

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 100
Калининского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА

решением
Педагогического совета
ГБОУ школы №100
Калининского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1
от «25» 08 2021 г.

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора
ГБОУ школы №100
Калининского района
Санкт-Петербурга

от «25» 08 2021 г. № 100-9

Директор  О.А.Лудкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программы
(ПОВАРСКОЕ ДЕЛО)

*Социально-педагогической (социально-гуманитарной)
направленности*

Возраст обучающихся: 11-15 лет

Год обучения: I

Номер учебной группы: I

Разработчик:

Суворова Елена Олеговна,
педагог дополнительного образования

1. Цель и задачи

Цель программы - создание условий для развития гармоничной личности через овладение основными умениями и навыками по приготовлению вкусной и здоровой пищи. Содействовать получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях.

Задачи программы:

Обучающие

- познакомить детей с историей кулинарии, историей русской кухни с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской кухни;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и национальной кухни.

2. Календарно-тематическое планирование (на каждую учебную группу)

| № | Тема занятия | Количество часов | Дата по плану |
|----|------------------------------|------------------|---------------|
| 1 | Вводное занятие | 2 | 03.09.2021 |
| 2 | Приготовление холодного супа | 2 | 06.09.2021 |
| 3 | Приготовление второго блюда | 2 | 10.09.2021 |
| 4 | Приготовление каши | 2 | 13.09.2021 |
| 5 | Мучные изделия | 2 | 17.09.2021 |
| 6 | Приготовление напитков | 2 | 20.09.2021 |
| 7 | Приготовление холодного супа | 2 | 24.09.2021 |
| 8 | Приготовление второго блюда | 2 | 27.09.2021 |
| 9 | Приготовление каши | 2 | 01.10.2021 |
| 10 | Мучные изделия | 2 | 04.10.2021 |
| 11 | Приготовление напитков | 2 | 08.10.2021 |
| 12 | Приготовление холодного супа | 2 | 11.10.2021 |
| 13 | Приготовление второго блюда | 2 | 15.10.2021 |
| 14 | Приготовление каши | 2 | 18.10.2021 |

| | | | |
|----|------------------------------|---|------------|
| 15 | Мучные изделия | 2 | 22.10.2021 |
| 16 | Приготовление напитков | 2 | 25.10.2021 |
| 17 | Приготовление холодного супа | 2 | 29.10.2021 |
| 18 | Приготовление второго блюда | 2 | 01.11.2021 |
| 19 | Приготовление каши | 2 | 05.11.2021 |
| 20 | Мучные изделия | 2 | 08.11.2021 |
| 21 | Приготовление напитков | 2 | 12.11.2021 |
| 22 | Приготовление холодного супа | 2 | 15.11.2021 |
| 23 | Приготовление второго блюда | 2 | 19.11.2021 |
| 24 | Приготовление каши | 2 | 22.11.2021 |
| 25 | Мучные изделия | 2 | 26.11.2021 |
| 26 | Приготовление напитков | 2 | 29.11.2021 |
| 27 | Приготовление холодного супа | 2 | 03.12.2021 |
| 28 | Приготовление второго блюда | 2 | 06.12.2021 |
| 29 | Приготовление каши | 2 | 10.12.2021 |
| 30 | Мучные изделия | 2 | 13.12.2021 |
| 31 | Приготовление напитков | 2 | 17.12.2021 |
| 32 | Приготовление холодного супа | 2 | 20.12.2021 |
| 33 | Приготовление второго блюда | 2 | 24.12.2021 |
| 34 | Приготовление каши | 2 | 27.12.2021 |
| 35 | Мучные изделия | 2 | 10.01.2022 |
| 36 | Приготовление напитков | 2 | 13.01.2022 |
| 37 | Приготовление холодного супа | 2 | 17.01.2022 |
| 38 | Приготовление второго блюда | 2 | 20.01.2022 |
| 39 | Приготовление каши | 2 | 24.01.2022 |
| 40 | Мучные изделия | 2 | 27.01.2022 |
| 41 | Приготовление напитков | 2 | 31.01.2022 |
| 42 | Приготовление холодного супа | 2 | 03.02.2022 |
| 43 | Приготовление второго блюда | 2 | 07.02.2022 |

| | | | |
|--------------------|------------------------------|-----|------------|
| 44 | Приготовление каши | 2 | 10.02.2022 |
| 45 | Мучные изделия | 2 | 14.02.2022 |
| 46 | Приготовление напитков | 2 | 17.02.2022 |
| 47 | Приготовление холодного супа | 2 | 21.02.2022 |
| 48 | Приготовление второго блюда | 2 | 24.02.2022 |
| 49 | Приготовление каши | 2 | 28.02.2022 |
| 50 | Мучные изделия | 2 | 03.03.2022 |
| 51 | Приготовление напитков | 2 | 07.03.2022 |
| 52 | Приготовление холодного супа | 2 | 10.03.2022 |
| 53 | Приготовление второго блюда | 2 | 14.03.2022 |
| 54 | Приготовление каши | 2 | 17.03.2022 |
| 55 | Мучные изделия | 2 | 21.03.2022 |
| 56 | Приготовление напитков | 2 | 24.03.2022 |
| 57 | Приготовление холодного супа | 2 | 28.03.2022 |
| 58 | Приготовление второго блюда | 2 | 31.03.2022 |
| 59 | Приготовление каши | 2 | 04.04.2022 |
| 60 | Мучные изделия | 2 | 07.04.2022 |
| 61 | Приготовление напитков | 2 | 11.04.2022 |
| 62 | Приготовление холодного супа | 2 | 14.04.2022 |
| 63 | Приготовление второго блюда | 2 | 18.04.2022 |
| 64 | Приготовление каши | 2 | 21.04.2022 |
| 65 | Мучные изделия | 2 | 25.04.2022 |
| 66 | Приготовление напитков | 2 | 28.04.2022 |
| 67 | Приготовление холодного супа | 2 | 02.05.2022 |
| 68 | Приготовление второго блюда | 2 | 05.05.2022 |
| 69 | Приготовление каши | 2 | 09.05.2022 |
| 70 | Мучные изделия | 2 | 12.05.2022 |
| 71 | Приготовление напитков | 2 | 16.05.2022 |
| 72 | Итоговое занятие | 2 | 19.05.2022 |
| Всего часов в год: | | 144 | |

3. Планируемые результаты

Предметные результаты

1. *В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание инструментов и оборудования, применяемого в приготовлении пищи.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

2. *В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

3. *В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.

4. *В коммуникативной сфере:*

- публичная презентация и защита проекта технического изделия;

5. *В психофизической сфере:*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций на бытовой технике;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Личностные результаты

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - ознакомление с правилами научной организации труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование эстетического вкуса;
- проявление ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование адекватного реагирования на трудности;
- уважительное отношение к членам своей команды;
- формирование основ экологической культуры;
- формирование ценности здорового образа жизни;
- формирование основ технологической культуры;
- развитие опыта участия в коллективной деятельности.

Метапредметные результаты обучения

- принятие учебных целей и задач; - умение выбирать способы деятельности; - выполнение правил гигиены учебного труда; - экономное расходование продуктов; - овладение безопасными приемами ручного труда;
- Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 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;
- Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 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 учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 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;
 - виды русских блюд;
 - способы приготовления и оформления блюд;
 - пищевая ценность овощей; - правила поведения за столом;
 - правила техники безопасности при кулинарных работах;
 - санитарно-гигиенические требования;
 - секреты русской кухни.
 - правильно подбирать формы нарезки при приготовлении блюд;
 - приёмы тепловой кулинарной обработки;
 - готовить холодные блюда;
 - украшать готовое блюдо;
 - готовить изделия из теста;
 - витаминизировать пищу;
 - сервировать стол;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования безопасности;
 - правильно вести себя за столом.