

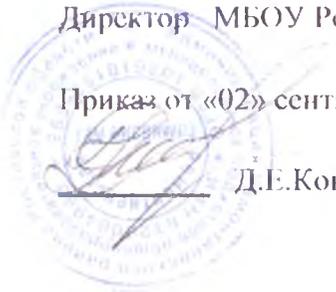
Ремонтненский район, с. Ремонтное  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Ремонтненская гимназия №1

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Ремонтненская гимназия №1

Приказ от «02» сентября 2024 года № 95

  
Д.Е.Кононогов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по внеурочной деятельности**

**Направление: интеллектуальное**

**название курса «Юный кулинар»**

Уровень общего образования (класс): Основное  
общее образование: 6 - ые классы

Количество часов: 2 часа в неделю, 68 часов за год

Учитель: Кирсанова Алёна Алексеевна

2024-2025 учебный год

Организация работы по программе «Юный кулинар» рассчитана на 2 часа в неделю и предназначена для детей среднего школьного возраста.

**Место в учебном плане.**

Учебный курс предназначен для обучающихся классов, рассчитан на 2 часа в неделю 68 часов в год.

Согласно годовому календарному графику работы МБОУ Ремонтненской гимназии №1 на 2024 – 2025 учебный год по программе на изучение курсавыходит 68 часов.

**Планируемые результаты изучения учебного курса**

***Личностные результаты:***

У обучающегося будут сформированы:

- умение определять и высказывать под руководством педагога самые простые общие для всех людей правила поведения при сотрудничестве (этические нормы);
- умение использовать знания в повседневной жизни;
- в предложенных педагогом ситуациях общения и сотрудничества, делать выбор (при поддержке других участников группы и педагога), как поступить;
- умение проявлять инициативу и самостоятельность на занятиях;
- познавательный интерес к основам кулинарии и рационального питания.

***Метапредметные результаты:***

***Регулятивные:***

Ученик научится: - проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;

- адекватно оценивать правильность выполнения действия (под руководством учителя) и вносить необходимые коррективы в исполнение, как по ходу его реализации, так и в конце действия;
- адекватно воспринимать предложения и оценку учителей, товарищей.

***Познавательные:***

Ученик научится:

- узнавать изученные объекты неживой природы;
- использовать различные справочные материалы для поиска необходимой информации;

***Коммуникативные:***

Ученик научится:- планировать в сотрудничестве с учителем свою деятельность;

- формулировать собственное мнение и позицию;
- строить простейшие монологические высказывания; задавать вопросы;
- контролировать действия партнёров при работе в группах и парах, оказывать необходимую взаимопомощь.

Предметные результаты:

*Учащиеся получают знания:*

- виды национальных блюд
- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- пищевую ценность овощей
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работ
- санитарно-гигиенические требования
- экологической подготовки
- секреты русской кухни

*Учащиеся приобретут умения:*

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда

- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить холодные блюда
- украшать готовое блюдо
- готовить изделия из теста
- витаминизировать пищу
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по техники безопасности
- правильно вести себя за столом

**Формы работы:**

- индивидуальная;
- групповая.

**Структура курса:**

Раздел	Кол-во часов
ТБ	2
Механическая обработка овощей.	14
Крупы и макароны. Использование в кулинарии.	6
Мясо. Блюда из мяса.	8
Рыба	8
Супы	10
Изделия из теста пресного, дрожжевого	14
Горячие сладкие блюда. Десерты.	6
Итого:	68

**Календарно – тематическое планирование курса «ЮНЫЙ КУЛИНАР»**

№	Дата		Кол-во часов	Тема занятия
	план	факт		
1-2	03.09			<b>Вводный урок.</b> Правила санитарии и гигиены.
3-4	10.09			<b>Механическая обработка овощей.</b>
5-6	17.09			<i>Овощи.</i> Значение и виды тепловой обработки продуктов.
7-8	24.09			<i>Приготовление блюд из овощей. Практическая работа №1</i> «Приготовление салата»
9-10	01.10			<i>Практическая работа №2</i> «Приготовление драников из картофеля».
11-12	08.10			<i>Практическая работа №3</i> «Приготовление картофеля фри».
13-14	15.10			<i>Практическая работа №5</i> «Приготовление жареной капусты».
15-16	22.10			<i>Практическая работа №6</i> «Приготовление рагу из овощей».
17-18	05.11			<b>Крупы и макароны. Использование в кулинарии.</b> Технология приготовления каш
19-20	12.11			Технология приготовления котлет и биточков. <i>Практическая работа №7</i> «Приготовление биточков».
21-22	19.11			<i>Практическая работа №8</i> «Приготовление макарон с сыром».
23-24	26.11			<b>Мясо. Блюда из мяса.</b> Технология приготовления мяса и блюд из него.
25-26	03.12			<i>Практическая работа №9</i> «Приготовление плова»
27-28	10.12			<i>Практическая работа № 10</i> «Приготовление мясного блюда «гуляш».
29-30	17.12			<i>Практическая работа № 11</i> «Блюда из котлетной массы»
31-32	24.12			<b>Рыба.</b> Национальные блюда РК.
33-34	14.01			<i>Практическая работа № 12</i> «Уха поморская»
35-36	21.01			<i>Практическая работа № 13</i> «Жареха поморская»
37-38	28.01			<i>Практическая работа № 14</i> «Навага в молоке»
39-40	04.02			<b>Супы.</b> <i>Практическая работа № 15</i> «Суп молочный из макаронных изделий.»
41-42	11.02			<i>Практическая работа № 16</i> «Щи.»
43-44	18.02			<i>Практическая работа № 17</i> «Солянка.»
45-46	25.02			<i>Практическая работа № 18</i> «Окрошка.»
47-48	04.03			<i>Практическая работа № 19</i> «Овощной – пюре-образный суп.»
				<b>Изделия из теста пресного, дрожжевого</b>
49-50	11.03			Приготовление дрожжевого теста

51-52	18.03			<i>Практическая работа № 20 «Приготовление пирожков с фаршем»</i>
53-54	01.04			Фруктовые, овощные начинки. Практическая работа.
55-56	08.04			<i>Практическая работа № 21 «Приготовление колобов с картофелем».</i>
57-58	15.04			<i>Практическая работа №22 «Приготовление пиццы».</i>
59-60	22.04			Приготовление пресного теста.
61-62	29.04			<i>Практическая работа № 24 «Приготовление оладьи из дрожжевого теста»</i>
				<b><i>Горячие сладкие блюда. Десерты.</i></b>
63-64	06.05			Технология приготовления горячих сладких блюд.
65-66	13.05			<i>Практическая работа № 25 «Приготовление компотов».</i>
67-68	20.05			<i>Практическая работа № 26 «Приготовление желе из ягод»</i>

СОГЛАСОВАНА

Протокол заседания

Методического совета

МБОУ Ремонтненская гимназия №1

От 02 сентября 2024 года

\_\_\_\_\_С.А.Глушко

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по НМИР

\_\_\_\_\_И.В. Задорожная

От 02 сентября 2024 года

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 324087357327968961775297076797709129534246061590

Владелец Кононогов Денис Евгеньевич

Действителен с 27.09.2024 по 27.09.2025