

Ремонтненский район, с.Ремонтное

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ремонтненская гимназия №1

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор „МБОУ Ремонтненская гимназия №1

Принято 29 августа 2025 года № 109

Д.Е.Кононогов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по внекурочной 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

2025-2026 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 2025 – 2026 учебный год по программе на изучение курса выходит 70 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 корректизы 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 получат 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 технике 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.	8
Итого:	70

Календарно – тематическое планирование курса «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

№	Дата		Кол-во часов	Тема занятия
	план	факт		
1-2	02.09			<i>Вводный урок.</i> Правила санитарии и гигиены.
3-4	09.09			<i>Механическая обработка овощей.</i>
5-6	16.09			<i>Овощи.</i> Значение и виды тепловой обработки продуктов.
7-8	23.09			<i>Приготовление блюд из овощей. Практическая работа №1 «Приготовление салата»</i>
9-10	30.09			<i>Практическая работа №2 «Приготовление драников из картофеля».</i>
11-12	07.10			<i>Практическая работа №3 «Приготовление картофеля фри».</i>
13-14	14.10			<i>Практическая работа №5 «Приготовление жареной капусты».</i>
15-16	21.10			<i>Практическая работа №6 «Приготовление рагу из овощей».</i>
17-18	11.11			<i>Крупы и макароны. Использование в кулинарии. Технология приготовления каши</i>
19-20	18.11			Технология приготовления котлет и биточков. <i>Практическая работа №7 «Приготовление биточков».</i>
21-22	25.11			<i>Практическая работа №8 «Приготовление макарон с сыром».</i>
23-24	02.12			<i>Мясо. Блюда из мяса.</i> Технология приготовления мяса и блюд из него.
25-26	09.12			<i>Практическая работа №9 «Приготовление плова»</i>
27-28	16.12			<i>Практическая работа № 10 «Приготовление мясного блюда «гуляш».</i>
29-30	23.12			<i>Практическая работа № 11 «Блюда из котлетной массы»</i>
31-32	30.12			<i>Рыба.</i> Национальные блюда РК.
33-34	13.01			<i>Практическая работа № 12 «Уха поморская»</i>
35-36	20.01			<i>Практическая работа № 13 «Жареха поморская»</i>
37-38	27.01			<i>Практическая работа № 14 «Навага в молоке»</i>
39-40	03.02			<i>Супы.</i> <i>Практическая работа № 15 «Суп молочный из макаронных изделий.»</i>
41-42	10.02			<i>Практическая работа № 16 «Щи.»</i>
43-44	17.02			<i>Практическая работа № 17 «Солянка.»</i>
45-46	24.02			<i>Практическая работа № 18 «Окрошка.»</i>
47-48	03.03			<i>Практическая работа № 19 «Овощной – пюре-образный суп.»</i>
				<i>Изделия из теста пресного, дрожжевого</i>
49-50	10.03			Приготовление дрожжевого теста

51-52	17.03			<i>Практическая работа № 20 «Приготовление пирожков с фаршем»</i>
53-54	31.03			<i>Фруктовые, овощные начинки. Практическая работа.</i>
55-56	07.04			<i>Практическая работа № 21 «Приготовление колобов с картофелем».</i>
57-58	14.04			<i>Практическая работа №22 «Приготовление пиццы».</i>
59-60	21.04			<i>Приготовление пресного теста.</i>
61-62	28.04			<i>Практическая работа № 24 «Приготовление оладьи из дрожжевого теста» Горячие сладкие блюда. Десерты.</i>
63-64	05.05			<i>Технология приготовления горячих сладких блюд.</i>
65-66	12.05			<i>Практическая работа № 25 «Приготовление компотов».</i>
67-68	19.05			<i>Практическая работа № 26 «Приготовление желе из ягод»</i>
69-70	26.05			<i>Практическая работа №27 «Кисель»</i>

СОГЛАСОВАНА
 Протокол заседания
 Методического совета
 МБОУ Ремонтненская гимназия №1
 От 29 августа 2025 года
Н.Н. Шаповалова С.М.

СОГЛАСОВАНА
 Заместитель директора по НМИР
И.В. И.В. Задорожная
 От 29 августа 2025 года

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 278015872020984066915621024906056358857500955690

Владелец Кононогов Денис Евгеньевич

Действителен С 30.09.2025 по 30.09.2026