.
7	Изделия из яиц и творога	4	Изделия из яиц и творога. Деревенская яичница с картофелем. Творожное печенье «Поцелуйчики». Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом. Королевская ватрушка.	Беседа. Объяснение, групповая работа Практическая работа.
8	Изделия из теста.	8	Изделия из теста. Уральский хворост. Шарлотка. Картофельный пирог. Чебуреки с картошкой и сыром. Торт «Черепашка».	Беседа. Объяснение, групповая работа Практическая работа.

			Пятачки. Пирог с сыром и сосисками.	
9	Сладкие блюда. Защита проекта	9	Сладкие блюда. Напиток из черной смородины. Витаминный напиток из шиповника. Желе «Разбитое стекло»	Беседа. Объяснение. Практическая работа. Проект
	ИТОГО:	34		

Календарно – тематическое планирование

№	По плану	По факту	Разделы, наименование темы
1	15.09		Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет)
2	22.09		Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет).
3	29.09		Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок).
4	06.10		Витамины (салат из капусты). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).
5	13.10		Холодные блюда и закуски. Салат по-уральски
6	20.10		Бутерброды на скорую руку
7	27.10		Тёртая морковь с яблоками
8	10.11		Сельдь под шубой
9	17.11		Первые блюда. Щи по-уральски
10	24.11		Вегетарианский борщ
11	01.12		Окрошка уральская
12	08.12		Овощные гарниры и изделия из круп. Овощное рагу.
13	15.12		Овощные гарниры и изделия из круп (на выбор)
14	22.12		Гречневая каша (рассыпчатая)
15	29.12		Картофельные оладьи, котлеты капустные
16	12.01		Изделия из мяса. Фаршированные сосиски
17	19.01		Пицца с вкусным краешком
18	26.01		Куриные оладушки

19	02.02		Рыбные блюда. Салат «Мимоза»
20	09.02		Пирог с картофелем и рыбной консервой
21	16.02		Скумбрия запеченная в духовке
22	02.03		Изделия из яиц и творога. Деревенская яичница с картофелем
23	09.03		Творожное печенье «Поцелуйчики»
24	16.03		Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом
25	23.03		Королевская ватрушка
26	06.04		Изделия из теста. Уральский хворост.
27	13.04		Шарлотка
28	20.04		Картофельный пирог
29	27.04		Чебуреки с картошкой и сыром
30	11.05		Торт «Черепашка»
31	18.05		Пятачки
32	18.05		Пятачки
33	25.05		Пирог с сыром и сосисками
34	25.05		Обобщающее занятие.
Итого: 34 часа			