Министерство образования Свердловской области
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

ПРИНЯТО
решением Педагогического совета
ГБОУ СО «Первоуральская школа»
от «__27_» ____08__ 2025___ г.
Протокол № _1____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СО «Первоуральская школа»
_____Н.Н. Каськова
Приказ № _85-о/д_____
«__01__» ___09_____ 2025___ г.

Каськова Надежда Николаевна

Подписано цифровой подписью: Каськова Надежда Николаевна
DN: c=RU, st=Свердловская область, l=г. Первоуральск, title=Директор, o="ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ПЕРВОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"", 1.2.643.100.3=120B303133303835323233033, 1.2.643.3.131.1.1=120C363632353034393630393134, email=spec-school-prv@yandex.ru, givenName=Надежда Николаевна, sn=Каськова, cn=Каськова Надежда Николаевна
Дата: 2025.11.25 10:22:26 +05'00'

Рабочая программа курса внеурочной деятельности по направлению «Учение с увлечением» «Волшебный мир кулинарии» для обучающихся 9 «Б» класса на 2025-2026 учебный год

Составитель: Гаврилова Н.Г.

Учитель: высшая категория

г. Первоуральск 2025г.

Пояснительная записка

Для разработки программы использовались следующие нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации» Об образовании в Российской Федерации»№ 273-ФЗ (вред. Федеральных законов от 07.05.2013№99-ФЗ, от 23.07.2013№203-ФЗ)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министра образования и науки РФ № 1599 от 19.12.2014.
3. Примерная адаптированная основная образовательная программа общего образования , разработанная на основе ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью;
4. Приказ Министра образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам- образовательным программам начального общего, основного общего и среднего образования от 30 августа 2013 года №1015,
5. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ СО « Первоуральская школа»
6. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России;
7. Закон Свердловской области от 15июля 2013 года №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»
8. Положение о рабочей программе по внеурочной деятельности ГБОУ СО «Первоуральская школа»
9. Рабочая программа по внеурочной деятельности «Волшебный мир кулинарии» для учащихся 7 класса, составлена на основе программы Яворской Л.М. «Волшебный мир кулинарии»(Из той программы частично взято тематическое планирование).

Общая характеристика внеурочной деятельности « Волшебный мир кулинарии».

Подготовка школьника к дальнейшей самостоятельной жизни важнейшая задача предмета « Основ социальной жизни». Одним из основных разделов в учебной программе является «Питание» (кулинария). Кулинария имеет многовековую историю , отражающая древнюю отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приёмов приготовления пищи разных народов, дошедших до нашего времени. Здоровье людей во многом зависит от правильно организационного питания. Программа ориентирована на углубление и расширение знаний учащихся по кулинарии, формирование прочных практических навыков по приготовлению пищи, знакомство с профессиями, связанными с пищевой промышленностью.

Цель программы: формирование познавательных потребностей учащихся , создание условий для развития кулинарных навыков, необходимых в повседневной жизни, как один из элементов социализации личности.

Задачи программы:

- расширение и углубление знаний , формирование умений обучающихся по кулинарии;
- развитие эстетического вкуса, познавательных интересов и творческого потенциала обучающихся;
- воспитание уважительного отношения к русским народным традициям, кулинарному искусству русского народа.

Программа рассчитана на детей 9 класса. Занятия проводятся теоретически и практически.

Содержание программы.

1. Введение	2ч.
2. « Секреты питания»	10ч.
3. « Секреты русской кухни»	11ч.
4. « Кухни народов мира»	7ч.
5. « Совершенно несекретно ……..»	2ч.
6. « Кулинария - как профессия»	2ч

Тематическое планирование.

1. **Введение. Приглашаем в мир кулинарии. - 2ч.**
   ***** История кулинарного искусства - 1ч.
   * Правила безопасной работы. Санитарно-гигиенические требования - 1ч.
2. **Секреты питания - 10ч.**
   ***** Культура питания - 1ч.
   * Продукты питания - 1ч.

* Незаменимые продукты (соль, специи, пряности) - 1ч.
* Хлеб и хлебобулочные изделия. Исторические сведения о хлебе –1ч.
* Бутерброды. История бутерброда, классификация. - 1ч.
* ТБ при работе с ножом. Практическая работа « Приготовление бутербродов» -1ч
* Сладкие блюда. История сладких блюд. Классификация , виды и способы украшения сладких блюд - 1ч.
* ТБ при работе с ножом и электроприбором (миксер). Практическая работа « Бисквитное пирожное» - 1ч.
* Мастер- класс от кулинара. -1ч.
* Экскурсия в пекарню. - 1ч.

3. **Секреты русской кухни - 11ч.**
***** Истории и особенности приготовления традиционных русских блюд – 1ч.
* Истории и особенности приготовления традиционных русских напитков – 1ч.
* ТБ при работе с режущими инструментами и электроприборами. Практические работы. Приготовление русских блюд. – 8ч.
* Мастер- класс от кулинара. – 1ч.

4. **Кухни народов мира - 7ч.**
***** Истории характерных особенностей национальных кухонь стран народов мира - 1ч.
* ТБ при работе с режущими инструментами и электроприборами. Практические работы по приготовлению национальных блюд. – 5ч.
* Мастер –класс от кулинара. – 1ч.
5. **Совершенно несекретно - 2ч.**
* Искусство сервировки стола -1ч.
* Искусство подачи блюд - 1ч.
6. **Кулинария, как профессия -2ч.**
* Профессия, связанная со сферой общественного питания - 1ч.
* Встреча с представителями профессий, связанных с пищевой промышленностью. – 1ч.

Ожидаемые результаты:
В результате работы во внеурочной деятельности учащиеся должны приобрести.
1. Опыт приготовления блюд русской традиционной кухни, народов мира:
- выбор рецептов;
- подбор продуктов, посуды, инструментов, приспособлений и оборудования в соответствии с блюдами,
- знать технику безопасности при использовании инструментов, приспособлений и оборудования, предназначенных для работы с пищевыми продуктами;
- пользование безопасных приёмов труда в процессе работы;
- приготовление блюд и их подача;
- контроль хода технологического процесса, качества готовых блюд.
2. Опыт организации здорового питания:
- рациональное питание и режимы питания;

- предотвращение пищевых факторов риска;
- органолептическое оценивание свежести продуктов перед их употреблением;
- определение качество продуктов и готовых блюд;
- умение читать информацию на этикетках продуктов и оценивание их пригодность для еды;
- умение оценивать правильность и сроки хранения продуктов по упаковке.

3. – планирование работы с учётом имеющихся продуктов;
- распределение работы по групповой деятельности;
- рациональная организация рабочего места;
- рациональное использование продуктов.