

Комитет администрации Косихинского района Алтайского края по образованию  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Полковниковская  
средняя общеобразовательная школа им. С.П.Титова»

«Рассмотрено»  
педагогическим советом  
Протокол № 9  
«28» августа  
20 24 г.

от



«Утверждено»

Директор МБОУ «Полковниковская  
С.П.Титова»  
им. С.П.Титова»  
В.В.Санарова

Приказ № 151 от  
«30» августа 2024 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
«Хозяюшка»  
Возраст обучающихся: 5-8 класс  
Срок реализации: 1 год

Разработчик:  
Колесникова Валентина Ивановна,  
Педагог дополнительного образования

Комитет администрации Косихинского района Алтайского края по образованию  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Полковниковская  
средняя общеобразовательная школа им. С.П.Титова»

«Рассмотрено»  
педагогическим советом  
Протокол № \_\_\_\_\_ от  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_\_\_ г.

«Утверждено»  
Директор МБОУ «Полковниковская  
СОШ им. С.П.Титова»  
\_\_\_\_\_  
В.В.Санарова  
Приказ № \_\_\_\_\_ от  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
«Хозяюшка»**

Возраст обучающихся: 5-8 класс

Срок реализации: 1 год

Разработчик:  
Колесникова Валентина Ивановна,  
Педагог дополнительного образования

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа внеурочных занятий по кулинарии «Хозяюшка» (далее рабочая программа) для учащихся 5-7 классов разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Игримская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Собянина Гавриила Епифановича с учётом Примерной программы основного общего образования по технологии и авторской Программы О.А. Кожиной по технологии (М.: «Дрофа», 2012) к учебникам О.А. Кожиной, Е.Н. Кудакловой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. М.: Дрофа, 2015. – 254с, В.И. Ермакова «Основы кулинарии». Программа модифицирована и адаптирована к местным условиям, к степени подготовленности детей, наличию необходимых материалов. На занятиях «Домовёнок» задания будут подбираться с учетом местных условий.

### **Возраст и форма занятий**

Предполагается сформировать группы, объединяющие детей 11-12 лет для учащихся 5х классов (по 8-10 человек). В основе деления должны учитываться пожелания учащихся. Группа работает 1 раз в неделю по 2 часа, всего 68 занятий за учебный год. Практические занятия составляют большую часть программы. Занятия должны проходить в комфортной обстановке, в удобное для детей время. Предполагается проводить занятия групповые, коллективные.

**Цель рабочей программы** – создание условий для развития личности и создание основ творческого потенциала обучающихся по курсу внеурочной деятельности. Основными **задачами** изучения внеурочного курса являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре пищевого производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды домашней работы по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых кухонных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

## **Планируемые результаты**

### **Личностные результаты:**

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества;
- 2) формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых

- познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
  - 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;
  - 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
  - 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
  - 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
  - 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил
  - 9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях; поведения на транспорте и на дорогах.
  - 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
  - 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

### **Метапредметные результаты:**

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- Дифференциация уровней сформированности метапредметных результатов и этапность их формирования относятся к ответственности образовательной организации.

### Предметные результаты:

Предметные результаты по годам обучения (см. ФГОС основного общего образования) определяются по двум уровням: «учащийся научится» (базовый учебный материал), «учащийся получит возможность научиться» (углубляющий, дополняющий, расширяющий или пропедевтический учебный материал) (см. Таблицу).

Таблица 1 Предметные результаты	
«Учащийся научится»	«Учащийся получит возможность научиться»
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Различать и выбирать материалы для решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту.</li> <li><input type="checkbox"/> Осуществлять технологические операции при решении технико-технологических задач, соответствующих возрасту.</li> <li><input type="checkbox"/> Читать простейшие чертежи и схемы.</li> <li><input type="checkbox"/> Организовывать рабочее место решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту</li> <li><input type="checkbox"/> Приёмам работы на спицах (круговых, чулочных).</li> <li><input type="checkbox"/> Применять правила по технике безопасности.</li> <li><input type="checkbox"/> Различать виды профессий, соответствующих содержанию курса.</li> <li><input type="checkbox"/> Применять технологии представления, преобразования и использования информации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для подготовки и осуществления технологических процессов.</li> <li><input type="checkbox"/> Овладеть алгоритмами и методами вязания на спицах, соответствующих возрасту.</li> <li><input type="checkbox"/> Составлять схемы вязания узора. Устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач .</li> </ul>

## **Содержание разделов программы**

1. Организационное собрание. Вводный урок. Правила ТБ и санитарии. – 2 ч. Организация коллектива. Игры на знакомство. Содержание программы кружка. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.

2. Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки. – 4 ч. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Русский чай. Заваривание чая.

Практическая работа:

- приготовление бутербродов простых: - бутерброд со сливочным маслом и сыром - бутерброд с вареной колбасой - бутерброд с вареньем, джемом

3. Значение яиц в питании. Блюда из яиц. – 2ч. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных яиц и яичниц.

Практическая работа:

- приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую - приготовление яичницы — глазуньи - приготовление яичницы с гарниром.

4. Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки. – 6 ч. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу. Практическая работа: нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка - приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука

- приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком - приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца

5. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. – 6ч. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш.

Практическая работа:

- приготовление молочного супа с рисом - приготовление молочной жидкой каши - пшенной с изюмом - приготовление молочной лапши.

6. Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека. – 4 ч. Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон.

Практическая работа:

- подготовка круп и макарон к тепловой обработке - приготовление рассыпчатой гречневой каши - приготовление отварных макарон с овощами.

7. Постные блюда. – 6 ч. Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения рыбы. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...). Традиции православной кухни во время поста.. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы. Технология приготовления супов из рыбы, а также вторых блюд из вареной рыбы.

Практическая работа:

- определение доброкачественности рыбы, оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы - разделка соленой рыбы - приготовление супа рыбного - приготовление рыбы под соусом

8. Блюда к Рождеству. – 4 ч. Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса (говядина, свинина, баранина, телятина ...).

Доброкачественность мяса (по цвету, по запаху ...). Санитарные условия первичной обработки мяса. Рождественские пряники.

Практическая работа:

- Рождественские пряники - приготовление мясного супа с вермишелью - приготовление отварной говядины с картофельным пюре.

9. Виды теста. Продукты для приготовления теста. – 12 ч. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности).

Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто.

Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий.

Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья.

Практическая работа:

- определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности - приготовление и выпечка блинов скороспелых - приготовление блинчиков с творогом - приготовление оладий с яблоками - приготовление песочного печенья «Мечта» - приготовление песочного печенья «золотистое»

10. Холодные сладкие блюда. Питательная ценность. – 8 ч. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции ( жидкий, средний, густой).

Практическая работа:

- приготовление компота из сухофруктов - приготовление киселя клюквенного

11. Домашнее хозяйство. –14 ч. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.

Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Домашние хитрости. Уход за цветами. Уход за

домашними цветами. Упаковочный материал для хранения запасов. Правила закладки продуктов на хранение. Сушка ягод и фруктов Условия сушки. Замораживание овощей и фруктов. Условия замораживания.

Практическая работа:

- Глажение, складывание вещей, пересадка растений - замораживание фруктов

12. Защита проектов 4 часа

### Тематический план

№	Количество часов	Дата	Корректировка	Темы
1,2	2			Вводный урок. Правила ТБ и санитарии. Содержание программы кружка, расписание занятий.
3,4	2			Хлеб и его значение.

			Бутерброды. Продукты для бутербродов. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов, способы нарезки продуктов.
5,6	2		Практическая работа
7,8	2		Значение яиц в питании. Использование яиц в кулинарии
9,10	2		Технология приготовления отварных яиц и яичниц. Практическая работа.
11,12	2		Пищевая ценность овощей. Блюда из сырых овощей. Виды салатов.
13,14	2		Практическая работа.
15,16	2		Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Практическая работа.
17,18	2		Технология приготовления молочных супов и каш.
19,20	2		Практическая работа.
21,22	2		Крупы и макаронные изделия в питании человека Технология приготовления каш(виды каш) и макарон.
23,24	2		Практическая работа.
25,26	2		Понятие о пищевой ценности рыбы. Способы разделки рыбы, технология приготовления супов из рыбы. Практическая работа.
27,28	2		Практическая работа. Разделка СОЛЕННОЙ РЫБЫ
29,30	2		Пищевая ценность мяса, виды мяса. Практическая работа: приготовление мясного супа.
31,32	2		Санитарные условия первичной обработки мяса. Практическая работа.
33-36	4		Виды теста. Продукты для приготовления теста, основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Пресное тесто.

			Практическая работа.
37,38	2		Способы приготовления теста для блинов и оладий. Практическая работа.
39,40	2		Песочное тесто. Правила приготовления песочного теста. Печенье из песочного теста.
41,42	2		Пирог из песочного теста с повидлом. Практическая работа.
43,44	2		Технология приготовления пресного слоеного теста. Практическая работа.
45-48	4		Технология приготовления бисквитного теста. Практическая работа.
49-50	2		Технология приготовления крема, виды кремов. Практическая работа.
<b>51-54</b>	4		Изготовление бисквитного пирожного с кремом.
55,56	2		Холодные сладкие напитки: компот из свежих и сушеных фруктов и ягод. Практическая работа.
57,58	2		<b>Виды крахмала и его свойства. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека.</b>
59,60	2		Технология приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой). Практическая работа.
61-66	6		Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов.
67,68	2		Защита проектов

Форма организации деятельности: кружок.

Вид деятельности: познавательный