Приложение

к приказу МКОУ ООШ с.Джигда

 Приказ № 233 от 01.09.2019 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с.Джигда
Аяно - Майского муниципального района Хабаровского края**

|  |  |
| --- | --- |
| Принятарешением заседанияПедагогическогосовета МКОУ ООШ с.ДжигдаПриказ № от 01.09.2019 г. | УТВЕРЖДАЮДиректор МКОУ ООШ с.Джигда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.ЮмагуловаПриказ № 233 от 01.09.2019 г. |

 Рабочая учебная программа

 **Кружок «Кулинария»**

 Руководитель кружка Бондаренко Ольга Александровна

6 класс

 2019/2020 учебный год

**Пояснительная записка**

Рабочая программа кружка «кулинария» направлению составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;

- Оценивание образовательных результатов в условиях ФГОС основного общего образования; Методические рекомендации под общей редакцией Т.Ф. Есенковой, В.В. Зарубиной: УИПКПРО, 2013г.

- Рабочая программа: структура и содержание: методические рекомендации/ авт.- сост. В.Н. Янушевский.- Ульяновск: УИПКПРО, 2013г.

-Технология: программа: 5-7 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению задач.

 Главной ***целью*** образовательной области «кулинария» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном  обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными  ***задачами***изучения учебного предмета «кулинария» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- формирование у учающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

 **Результаты освоения учебного предмета «кулинария»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение ***личностных, метапредметных и предметных*** результатов.

***Личностные результаты***освоения обучающимися предмета «кулинария» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности учащихся саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «кулинария» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные  результатыосвоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

***Предметные результаты***освоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

* *в познавательной сфере:*

- практическое освоение учающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

 **Календарно тематическое планирование кружка «кулинария»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  Тема кружка |  д /з | дата |
| 1 | Техника безопасности при работе с острыми предметами и горячими жидкостями. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте. | Правила т\б |  |
| 2 | Роль овощей в жизни человека. Работа с овощами, обработка, нарезка. Оформление салата. |  |  |
| 3 | Овощное рагу, правила пассировки. |  |  |
| 4 | Т/б при работе с горячими жидкостями. Первое блюдо. Правила варки бульона. |  |  |
| 5 | Правила нарезки овощей. Закладка овощей. Супы. | приготовить |  |
| 6 | Борщ | приготовить |  |
| 7 | Щи | приготовить |  |
| 8 | Рассольник | приготовить |  |
| 9 | Свекольник | приготовить |  |
| 10 | Картофель тушенный  | приготовить |  |
| 11 | Второе блюдо. Правила приготовления гарниров |  |  |
| 12 |  Пюре | приготовить |  |
| 13 | Гречка | приготовить |  |
| 14 | Рис | приготовить |  |
| 15 | Работа с рыбой. Правила разделки рыбы. Запеченная рыба. | приготовить |  |
| 16 | Котлеты из рыбы. | приготовить |  |
| 17 | Приготовление котлетной массы из мяса. | приготовить |  |
| 18 | Котлеты из мяса | приготовить |  |
| 19 | Работа с пресным тестом. | приготовить |  |
| 20 | Лепка вареников  |  |  |
| 21 | Лепка пельменей |  |  |
| 22 | Лепка и приготовление мантов на паровой бане |  |  |
| 23 | Запекание картофеля с рыбой. |  |  |
| 24 | Тефтели |  |  |
| 25 | Работа с мукой и сдобой. |  |  |
| 26 | Выпечка бисквита с использованием разных замесов. |  |  |
| 27 | Выпечка слоеного теста |  |  |
| 28 | Выпечка заварного теста |  |  |
| 29 | Выпечка песочного теста |  |  |
| 30 | Выпечка бизе |  |  |
| 31 | Выпечка медового теста |  |  |
| 32 | Омлет конфитюр |  |  |
| 33 | Яблочный пирог из дрожжевого теста |  |  |
| 34 |  Брусничный пирог из песочного теста |  |  |

 **Учебно метадическое обеспечение.**

1.Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.

3.Самый легкий путь к сердцу «Меню» составитель И.Г.Ройгенберг

Приложение

к приказу МКОУ ООШ с.Джигда

 Приказ № 128 от 01.09.2019 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с.Джигда
Аяно - Майского муниципального района Хабаровского края**

|  |  |
| --- | --- |
| Принятарешением заседанияПедагогическогосовета МКОУ ООШ с.ДжигдаПриказ № от 01.09.2019 г. | УТВЕРЖДАЮДиректор МКОУ ООШ с.Джигда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.ЮмагуловаПриказ № 128 от 01.09.2019 г. |

 Рабочая учебная программа

 **Кружок «Кулинария»**

 Руководитель кружка Бондаренко Ольга Александровна

6 класс

 2019/2020 учебный года

**Пояснительная записка**

Рабочая программа кружка «кулинария» направлению составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;

- Оценивание образовательных результатов в условиях ФГОС основного общего образования; Методические рекомендации под общей редакцией Т.Ф. Есенковой, В.В. Зарубиной: УИПКПРО, 2013г.

- Рабочая программа: структура и содержание: методические рекомендации/ авт.- сост. В.Н. Янушевский.- Ульяновск: УИПКПРО, 2013г.

-Технология: программа: 5-7 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению задач.

 Главной ***целью*** образовательной области «кулинария» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном  обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными  ***задачами***изучения учебного предмета «кулинария» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- формирование у учающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

 **Результаты освоения учебного предмета «кулинария»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение ***личностных, метапредметных и предметных*** результатов.

***Личностные результаты***освоения обучающимися предмета «кулинария» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности учащихся саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «кулинария» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные  результатыосвоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

***Предметные результаты***освоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

* *в познавательной сфере:*

- практическое освоение учающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

 **Календарно тематическое планирование кружка «кулинария»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  Тема кружка |  д /з | дата |
| 1 | Техника безопасности при работе с острыми предметами и горячими жидкостями. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте. | Правила т\б |  |
| 2 | Роль овощей в жизни человека. Работа с овощами, обработка, нарезка. Оформление салата. |  |  |
| 3 | Овощное рагу, правила пассировки. |  |  |
| 4 | Т/б при работе с горячими жидкостями. Первое блюдо. Правила варки бульона. |  |  |
| 5 | Правила нарезки овощей. Закладка овощей. Супы. | приготовить |  |
| 6 | Борщ | приготовить |  |
| 7 | Щи | приготовить |  |
| 8 | Рассольник | приготовить |  |
| 9 | Свекольник | приготовить |  |
| 10 | Картофель тушенный  | приготовить |  |
| 11 | Второе блюдо. Правила приготовления гарниров |  |  |
| 12 |  Пюре | приготовить |  |
| 13 | Гречка | приготовить |  |
| 14 | Рис | приготовить |  |
| 15 | Работа с рыбой. Правила разделки рыбы. Запеченная рыба. | приготовить |  |
| 16 | Котлеты из рыбы. | приготовить |  |
| 17 | Приготовление котлетной массы из мяса. | приготовить |  |
| 18 | Котлеты из мяса | приготовить |  |
| 19 | Работа с пресным тестом. | приготовить |  |
| 20 | Лепка вареников  |  |  |
| 21 | Лепка пельменей |  |  |
| 22 | Лепка и приготовление мантов на паровой бане |  |  |
| 23 | Запекание картофеля с рыбой. |  |  |
| 24 | Тефтели |  |  |
| 25 | Работа с мукой и сдобой. |  |  |
| 26 | Выпечка бисквита с использованием разных замесов. |  |  |
| 27 | Выпечка слоеного теста |  |  |
| 28 | Выпечка заварного теста |  |  |
| 29 | Выпечка песочного теста |  |  |
| 30 | Выпечка бизе |  |  |
| 31 | Выпечка медового теста |  |  |
| 32 | Омлет конфитюр |  |  |
| 33 | Яблочный пирог из дрожжевого теста |  |  |
| 34 |  Брусничный пирог из песочного теста |  |  |

 **Учебно метадическое обеспечение.**

1.Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.

3.Самый легкий путь к сердцу «Меню» составитель И.Г.Ройгенберг

Приложение

к приказу МКОУ ООШ с.Джигда

 Приказ № 128 от 01.09.2019 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с.Джигда
Аяно - Майского муниципального района Хабаровского края**

|  |  |
| --- | --- |
| Принятарешением заседанияПедагогическогосовета МКОУ ООШ с.ДжигдаПриказ № от 01.09.2019 г. | УТВЕРЖДАЮДиректор МКОУ ООШ с.Джигда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.ЮмагуловаПриказ № 128 от 01.09.2019 г. |

 Рабочая учебная программа

 **Кружок «Кулинария»**

 Руководитель кружка Бондаренко Ольга Александровна

7 класс

 2019/2020 учебный года

**Пояснительная записка**

Рабочая программа кружка «кулинария» направлению составлена для учащихся 7 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;

- Оценивание образовательных результатов в условиях ФГОС основного общего образования; Методические рекомендации под общей редакцией Т.Ф. Есенковой, В.В. Зарубиной: УИПКПРО, 2013г.

- Рабочая программа: структура и содержание: методические рекомендации/ авт.- сост. В.Н. Янушевский.- Ульяновск: УИПКПРО, 2013г.

-Технология: программа: 5-7 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению задач.

 Главной ***целью*** образовательной области «кулинария» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном  обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными  ***задачами***изучения учебного предмета «кулинария» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- формирование у учающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

 **Результаты освоения учебного предмета «кулинария»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение ***личностных, метапредметных и предметных*** результатов.

***Личностные результаты***освоения обучающимися предмета «кулинария» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности учащихся саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «кулинария» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные  результатыосвоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

***Предметные результаты***освоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

* *в познавательной сфере:*

- практическое освоение учающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

 **Календарно тематическое планирование кружка «кулинария»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  Тема кружка |  д /з | дата |
| 1 | Техника безопасности при работе с острыми предметами и горячими жидкостями. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте. | Правила т\б |  |
| 2 | Роль овощей в жизни человека. Работа с овощами, обработка, нарезка. Оформление салата. |  |  |
| 3 | Овощное рагу, правила пассировки. |  |  |
| 4 | Т/б при работе с горячими жидкостями. Первое блюдо. Правила варки бульона. |  |  |
| 5 | Правила нарезки овощей. Закладка овощей. Супы. | приготовить |  |
| 6 | Борщ | приготовить |  |
| 7 | Щи | приготовить |  |
| 8 | Рассольник | приготовить |  |
| 9 | Свекольник | приготовить |  |
| 10 | Картофель тушенный  | приготовить |  |
| 11 | Второе блюдо. Правила приготовления гарниров |  |  |
| 12 |  Пюре | приготовить |  |
| 13 | Гречка | приготовить |  |
| 14 | Рис | приготовить |  |
| 15 | Работа с рыбой. Правила разделки рыбы. Запеченная рыба. | приготовить |  |
| 16 | Котлеты из рыбы. | приготовить |  |
| 17 | Приготовление котлетной массы из мяса. | приготовить |  |
| 18 | Котлеты из мяса | приготовить |  |
| 19 | Работа с пресным тестом. | приготовить |  |
| 20 | Лепка вареников  |  |  |
| 21 | Лепка пельменей |  |  |
| 22 | Лепка и приготовление мантов на паровой бане |  |  |
| 23 | Запекание картофеля с рыбой. |  |  |
| 24 | Тефтели |  |  |
| 25 | Работа с мукой и сдобой. |  |  |
| 26 | Выпечка бисквита с использованием разных замесов. |  |  |
| 27 | Выпечка слоеного теста |  |  |
| 28 | Выпечка заварного теста |  |  |
| 29 | Выпечка песочного теста |  |  |
| 30 | Выпечка бизе |  |  |
| 31 | Выпечка медового теста |  |  |
| 32 | Омлет конфитюр |  |  |
| 33 | Яблочный пирог из дрожжевого теста |  |  |
| 34 |  Брусничный пирог из песочного теста |  |  |

 **Учебно метадическое обеспечение.**

1.Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.

3.Самый легкий путь к сердцу «Меню» составитель И.Г.Ройгенберг

Приложение

к приказу МКОУ ООШ с.Джигда

 Приказ № 128 от 01.09.2019 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с.Джигда
Аяно - Майского муниципального района Хабаровского края**

|  |  |
| --- | --- |
| Принятарешением заседанияПедагогическогосовета МКОУ ООШ с.ДжигдаПриказ № от 01.09.2019 г. | УТВЕРЖДАЮДиректор МКОУ ООШ с.Джигда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.ЮмагуловаПриказ № 128 от 01.09.2019 г. |

 Рабочая учебная программа

 **Кружок «Кулинария»**

 Руководитель кружка Бондаренко Ольга Александровна

8 класс

 2019/2020 учебный года

**Пояснительная записка**

Рабочая программа кружка «кулинария» направлению составлена для учащихся 8 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;

- Оценивание образовательных результатов в условиях ФГОС основного общего образования; Методические рекомендации под общей редакцией Т.Ф. Есенковой, В.В. Зарубиной: УИПКПРО, 2013г.

- Рабочая программа: структура и содержание: методические рекомендации/ авт.- сост. В.Н. Янушевский.- Ульяновск: УИПКПРО, 2013г.

-Технология: программа: 5-7 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению задач.

 Главной ***целью*** образовательной области «кулинария» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном  обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными  ***задачами***изучения учебного предмета «кулинария» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- формирование у учающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

 **Результаты освоения учебного предмета «кулинария»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение ***личностных, метапредметных и предметных*** результатов.

***Личностные результаты***освоения обучающимися предмета «кулинария» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности учащихся саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «кулинария» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные  результатыосвоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

***Предметные результаты***освоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

* *в познавательной сфере:*

- практическое освоение учающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

 **Календарно тематическое планирование кружка «кулинария»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  Тема кружка |  д /з | дата |
| 1 | Техника безопасности при работе с острыми предметами и горячими жидкостями. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте. | Правила т\б |  |
| 2 | Роль овощей в жизни человека. Работа с овощами, обработка, нарезка. Оформление салата. |  |  |
| 3 | Овощное рагу, правила пассировки. |  |  |
| 4 | Т/б при работе с горячими жидкостями. Первое блюдо. Правила варки бульона. |  |  |
| 5 | Правила нарезки овощей. Закладка овощей. Супы. | приготовить |  |
| 6 | Борщ | приготовить |  |
| 7 | Щи | приготовить |  |
| 8 | Рассольник | приготовить |  |
| 9 | Свекольник | приготовить |  |
| 10 | Картофель тушенный  | приготовить |  |
| 11 | Второе блюдо. Правила приготовления гарниров |  |  |
| 12 |  Пюре | приготовить |  |
| 13 | Гречка | приготовить |  |
| 14 | Рис | приготовить |  |
| 15 | Работа с рыбой. Правила разделки рыбы. Запеченная рыба. | приготовить |  |
| 16 | Котлеты из рыбы. | приготовить |  |
| 17 | Приготовление котлетной массы из мяса. | приготовить |  |
| 18 | Котлеты из мяса | приготовить |  |
| 19 | Работа с пресным тестом. | приготовить |  |
| 20 | Лепка вареников  |  |  |
| 21 | Лепка пельменей |  |  |
| 22 | Лепка и приготовление мантов на паровой бане |  |  |
| 23 | Запекание картофеля с рыбой. |  |  |
| 24 | Тефтели |  |  |
| 25 | Работа с мукой и сдобой. |  |  |
| 26 | Выпечка бисквита с использованием разных замесов. |  |  |
| 27 | Выпечка слоеного теста |  |  |
| 28 | Выпечка заварного теста |  |  |
| 29 | Выпечка песочного теста |  |  |
| 30 | Выпечка бизе |  |  |
| 31 | Выпечка медового теста |  |  |
| 32 | Омлет конфитюр |  |  |
| 33 | Яблочный пирог из дрожжевого теста |  |  |
| 34 |  Брусничный пирог из песочного теста |  |  |

 **Учебно метадическое обеспечение.**

1.Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.

3.Самый легкий путь к сердцу «Меню» составитель И.Г.Ройгенберг

Приложение

к приказу МКОУ ООШ с.Джигда

 Приказ № 128 от 01.09.2019 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с.Джигда
Аяно - Майского муниципального района Хабаровского края**

|  |  |
| --- | --- |
| Принятарешением заседанияПедагогическогосовета МКОУ ООШ с.ДжигдаПриказ № от 01.09.2019 г. | УТВЕРЖДАЮДиректор МКОУ ООШ с.Джигда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.ЮмагуловаПриказ № 128 от 01.09.2019 г. |

 Рабочая учебная программа

 **Кружок «Кулинария»**

 Руководитель кружка Бондаренко Ольга Александровна

5 класс

 2019/2020 учебный года

**Пояснительная записка**

Рабочая программа кружка «кулинария» направлению составлена для учащихся 9 класса по 2 часа, на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;

- Оценивание образовательных результатов в условиях ФГОС основного общего образования; Методические рекомендации под общей редакцией Т.Ф. Есенковой, В.В. Зарубиной: УИПКПРО, 2013г.

- Рабочая программа: структура и содержание: методические рекомендации/ авт.- сост. В.Н. Янушевский.- Ульяновск: УИПКПРО, 2013г.

-Технология: программа: 5-7 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению задач.

 Главной ***целью*** образовательной области «кулинария» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном  обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными  ***задачами***изучения учебного предмета «кулинария» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- формирование у учающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

 **Результаты освоения учебного предмета «кулинария»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение ***личностных, метапредметных и предметных*** результатов.

***Личностные результаты***освоения обучающимися предмета «кулинария» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности учащихся саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «кулинария» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные  результатыосвоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

***Предметные результаты***освоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

* *в познавательной сфере:*

- практическое освоение учающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

 **Календарно тематическое планирование кружка «кулинария» 2 часа**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  Тема кружка |  д /з | дата |
| 1 | Техника безопасности при работе с острыми предметами и горячими жидкостями. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте. | Правила т\б |  |
| 2 | Роль овощей в жизни человека. Работа с овощами, обработка, нарезка. Оформление салата. |  |  |
| 3 | Овощное рагу, правила пассировки. |  |  |
| 4 | Т/б при работе с горячими жидкостями. Первое блюдо. Правила варки бульона. |  |  |
| 5 | Правила нарезки овощей. Закладка овощей. Супы. | приготовить |  |
| 6 | Борщ | приготовить |  |
| 7 | Щи | приготовить |  |
| 8 | Рассольник | приготовить |  |
| 9 | Свекольник | приготовить |  |
| 10 | Картофель тушенный  | приготовить |  |
| 11 | Второе блюдо. Правила приготовления гарниров |  |  |
| 12 |  Пюре | приготовить |  |
| 13 | Гречка | приготовить |  |
| 14 | Рис | приготовить |  |
| 15 | Работа с рыбой. Правила разделки рыбы. Запеченная рыба. | приготовить |  |
| 16 | Котлеты из рыбы. | приготовить |  |
| 17 | Приготовление котлетной массы из мяса. | приготовить |  |
| 18 | Котлеты из мяса | приготовить |  |
| 19 | Работа с пресным тестом. | приготовить |  |
| 20 | Лепка вареников  | лепка |  |
| 21 | Лепка пельменей | лепка |  |
| 22 | Лепка и приготовление мантов на паровой бане | лепка |  |
| 23 | Запекание картофеля с рыбой. | запекание |  |
| 24 | Тефтели | запекание |  |
| 25 | Работа с мукой и сдобой. |  |  |
| 26 | Выпечка бисквита с использованием разных замесов. |  |  |
| 27 | Выпечка слоеного теста | выпекание |  |
| 28 | Выпечка заварного теста | выпекание |  |
| 29 | Выпечка песочного теста | выпекание |  |
| 30 | Выпечка бизе | выпекание |  |
| 31 | Выпечка медового теста | выпекание |  |
| 32 | Омлет конфитюр |  |  |
| 33 | Яблочный пирог из дрожжевого теста | выпекание |  |
| 34 |  Брусничный пирог из песочного теста | выпекание |  |

 **Учебно метадическое обеспечение.**

1.Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2012.

2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.

3.Самый легкий путь к сердцу «Меню» составитель И.Г.Ройгенберг