МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Омской области

НОУ ДОО "Центр образования и развития "

РАССМОТРЕНА	СОГЛАСОВАНА	УТВЕРЖДЕНА
Председатель МО	Заместитель директора	Директор
_____	_____	НОУ ДОО "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ"
Карачинцева М.А.	Донченко Я.Е.	Маврина И.А.
1 от «27.» 08 2026 г.		81 от «01» 09 2026 г.

Подписано цифровой подписью: НОУ ДОО "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ"
DN: 1.2.643.100.4=1.2ADD13D2E1E1333D0D3737B82E, 1.2.643.100.3=12ABE6553E813627323132639, 1.2.643.3.131.1.1=12ADD13D2E1E1333D0D3737B82E, c=RU, st=55 Омская область, l=ОМСК, street=КРАСНЫЙ ПУТЬ,86, o=НОУ ДОО "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ", ou=НОУ ДОО "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ", title=ДИРЕКТОР, givenName=ИРИНА АНДРЕЕВНА, sn=МАВРИНА
Дата: 2026.10.22 14:40:56 +06'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Внеурочной деятельности кружок «Кулинария»

для обучающихся 1-4 классов

Омск 2026

Срок реализации программы: 1 год
Программа для обучающихся: 1-4 класса
Количество часов в неделю: 3
Общее количество часов: 102

Планируемые результаты:

личностные результаты – развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду.

метапредметные результаты – развить практико-деятельных умений в области кулинарии, умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике
-развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе, защищать творческий проект.

предметные результаты – ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами; -ознакомить с особенностями различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов;

В соответствии с ФГОС содержание программы курса направлено на реализацию следующей **цели**:

- дать школьникам знания о рациональном питании;
- сформировать умения по приготовлению здоровой пищи;
- развить способность критически относиться разного рода модным диетам;
- воспитать вкус к здоровой пище.

В коммуникативной сфере:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;

I

В познавательной сфере:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

В ценностно-ориентационной сфере:

- Формирование отношения к блюдам как основе питания.
- умение следовать намеченному плану в своем учебном труде.

В результате занятий в кружке школьники будут знать:

- - виды национальных блюд
- - способы приготовления и оформления блюд
- - правила подачи блюд
- - пищевую ценность овощей
- - правила поведения за столом
- - правила по техники безопасности при кулинарных работ
- - санитарно-гигиенические требования
- - экологической подготовки
- - секреты русской кухни

уметь:

- - правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- - приемы тепловой кулинарной обработки
- - готовить холодные блюда
- - украшать готовое блюдо
- - готовить изделия из теста
- - витаминизировать пищу
- - сервировать стол
- - соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- - соблюдать правила по технике безопасности
- - правильно вести себя за столом

Отслеживание и оценивание результатов реализации программы:

- Дегустация работ;
- мини- проекты;

Учебно–тематический план

(102 часов в год, 3 часа в неделю)

№ п/п	Название темы	Всего часов	теоретических	практических
1	Введение	3	3	0
2	Сервировка стола к чаю	3	1	2
3	Приготовление бутербродов	3	1	2
4	Салат из свежих овощей	3	1	2
5	Блюда из молока	3	1	2
6	Сладкие блюда и напитки	12	1	11
7	Национальная кухня разных народов	12	1	11
8	Слоеное тесто и блюда из него	24	1	23
9	Дрожжевое тесто и	15	1	14

	изделия из него			
10	Кулинарное путешествие по России	24	1	23
Итого:		102	**12**	**90**

Содержание программы

- **Введение. 3 часа.**

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Техника безопасности.

- **Сервировка стола к чаю. 3 часа**

Составление меню. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Сервировка стола к чаю. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

- **Приготовление бутербродов. 3 часа**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Организация рабочего места. Приготовления открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков.

- **Салат из свежих овощей. 3 часа.**

Значение салатов в питании человека. Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качество овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салата из свежих помидор.
Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.

- **Блюда из молока. 3 часа**

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Приготовление коктейлей из молока. Приготовление блюд из молочных продуктов.

- **Сладкие блюда и напитки. 12 часа**

Общие сведения. Ассортимент сладких блюд и напитков. Приготовление сладких блюд и напитков.

- **Национальная кухня разных народов. 12 часа**

. Изготовление кондитерских национальных изделий разных национальных кухонь. Исторические сведения о национальной кухне разных народов. Изучение особенностей приготовления пищи у разных народов и связь с обрядовой национальной кухней. Традиции в сервировке, подаче и употреблении национальных блюд. Приготовление национальных блюд.

- **Слоеное тесто и блюда из него. 24 часов**

Блюда из слоеного теста, виды начинок, украшение блюд.

- **Дрожжевое тесто и блюда из него. 15 часов**

Блюда из дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста, способы приготовления теста, изготовление изделий из дрожжевого теста.

- **Кулинарное путешествие по России. 24 часов**
  - Кулинария, кулинарные традиции и обычаи, национальные блюда.

Тематическое планирование

№	Тема	Количество часов
	Введение	**3**
1	Цели и задачи курса	1
2-3	Техника безопасности	2
	Сервировка стола к чаю	**3**
4	Оформление блюд и правила подачи	1
5-6	Эстетическое оформление стола	2
	Приготовление бутербродов	**3**
7	Виды бутербродов, продукты для приготовления бутербродов.	1
8	Открытые и закрытые бутерброды	1
9	Простые и сложные. Холодные и горячие бутерброды	1
	Салат из свежих овощей	**3**
10	Виды овощей и способы их обработки и нарезки.	1
11	Салат из сырых овощей	1
12	Салат из вареных овощей	1
	Блюда из молока	**3**
13	Значение молока и молочных продуктов.	1
14	Коктейли из молока. Сладкие молочные блюда	1
15	Блюда из творога	1
	Сладкие блюда и напитки	**12**
16-17	Виды сладких блюд и напитков.	2
18-19	Фруктовый салат	2
20-21	Приготовление мусса	2
22-23	Суфле, способ приготовления.	2
24-25	Блюда из яблок.	2
26-27	Кисель и компот.	2
	Национальная кухня разных народов	**12**

28-29	Кухня народов мира	2
30-31	Русская кухня	2
32-33	.Итальянская кухня, блюда и традиции, пицца.	2
34-35	Грузинские блюда, изготовление хачапури.	2
36-37	ОАЭ, изготовление шаурмы	2
38-39	США, гамбургер.	2
	Слоеное тесто и блюда из него	**24**
40-42	Штрудель из слоеного теста	3
43-45	Круассаны с шоколадом	3
46-48	Печенье сахарное	3
49-51	Слойки с яблоками	3
52-54	Круассаны с разными начинками	3
55-57	Рогалики с разными начинками	3
58-60	Сырные палочки	3
61-63	Самостоятельный выбор блюда учащимися.	3
	Дрожжевое тесто и блюда из него	**15**
64	Блюда из дрожжевого теста, состав, способы приготовления.	1
65-67	Приготовление дрожжевого теста	3
68-70	Пицца из дрожжевого теста	3
71-73	Пироги, подготовка начинки для пирога	3
74-76	Оформление изделий	3
77-78	Украшение изделий	2
	Кулинарное путешествие по России	**24**
79-81	Обычаи и традиции разных регионов России	3
82-84	Архангельская область. Блюда и традиции.	3

85-87	Тульская область. Изготовление пряников.	3
88-96	Самостоятельный выбор учащимися блюда.	9
97-99	Украшение блюд	3
100-102	Подведение итогов.	3

Критерии оценки деятельности

- получение положительных отзывов других людей;
- оценки компетентных судей;
- аккуратность;
- самостоятельность;
- соблюдение правил ТБ;
- оригинальность блюд;
- внешний вид и вкус блюда.
- активность каждого участника при изготовлении блюд
- характер общения в группе при изготовлении блюд
- эстетика оформления блюда