

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Кизлярская гимназия №6 им. А.С. Пушкина»

Городского округа «город Кизляр»



## Рабочая программа

*курса внеурочной деятельности*

**«Кулинария»**

## Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности «Кулинарные фантазии» является дополнительным курсом ОО «Технология» для учащихся. В предложенном курсе предполагается расширение знаний по технологии обработки продуктов питания, приготовлении несложных кулинарных блюд. Основным объемом учебного материала, заложенный в программе, предполагает организацию практических работ с учащимися. Также работа предполагает закрепление знаний в виде домашних заданий. Таким образом, возникает возможность дополнительного общения детей и родителей.

**Цель:** создание условий рационального питания через приготовление кулинарных блюд.

### Задачи:

- формирование и совершенствование умений по обработке пищевых продуктов;
- развитие самостоятельности, позитивного отношения к результатам своего труда;
- развитие творческих способностей;
- ознакомление с особенностями приготовления различных блюд;
- воспитание уважения к народным, семейным традициям.

### Учащиеся должны знать:

- правила санитарии, гигиены, ТБ при кулинарных работах
- общие сведения о процессах пищеварения, обмена веществ
- виды продуктов, общие сведения о их пищевой ценности, способах кулинарного использования, методах определения качества
- правила первичной, тепловой обработки продуктов питания
- технологию приготовления кулинарных блюд
- способы оформления готовых блюд, требования к качеству, сроки и условия хранения
- правила сервировки стола, этикета за столом

### Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, моющими веществами, горячими жидкостями, электрооборудованием
- проводить первичную обработку и определять качество продуктов
- применять различные способы тепловой обработки и приготовления кулинарных блюд
- подбирать и оформлять рецепты кулинарных блюд
- оформлять и подавать к столу готовые блюда, выполнять сервировку стола в зависимости от подаваемых блюд
- рассчитывать количество продуктов и себестоимость блюд для семьи
- работать индивидуально и в группе

### Ожидаемые результаты:

- оформление рецептов кулинарных блюд в виде книжки-малышки или альбома
- демонстрация презентаций через школьный телецентр
- участие в краевом конкурсе экономических проектов
- расширение социального партнерства с родителями

Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Дата проведения
1	<b>Основы физиологии питания, санитарии, гигиены. Безопасные приемы работы, ТБ</b> - вводное занятие - итоговое занятие	3 1 3 2	6.09 11.09 11.09
2	<b>Закуски, салаты</b> - веселые бутерброды - салаты слоеные - праздничный стол (по выбору учащихся)	12 5 11 2	
3	<b>Яйца. Блюда из яиц</b> - мухоморчики		
4	<b>Напитки. Коктейли</b> - компоты, кисели, коктейли	3	
5	<b>Молоко, крупы, макаронные изделия</b> - молочный суп - каши рассыпчатые - макароны по-флотски		
6	<b>Овощи в питании</b> - салаты из свежих, вареных овощей - блюда из картофеля (драники, картофельные котлеты, картофельная запеканка, картофель тушеный, пюре)	17ч	
7	<b>Супы</b> - борщ - рассольник - солянка - суп пюре из картофеля с сыром	10ч	
8	<b>Мясо</b> - котлеты		
9	<b>Рыба</b> - салат с рыбными консервами		
10	<b>Сладкоежка. Мучные изделия</b> - яблочный пирог - королевская шаньга с творогом - торт бисквитный или кексы - слойки с яблоками - торт «Степка-растрепка» - пирожки с начинками (по выбору учащихся)		

	- сосиски в тесте - праздничный стол		
11	<b>Национальная кухня</b> - пицца - плов - чак-чак		
12	<b>Конкурсы, выставки</b>		
	<b>Всего</b>		