



Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
НЕТИПОВОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ № 48»

СМК
МБ

е
НОУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБ НОУ «Гимназия №48»
С.И. Каковихина
Приказ от 31.08.2023г. № 214-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
внеурочной деятельности
«Кулинария»
для обучающихся 5,6 классов

Составитель:
Ландарева Ю.И., учитель технологии

Рекомендовано
методическим объединением учителей
ОБЖ, физической культуры,
технологии
Протокол
от 29.08.2023 г. №1

Принято
педагогическим советом
Протокол
от 29.08.2023 г. №1

Новокузнецк, 2023

1. Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности «Кулинария»

1.1. Планируемые результаты освоения ФОП ООО соответствуют современным целям основного общего образования, представленным во ФГОС ООО как система личностных, метапредметных и предметных достижений обучающегося.

1.2. Требования к личностным результатам освоения обучающимися ФОП ООО включают осознание российской гражданской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению; ценность самостоятельности и инициативы; наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности; сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Личностные результаты освоения ФОП ООО достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности образовательной организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности.

Личностные результаты освоения ФОП ООО отражают готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия, трудового воспитания, экологического воспитания, осознание ценности научного познания, а также результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды.

1.3. Метапредметные результаты включают:

освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);

способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;

готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками работы с информацией: восприятие и создание информационных текстов в различных форматах, в том числе цифровых, с учетом назначения информации и ее целевой аудитории.

1.4. Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать:

познавательными универсальными учебными действиями;

коммуникативными универсальными учебными действиями;

регулятивными универсальными учебными действиями.

1.4.1. Овладение познавательными универсальными учебными действиями предполагает умение использовать базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работать с информацией.

1.4.2. Овладение системой коммуникативных универсальных учебных действий обеспечивает сформированность социальных навыков общения, совместной деятельности.

1.4.3. Овладение регулятивными универсальными учебными действиями включает умения самоорганизации, самоконтроля, развитие эмоционального интеллекта.

2.Содержание курса внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности

5 класс

№	Содержание	Форма организации	Виды деятельности
1	Салаты Основы санитарии и гигиены. Правила техники безопасности. Технология приготовления салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление салатов из фруктов.	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд из овощей и фруктов
2	Сладкие блюда Санитария и гигиена. Ассортимент и подача сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Приготовление сладких блюд из ягод, фруктов и молока. Приготовление напитков.	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, приготовление сладких блюд и напитков

6 класс

№	Содержание	Форма организации	Виды деятельности
1	Блюда из овощей Санитария и гигиена. Правила техники безопасности. Технология приготовления блюд из овощей. Приготовление блюд из овощей: картофельных драников, кабачков. Технология приготовления тушёных овощей. Приготовление тушёных овощей.	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд из овощей
2	Бутерброды Ассортимент и технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов. Технология приготовления горячих бутербродов. Приготовление горячих бутербродов. Технология приготовления канапе. Приготовление канапе.	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, приготовление бутербродов, горячих бутербродов и канапе.
3	Мучные изделия Ассортимент и технология приготовления мучных изделий. Технология приготовления мучных изделий. Приготовление печенья. Приготовление молочного коржа, манника. Технология приготовления бисквитного теста. Приготовление шарлотки.	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, приготовление мучных изделий

	Технология приготовления блюд из жидкого теста. Приготовление блюд из жидкого теста.		
--	--	--	--

3. Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Салаты	12
2	Сладкие блюда	22
	Всего:	34

6 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Блюда из овощей	10
2	Бутерброды	10
3	Мучные изделия	14
	Всего:	34