

Приложение
к основным образовательным
программам основного общего
образования

**Рабочая программа по внеурочной деятельности
«Арт-Уют-Кулинария»**

Возраст обучающихся: 11-13 лет
Срок реализации – 1 год

Разработчик:
Панова Марина Олеговна
учитель технологии

**Екатеринбург
2026**

1. Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- мотивация детей к познанию, творчеству, труду;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе разных видов деятельности.

Метапредметные результаты:

- формирование умения самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- формирование умения самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;
- овладение различными способами поиска информации в соответствии с поставленными задачами;
- готовность слушать собеседника и вести диалог; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;
- формирование и развитие компетентности в области кулинарного искусства.

Предметные результаты:

В познавательной сфере

- оценка технологических свойств сырья и областей их применения;
- овладение методами чтения штрих-кодов на продуктах питания, приобретаемых в розничной торговле;
- формирование представлений о роли национальных кухонь.

В трудовой сфере

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- планирование технологического процесса труда.

В мотивационной сфере

- выраженная потребность в здоровом питании;
- осознание ответственности за качество питания.

В эстетической сфере

- дизайнерское проектирование блюд с точки зрения здорового питания

- освоение навыков сервировки стола.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита мини-проектов по кулинарии.

2. Содержание рабочей программы внеурочной деятельности «Арт-Уют-Кулинария»

Вводное занятие

Правила санитарии и гигиены Правила безопасности кулинарных работ. Инструктаж ТБ. Кухонная и столовая посуда. Правила этикета. Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа «Сервировка стола к завтраку».

Объекты труда: чайная посуда, столовые приборы, сервировочные салфетки.

Холодные блюда, салаты, бутерброды

Значение овощей в питании. Первичная и тепловая обработка овощей, правила и условия хранения, сроки годности. Виды бутербродов, способу оформления. Приготовление салатов и бутербродов. Инструктаж по ТБ при работе с ножом. Практическая работа «Завтрак».

Объекты труда: чайная посуда, столовые приборы, сервировочные салфетки, пищевые продукты.

Молоко, молочные и кисломолочные продукты

Разнообразие и значение молочных и кисломолочных продуктов в рационе. Молочные продукты в кухнях разных народов. Лечебно-профилактическое использование кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из молока, кисломолочных блюд и творога. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Сырники».

Объекты труда: пищевые продукты.

Мучные блюда

Разнообразие способов приготовления теста. Понятие о калорийности. Дрожжи, и их применение, свойства и польза дрожжей. Приготовление блюд из дрожжевого и бездрожжевого теста. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Блины с припеком».

Объекты труда: пищевые продукты.

Дары моря

Разнообразие и польза морепродуктов, блюда из рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Салат «Мимоза». Приготовление блюд из рыбы. Уха. Растегай. Сервировка стола к обеду. Правила этикета за столом. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Обед».

Объекты труда: пищевые продукты.

Сладкие блюда и десерты

Понятие, значение и разнообразие видов десертов. Приготовление сладких блюд. Традиции русской кухни. Секреты вкусной выпечки. Имбирное печенье. Фрукты и ягоды. Значение фруктов и ягод в рационе. Витамины и минералы, их роль в организме человека. Способы хранения,

приготовления и подачи блюд из фруктов и ягод. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Запеченные яблоки с творогом».

Объекты труда: пищевые продукты.

Горячие и холодные напитки

Потребность человека в жидкости. «Полезные» и «вредные» напитки. Традиции разных народов. Приготовление напитков. Кисель. Компот из сухофруктов. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Приготовление напитков».

Объекты труда: пищевые продукты.

Праздничный стол

Традиции. Сервировка. Правила этикета. Презентация любимых блюд.

Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Праздничный стол»

Объекты труда: пищевые продукты.

Подведение итогов

Правильное питание и ЗОЖ. Кухни народов мира. «Кухонные хитрости». Мастер-классы любимых блюд. Подведение итогов «Уютный дом». Защита проектов.

Объекты труда: пищевые продукты.

3. Формы организации занятий и виды деятельности

- теоретические занятия;
- творческий практикум (сервировка стола, выбор, приготовление и оформление блюд;
- работа с различными источниками информации (словари, книг по кулинарии, справочники, энциклопедии, интернет-сайты);
- защита творческих проектов.

4. Тематическое планирование

№ п/п	Тема занятия	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1-2	Кулинария Вводное занятие. Правила санитарии и гигиены Правила безопасности кулинарных работ. Кухонная и столовая посуда. Правила этикета.	2	1	1	опрос
3-4	Завтрак. Сервировка стола к завтраку.	2	1	1	Решение проблемной задачи
5-6	Холодные блюда, салаты, бутерброды.	2	1	1	
7-8	Значение овощей в питании. Первичная и тепловая обработка овощей, правила и условия хранения, сроки годности. Виды бутербродов, способу	2	1	1	тест

	оформления.				
9-12	Приготовление салатов и бутербродов.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
13-14	Молоко, молочные и кисломолочные продукты. Разнообразие и значение молочных и кисломолочных продуктов в рационе. Молочные продукты в кухнях разных народов. Лечебно-профилактическое использование кисломолочных продуктов.	2	1	1	опрос
15-18	Приготовление блюд из молока, кисломолочных блюд и творога Сырники.	2	1	1	дегустиация Защита проекта
19-20	Мучные блюда. Разнообразие способов приготовления теста. Понятие о калорийности. Дрожжи, и их применение, свойства и польза дрожжей.	2	1	1	тест
21-28	Приготовление блюд из дрожжевого и бездрожжевого теста.	6	2	4	Дегустация Защита проекта
29-30	Дары моря. Разнообразие и польза морепродуктов, блюда из рыбы.	2	1	1	опрос
31-34	Приготовление блюд из рыбы. Салат «Мимоза».	4	1	3	Дегустация Защита проекта
35-38	Приготовление блюд из рыбы. Уха.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
39-42	Приготовление блюд из рыбы. Растегай.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
43-44	Сервировка стола к обеду. Правила этикета за столом.	2	1	1	опрос
45-46	Сладкие блюда и десерты. Понятие, значение и разнообразие видов десертов.	2	1	1	тест
47-50	Приготовление сладких блюд. Секреты вкусной выпечки. Имбирное печенье.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
51-52	Фрукты и ягоды. Значение фруктов и ягод в рационе. Витамины и минералы, их роль в организме человека. Способы хранения, приготовления и подачи блюд из фруктов и ягод.	2	1	1	Решение проблемной задачи
53-54	Приготовление сладких блюд. Традиции русской кухни.	2	1	1	опрос
55-58	Приготовление блюд из ягод и фруктов. Фруктовое желе.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
59-	Приготовление блюд из ягод и	4	1	3	Дегустация

62	фруктов. Шарлотка				Защита проекта
63-64	Горячие и холодные напитки. Потребность человека в жидкости «Полезные» и «вредные» напитки. Традиции разных народов.	2	1	1	Решение проблемной задачи
65-66	Приготовление напитков. Кисель. Компот из сухофруктов.	2	1	1	игра
67-68	Праздничный стол. Традиции. Сервировка. Правила этикета.	2	1	1	тест
69-70	Приготовление блюд на Праздничный стол. Меню.	2	1	1	опрос
70-74	Приготовление блюд. Сервировка стола. Презентация блюд.	2	1	1	Дегустация Защита проекта
75-76	Итоговое занятие: презентация «Мое любимое блюдо»	2	1	1	дегустиация
Итого:		70	27	43	

Тематическое планирование с учетом Рабочей программы воспитания.

