

МКУ УО

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья «Основная школа «Коррекция и развитие»
(МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»)

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
от 31.08.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНА
приказом МКОУ ОШ
«Коррекция и развитие»
от 01.09.2023 г. № 155

**Рабочая программа
по курсу внеурочной деятельности
«Хозяюшка»
5- 8 классы
(Вариант 1)**

Автор-составитель: Табачник Надежда Алексеевна,
учитель

ОДОБРЕНО
на заседании методического
объединения (протокол от
30.08.2023г. №1)

Междуреченск, 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу внеурочной деятельности «Хозяюшка» составлена на основе требований к личностным и предметным результатам освоения АООП МКОУ ОШ «Коррекция и развитие», программы формирования БУД с учётом:

- учебного плана МКОУ ОШ «Коррекция и развитие».
- АООП МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»;
- примерной программы внеурочной деятельности. Начальное и общее образование. / В. А. Горский, А. А. Тимофеев, Д.В. Смирнов; под ред. В. А. Горского - М.: Просвещение, 2011.

Цель курса: подготовка обучающихся к самостоятельной жизни в условиях рыночной экономики, побуждение интереса к кулинарному искусству.

Задачи:

- формировать умения, навыки приготовления блюд, эстетического оформления блюд, создания новых вариантов кулинарных рецептов.
- учить переносить теоретические знания на практическую деятельность; развивать обоняние, осязание, ловкость, находчивость, фантазию.
- воспитывать экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии, воды.

Общая характеристика курса-внеурочной деятельности

Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания, Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников. Работа по программе внеурочной деятельности «Хозяюшка» организуется в школе в оборудованном кабинете кулинарии, который отвечает санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет большой, светлый, с сухим, естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, рабочим столом, имеется соответствующий кухонный инвентарь.

Место курса в учебном плане

В соответствии с учебным планом МКОУ ОШ «Коррекция и развитие» общий объём курса «Хозяюшка» в 5-8 классах составляет 136 часов:

- в 5 классе – 34 часов в год (34 учебные недели по 1 часу в неделю);
- в 6 классе – 34 часов в год (34 учебные недели по 1 часу в неделю);
- в 7 классе – 34 часов в год (34 учебные недели по 1 часу в неделю);
- в 8 классе – 34 часов (34 учебные недели по 1 часу в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения курса внеурочной деятельности «Хозяюшка»

5 класс

Личностные:

- формирование личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- прививать желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;
- развивать художественный вкус, обоняние, осязание, ловкость, скорость, пространственную ориентировку;
- понимать правила поведения на занятиях.
- уважительное отношение к чужому труду и мнению, готовность и способность вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, понимания чувств других людей;
- овладение навыками эффективного сотрудничества со сверстниками и педагогами.

6 класс

- воспитывать элементы трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;
- прививать желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;
- сотрудничать с одноклассниками при приготовлении разнообразных блюд;
- понимать правила поведения на занятиях. - компетентность организации технологических процессов, в организации своей трудовой деятельности, осознанное отношение к собственным поступкам.

7 класс

- формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;
- привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду; любовь и уважение к традициям русской кухни.
- уважительное отношение к труду, понимание значения и ценности труда.

8 класс

- быть честным, ответственным, уметь работать в команде и самостоятельно;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернета;
- формирование навыков первичной обработки продуктов, приготовления или подготовки полуфабрикатов, приготовления простых блюд и гарниров;
- готовность к безопасному использованию кухонного оборудования и инвентаря;
- понимание личной ответственности за свою проделанную работу;
- понимать и выполнять правила поведения на занятиях.

Предметные результаты:

5 класс

- представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
- приобретать учебно – познавательный интерес к кулинарии;
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду;
- пользоваться инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- накрывать стол с учетом различного меню;
- резать ножом хлеб для бутербродов и продукты для них;
- нарезать вареные овощи кубиками и соломкой;
- отваривать макаронные изделия;
- варить кашу на воде и молоке.

6 класс

- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- приобретать навык работы в группе при выполнении практических работ.
- уметь с достаточной полнотой выражать свои мысли, при озвучивании плана работы в области кулинарии.
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- принимать и выполнять практическое задание в соответствии с планом.
- контролировать и корректировать свою работу; оценивать результат выполненного задания.
- готовить отдельные блюда русской кухни.

7 класс

- формировать представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- самостоятельное приготовление несложных видов блюд;
- представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи.

8 класс

- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой;
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол к обеду с учётом конкретного меню;
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине;
- работать по технологической карте;
- уметь пользоваться бытовой техникой (тостер, миксер, электрический чайник, электрическая плита, микроволновая печь);
- пользоваться печатными инструкциям;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать пути экономии продуктов питания, электроэнергии при использовании бытовых приборов;

- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды.

Содержание программы курса внеурочной деятельности 5класс

Введение (1час). В гостях у «Хозяюшки». Знакомство с кабинетом. Вводное занятие. Цели и задачи курса. Соблюдение техники безопасности. Понятие - кулинария. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условия.

Кухня (3 часа). Оборудование кухни. Кухня – зона приготовления пищи. Расположение посуды, инвентаря.

Виды посуды: кухонная и столовая.

Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Очередность мытья посуды. Моющие средства для посуды: жидкие, порошкообразные, гель.

Практические работы. Мытье, чистка посуды. Уборка кухни.

Напитки (4 часа). Виды напитков

Горячие. Холодные. Название и внешний вид.

Практическая работа.

Приготовление ягодного морса

Горячие напитки Способы заваривания чая, кофе. История чая, кофе. Виды чая, кофе.

Практическая работа. Заваривание чая. Соблюдение ТБ.

Сервировка стола к чаю

История сервировки. Виды сервировки. Посуда для чайной сервировки.

Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола.

Просмотр слайд-фильма по оформлению столов. Демонстрация способов складывания салфеток. Правила поведения за столом.

Овощи в рационе питания (6 часов). Виды овощей, используемых в кулинарии. Ценность овощей. Группы овощей. Кулинарная обработка овощей. Салаты. Продукты для приготовления салата. ПБР с режущими приборами. Продукты для приготовления салатов.

Практические работы. Приготовление салата «Витаминное ассорти». Приготовление салата «Фруктовый». Приготовление овощных оладий из кабачков, тыквы. Приготовление цветной капусты в кляре.

Бутерброды (5 часа). Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Происхождение понятия. Место бутербродов в классификации блюд. Способы оформления открытых бутербродов. Варианты оформления бутербродов. Продукты для приготовления бутербродов. Способы нарезки хлеба. ТБ при работе с эл. плитой, теркой, режущими предметами. Оформление готовых блюд. Ингредиенты.

Практические работы. Приготовление бутербродов «Фри», «Мужской завтрак», «Под чаек», «Луковый гамбургер».

Яйцо в рационе питания (2 часа). Блюда из яиц. Техника безопасности при работе с эл. плитой, кипятком.

Практические работы. Отваривание яиц разными способом. Приготовление натурального омлета.

Супы (4 часа). Продукты для приготовления супов, технология их приготовления. Расчет количества жидкости. Выбор ингредиентов. Определение понятий – технология, ингредиент, полуфабрикат. ПБР с теркой, режущими инструментами, кипятком.

Практические работы. Приготовление супов: вегетарианский борщ, сырный супчика, молочный суп с домашней лапшой, супа из полуфабрикатов.

Крупы, макаронные изделия в рационе питания (5часов). Подготовка ингредиентов. ПБР с теркой, режущими инструментами, кипятком. Подготовка ингредиентов. Просмотр видеофильма по темам разделов. Происхождение злаковых культур. Блюда их круп. Требования к приготовлению каш.

Практические работы. Приготовление отварной лапши с сыром, овощного плова, каши на воде, молоке.

Выпечка (4часа). Выпечка. Виды теста. Способы замеса. Использование крупы в выпечке. Способы определения готовности блюда. Приготовление манника. Технология приготовления оладий, пирога – манник. Ингредиенты.

Практические работы. Приготовление дрожжевых оладий, манника.
Обобщающий урок - викторина по разделам кулинарии.

Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Основные виды учебной деятельности
1	Введение - 1 час	Имеют представление о содержании и значении внеурочной деятельности курса «Хозяюшка». Соблюдают правила техники безопасности в кабинете, санитарно-гигиенические требования на занятиях.
2	Кухня — 3 часа	Классифицируют бытовую посуду. Определяют способы ухода за посудой. Выполняют правила ухода за бытовой посудой. Называют и иллюстрируют бытовую посуду. Пользуются печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам.
3	Напитки — 4 часа	Пользуются технологической картой, при приготовлении напитков, предложенного вида. Классифицируют виды напитков. Понимают назначение сервировки стола. Демонстрируют способы элементарного складывания салфеток.
4	Овощи в рационе питания - 6 часов	Определяют значение продуктов питания для здоровья человека. Планируют предстоящие практические действия при обработке овощных, продуктов. Готовят несложные по рецептуре салаты, блюда из овощей, описывают технологию их приготовления. Режут ножом, используют в работе терку. Осуществляют контроль над качеством работы.
5	Бутерброды — 5 часов	Классифицируют продукты питания, виды бутербродов. Режут ножом, используют в работе терку. Осуществляют контроль над качеством работы. Готовят разные варианты бутербродов.
6	Яйцо в рационе питания — 2 часа	Называют варианты блюд из яиц. Приобретают опыт практической деятельности в приготовлении

		блюд из яиц. Выполняют последовательность приготовления блюд.
7	Супы — 4 часа	Готовят первые блюда из овощей, гастрономических продуктов. Для экономии времени при приготовлении пищи используют электробытовые приборы. Осуществляют контроль над качеством работы. Приобретают опыт практической деятельности.
8	Крупы, макаронные изделия в рационе питания — 5 часов	Классифицируют макаронные изделия, называют происхождение круп. Готовят несложные по рецептуре блюда из полуфабрикатов, описывают технологию их приготовления. Оформляют готовые блюда, сервируют стол к завтраку с учетом эстетического вкуса, правил этикета. Осуществляют контроль над качеством работы. Приобретают опыт практической деятельности. Устанавливают способы первичной и тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, овощей.
9	Выпечка — 4 часа	Называют изделия из теста в соответствии с его видом. Готовят простые виды выпечки. Для экономии времени при приготовлении пищи используют электробытовые приборы. Осуществляют контроль над качеством работы. Пользуются печатными инструкциями по приготовлению изделий из теста.

Календарно –тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Названия разделов, тем	Кол. часов	Дата	Примечание
1.	Введение. В гостях у «Хозяюшки».	1	05.09.23	
2.	Оборудование кухни.	1	12.09.23	
3.	Виды посуды: кухонная и столовая. Уход за кухонной и столовой посудой.	1	19.09.23	
4.	Практическая работа. Мытье посуды. Уборка кухни.	1	26.09.23	
5.	Виды напитков. Приготовление ягодного морса	1	03.10.23	
6.	Горячие напитки Способы заваривания. Практическая работа	1	10.10.23	
7.	Сервировка стола к чаю.	1	17.10.23	
8.	Элементарные способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.	1	24.10.23	
9.	Виды овощей, используемых в кулинарии	1	07.11.23	
10.	Приготовление салата «Витаминное ассорти»	1	14.11.23	
11.	Практическая работа. Приготовление салата	1	21.11.23	

	«Фруктовый»			
12.	Приготовление овощных оладий из кабачков.	1	28.11.23	
13.	Приготовление овощных оладий из тыквы.	1	05.12.23	
14.	Практическая работа. Приготовление цветной капусты в кляре.	1	12.12.23	
15.	Виды бутербродов. Способы нарезки хлеба.	1	19.12.23	
16.	Практическая работа: приготовление бутербродов: «Фри».	1	26.12.23	
17.	Практическая работа: приготовление бутербродов: «Мужской завтрак»,	1	09.01.24	
18.	Практическая работа: приготовление бутербродов: «Под чаек».	1	16.01.24	
20.	Блюда из яиц. Практическая работа: отваривание яиц разными способом.	1	30.01.24	
21.	Приготовление натурального омлета.	1	06.02.24	
22.	Приготовление вегетарианского борща.	1	13.02.24	
23.	Приготовление сырного супчика.	1	20.02.24	
24.	Приготовление молочного супа с домашней лапшой.	1	27.02.24	
25.	Приготовление супа из полуфабрикатов.	1	05.03.24	
26.	Приготовление отварной лапши с сыром.	1	12.03.24	
27.	Приготовление овощного плова.	1	19.03.24	
28.	Происхождение злаковых культур. Блюда их круп. Требования к приготовлению каш.	1	09.04.24	
29.	Приготовление каши на воде.	1	16.04.24	
30.	Приготовление каши на молоке.	1	23.04.24	
31.	Виды теста.	1	30.04.24	
32.	Приготовление дрожжевых оладий.	1	07.05.24	
33.	Виды изделий из различного вида теста русской кухни.	1	14.05.24	
34.	Обобщающий урок- викторина по разделам кулинарии.	1	21.05.24	

Содержание программы курса внеурочной деятельности 6 класс

Введение (1час). Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Значение питания в жизни человека. Инструктаж по ТБ. Для чего нужно питаться человеку? Роль витамин. Недостаток витаминов – плохое самочувствие.

Кухня (3 часа). Виды продуктов: весовые, в розлив, фасованные. Места хранения продуктов. Аптечка на кухне – зачем она? Бытовая техника: печь СВЧ, электроплита, тостер, электрическая мясорубка. Назначение. Условие эксплуатации. ТБ во время работы.

Практическая работа. Уборка кухни. Правила и последовательность. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

Напитки (2 часа). Виды напитков: компот. Продукты для приготовления компота. Виды компотов. История. ТБ во время приготовления. Последовательность приготовления. Кисель. Значение киселя. Продукты. Подача на стол. Время подачи. ТБ во время приготовления. Последовательность приготовления.

Практические работы. Приготовление компота, киселя.

Салаты (6 часов). Виды овощей, используемых в кулинарии. Роль овощей в питании человека. Овощи, используемые в кулинарии. Виды салатов Место салатов в питании. Хранение. Томаты. Их свойства. Вид нарезки для салата. Виды заправки. Порядок приготовления. ТБ при работе. Значение фруктов для человека. Виды фруктов. Технология приготовления салатов. Технология приготовления винегрета. Правила БР с электрической плитой, режущими инструментами. Предметы сервировки к обеду, их классификация.

Практические работы. Приготовление салата из свежих помидор, фруктовый салат «Дары солнца с йогуртовой заправкой», винегрета, салата «Мимоза».

Сервировка стола к ужину.

Бутерброды (4 часа).

Виды бутербродов. Закрытые бутерброды. Внешний вид. Технология приготовления бутербродов. Ингредиенты. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Подача на стол.

Практические работы. Приготовление горячих бутербродов «Морковные», бутерброды – канапе, бутербродов на слоеном тесте, бутербродов на багете (лук + сырое яйцо+ мука+ сыр).

Выпечка (8 часов). Виды теста. Блины. ТБ при работе. Технология приготовления торта. Оформление. Подача на стол.

Просмотр видео роликов по теме.

Виды изделий из жидкого теста. История блинов. Национальная кухня России.

Практические работы. Выпечка картофельных «Блинчиков», простых блинов для блинного торта. Приготовление луковых оладий, пиццы из кабачков на сковороде. Приготовление песочного печенья, рулета к чаю за 20 минут. Выпечка овсяного печенья.

Первые блюда (2 часа). Супы в рационе питания Первые блюда. Виды супов. Продукты, входящие в состав супов. Национальная кухня. Технология приготовления. Ингредиенты. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол.

Практическая работа Приготовление супа: «Степка-растрепка», супа с домашней лапшой.

Вторые блюда (4 часа). Картофель. Свойства крахмала. Использование необычных продуктов в выпечке сладких блюд. Использование картофеля в выпечке. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол. Ингредиенты. Правила БР с жидкостью. Требования к приготовлению блюд.

Практические работы. Приготовление жаренного картофеля «Фри», картофельного пюре, тушеного картофеля, картофельного печенья.

Национальные блюда (4 часа). Кухня разных народов мира.

Блюда русской, белорусской кухни. Виды сырников. Соусы для сырников. Приготовление сырников с варёной сгущёнкой. Технология приготовления. Ингредиенты. БР с горячей сковородой, жиром.

Практические работы. Приготовление сырников с варёной сгущёнкой, русской выпечки «Воронежские лапти», белорусских картофельных драников.

Обобщающий урок-викторина по содержанию программы.

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Основные виды учебной деятельности
1	Введение – 1 час	Повторяют правила безопасного поведения в кабинете, инструктаж по ТБ. Значение питания для жизнедеятельности организма.

2	Кухня — 3 часа	Называют санитарно-гигиенические требования предъявляемые к месту приготовления пищи. Приобретают опыт практической деятельности. Называют современную бытовую технику для приготовления пищи в домашних условиях. Определяют хранение и обработку продуктов. Выполняют правила ухода за бытовой посудой. Пользуются печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам. Моют и чистят кухонные принадлежности и посуду.
3	Напитки - 2 часа	Классифицируют напитки. Планируют предстоящие практические действия по приготовлению горячих напитков.
4	Салаты, закуски – 6 часов	Планируют предстоящие практические действия при обработке овощных продуктов. Выполняют последовательность приготовления закуски, салата. Нарезают сырые и вареные овощи кубиками и соломкой. Сервируют стол с учетом конкретного меню, количеством персон. Осуществляют контроль над качеством работы. Объясняют смысл понятия - сервировка стола. Развивают эстетический вкус, сервируя стол к обеду. Называют правила гигиены, применяют их во время приготовления пищи. Определяют доброкачественность продуктов и сроки их хранения. Режут ножом, используют в работе терку.
5	Бутерброды – 5 часов	Классифицируют бутерброды. Развивают фантазию, эстетический вкус при оформлении бутербродов. Режут ножом предложенные продукты. Соблюдают правила безопасности при работе на кухне
6	Выпечка – 8 часов	Называют виды теста. Приобретают опыт практической деятельности при приготовлении блинов, оладий. Предъявляют требования к готовому блюду. Готовят изделия из разных видов теста. Оформляют эти изделия.
7	Первые блюда – 2 часа	Определяют способы обработки овощных, мясных продуктов. Классифицируют супы. Готовят несложные по технологии приготовления супы, описывают технологию их приготовления. Режут ножом, используют в работе терку. Приобретают опыт практической деятельности. при использовании современной бытовой техники для приготовления пищи в домашних условиях.
8	Вторые блюда - 3 часа	Называют способы приготовления блюд из картофеля. Используют картофель в выпечке, определяют последовательность приготовления. Готовят блюда из картофеля. Устанавливают способы первичной и тепловой обработки картофеля. Называют правила гигиены, применяют их во время

		приготовления пищи.
9	Национальные блюда - 4 часа	Приобретают знания о истории национальных блюд народов мира, традициях кухни России. Готовят предложенные блюда национальных блюд народов мира. Принимают участие в обобщающем уроке-викторине, отвечают на вопросы викторины

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Названия разделов, тем	Кол. часов	Дата	Примечание
1.	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Значение питания в жизни человека. Инструктаж по ТБ.	1	01.09.23	
2.	Личная гигиена во время приготовления пищи. Хранение и обработка продуктов. Аптечка.	1	08.09.23	
3.	Практическая работа. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.	1	15.09.23	
4.	Бытовая техника: печь СВЧ, электроплита, тостер, электромясорубка.	1	22.09.23	
5.	Приготовление компота. Практическая работа.	1	29.09.23	
6.	Приготовление киселя. Практическая работа.	1	06.10.23	
7.	Виды овощей, используемых в кулинарии	1	13.10.23	
8.	Приготовления салата из свежих помидор.	1	20.10.23	
9.	Фруктовый салат «Дары солнца» (с йогуртовой заправкой).	1	27.10.23	
10.	Приготовление закуски из вареных овощей типа «Винегрет».	1	10.11.23	
11.	Приготовление салата «Мимоза».	1	17.11.23	
12.	Сервировка стола к обеду. Практическая работа	1	24.11.23	
13.	Виды бутербродов. Горячие бутерброды «Морковные».	1	01.12.23	
14.	Забавные бутерброды – канапе.	1	08.12.23	
15.	Приготовление горячих бутербродов на слоеном тесте.	1	15.12.23	
16.	Приготовление горячих бутербродов на багете (лук + сырое яйцо+ мука+ сыр).	1	22.12.23	
17.	Виды теста. Блины. История блинов.	1	29.12.23	
18.	Выпечка картофельных «Блинчиков»	1	12.01.24	
19.	Выпечка простых блинов для блинного торта.	1	19.01.24	
20.	Приготовление луковых оладий.	1	26.01.24	
21.	Приготовление пиццы из кабачков на сковороде.	1	02.02.24	
22.	Приготовление песочного печенья	1	09.02.24	
23.	Приготовление рулета к чаю за 20 минут.	1	16.02.24	
24.	Выпечка овсяного печенья.	1	01.03.24	
25.	Приготовление супа «Степка-растрепка».	1	15.03.24	

	Практическая работа			
26.	Приготовление супа с домашней лапшой. Практическая работа	1	22.03.24	
27.	Картофель. Свойства крахмала. Приготовление жареного картофеля «Фри».	1	05.04.24	
28.	Приготовление картофельного пюре.	1	12.04.24	
29.	Приготовление тушеного картофеля.	1	19.04.24	
30.	Использование картофеля в выпечке. Выпечка картофельного печенья.		26.04.24	
31.	Приготовление сырников с варёной сгущёнкой.	1	03.05.24	
32.	Приготовление русской выпечки «Воронежские лапти».	1	17.05.24	
33.	Приготовление белорусских картофельных драников.	1	24.05.24	
34.	Обобщающий урок-викторина по содержанию программы.	1	31.05.24	

Содержание программы курса внеурочной деятельности 7 класс

Введение (1час). Понятие о рациональном питании. Режим питания школьника. Инструктаж по ТБ. Значение питания для жизнедеятельности организма. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Кухня (3 часа). Интерьер кухни. Правила расстановки кухонной мебели. Механические и электроприборы на кухне. Правила БР с инструментами. Средства для мытья посуды. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности.

Практическая работа. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

Напитки (2часа). Виды напитков: коктейль. Виды коктейля. История происхождения

Практическая работа. Приготовление молочного коктейля.

Салаты (6часов). Виды овощей, используемых в кулинарии. Виды соусов для заправки салатов. Технология приготовления салатов. ТБ при работе. Ингредиенты.

Практические работы. Приготовление салата из пекинской капусты. Приготовление салата из крабовых палочек с консервированной кукурузой. Приготовление салата «Оливье по - русски». Приготовление салата с блинной стружкой. Приготовление свекольного салата.

Бутерброды (5часа.) Виды бутербродов (повторение). Приготовление бутербродов с консервами «Шпроты» Практическая работа ТБ при работе. Последовательность приготовления. Подача на стол.

Практические работы. Приготовление бутербродов: с консервами «Шпроты». «На скорую руку», «Под омлетом», на багете.

Самостоятельная работа. Приготовление бутербродов «Ленивая пицца».

Выпечка (8 часов). Национальная кухня России. Изделия из теста. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол. Технология приготовления торта. ТБ при работе.

Практические работы. Приготовление дрожжевых блинов. Выпечка блинов из заварного теста, блинов из кабачков. Приготовление овсяных оладий, оладий из консервированной кукурузы. Приготовление заливного пирога с капустой; пирожков «на скорую руку».

Самостоятельная практическая работа. Приготовление пирога «Царская ватрушка».

Первые блюда (2 часа). Технология приготовления. Ингредиенты. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол.

Практические работы: приготовление супа из тыквы, супа с рыбными консервами, супа «Сборная солянка».

Вторые блюда (3 часа). Технология приготовления. Ингредиенты. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Правила БР с жидкостью.

Практические работы. Приготовление жаренного картофеля в панировке, картофеля в собственном соку, каши из 3-х круп.

Национальные блюда (4 часа). Технология приготовления. Ингредиенты. БР с горячей сковородой, жиром, теркой.

Практические работы. Приготовление: белорусских картофельных дранников, чесночного хлеба по-гречески. Выпечка русских пряников на кефире.

Обобщающий урок - викторина по содержанию программы.

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Основные виды учебной деятельности
1	Введение -1 час	Повторяют правила безопасного поведения в кабинете, инструктаж по ТБ. Понимают понятие - рациональное питание. Соблюдают режим питания.
2	Кухня – 3 часа	Понимают интерьер современной кухни. Осуществляют опыт практической деятельности. Называют современную бытовую технику для приготовления пищи в домашних условиях. Самостоятельно выполняют правила ухода за бытовой посудой. Пользуются печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам.
3	Напитки – 2 часа	Классифицируют напитки. Планируют предстоящие практические действия по приготовлению молочного коктейля.
4	Салаты – 6 часов	Под контролем учителя планируют предстоящие практические действия при обработке овощных продуктов. Выполняют последовательность приготовления салата. Нарезают сырые и вареные овощи кубиками и соломкой. Называют правила гигиены, применяют их во время приготовления пищи. Режут ножом, используют в работе терку.
5	Бутерброды -5 часов	Самостоятельно классифицируют бутерброды, развивают фантазию, эстетический вкус при оформлении бутербродов. Режут ножом предложенные продукты. Под контролем учителя, соблюдают правила безопасности при работе на кухне. Выполняют технологию

		приготовления бутербродов.
6	Выпечка -8 часов	<p>Называют виды теста.</p> <p>Под контролем учителя, закрепляют опыт практической деятельности при приготовлении блюд из теста. Предъявляют требования к готовому блюду.</p> <p>Готовят предложенные изделия из теста.</p> <p>Соблюдают технологию приготовления. Во время самостоятельной работы, закрепляют практический навык.</p>
7	Первые блюда -2 часа	<p>Классифицируют разновидности супов.</p> <p>Закрепляют способы обработки овощных, мясных продуктов.</p> <p>Готовят новые варианты несложных по технологии приготовления супов. В устной форме описывают технологию их приготовления.</p> <p>Приобретают опыт практической деятельности. при использовании современной бытовой техники для приготовления пищи в домашних условиях.</p>
8	Вторые блюда – 3 часа	<p>Называют способы приготовления блюд из картофеля. Устанавливают способы первичной и тепловой обработки картофеля, круп. Понимают понятие – гарнир.</p> <p>Классифицируют разновидности гарниров.</p> <p>Под контролем учителя, выполняют технологию предложенных блюд.</p> <p>Называют правила гигиены, применяют их во время приготовления пищи. Соблюдают правила безопасной работы во время приготовления пищи.</p>
9	Национальные блюда – 4 часа	<p>Приобретают знания о истории национальных блюд народов мира, традициях кухни России. Готовят предложенные блюда национальных блюд народов мира.</p> <p>Принимают участие в обобщающем уроке-викторине, отвечают на вопросы викторины</p>

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Названия разделов, тем	Кол. часов	Дата	Примечание
1.	Понятие о рациональном питании. Режим питания школьника. Инструктаж по ТБ.	1	01.09.23	
2.	Интерьер кухни. Правила расстановки кухонной мебели.	1	08.09.23	
3.	Средства для мытья посуды. Практическая работа. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.	1	15.09.23	
4.	Практическая работа. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.	1	22.09.23	
5.	Виды напитков: коктейль. Виды коктейля. История происхождения.	1	29.09.23	
6.	Практическая работа. Приготовление молочного коктейля.	1	06.10.23	
7.	Виды овощей, используемых в кулинарии. Виды соусов для заправки салатов.	1	13.10.23	
8.	Приготовление салата из пекинской капусты.	1	20.10.23	
9.	Значение фруктов для человека. Виды фруктов. Приготовление фруктового салата.	1	27.10.23	
10.	Приготовление салата «Оливье «по – русской технологии».	1	10.11.23	
11.	Приготовление салата с блинной стружкой.	1	17.11.23	
12.	Самостоятельная работа. Приготовление свекольного салата из предложенных ингредиентов.	1	24.11.23	
13.	Виды бутербродов (повторение). Приготовление бутербродов с консервами «Шпроты»	1	01.12.23	
14.	Горячие бутерброды. Приготовление бутербродов «На скорую руку».	1	08.12.23	
15.	Приготовление бутербродов «Под омлетом».	1	08.12.23	
16.	Приготовление горячих бутербродов на багете.	1	22.12.23	
17.	Самостоятельная работа. Приготовление бутербродов «Ленивая пицца»	1	29.12.23	
18.	Национальная кухня России. Изделия из теста.	1	12.01.24	
19.	Приготовление дрожжевых блинов. Практическая работа.	1	19.01.24	
20.	Выпечка блинов из заварного теста.	1	26.01.24	
21.	Выпечка блинов из кабачков.	1	02.02.24	
22.	Приготовление овсяных оладий. Практическая работа.	1	09.02.24	
23.	Приготовление оладий из консервированной кукурузы.	1	16.02.24	
24.	Приготовление супа из тыквы.	1	01.03.24	
25.	Приготовление супа с рыбными консервами.	1	15.03.24	

26.	Самостоятельная работа. Приготовление супа «Сборная солянка». Практическая работа.	1	22.03.24	
27.	Приготовление жареного картофеля в панировке.	1	05.04.24	
28.	Приготовление картофеля в собственном соку.	1	12.04.24	
29.	Приготовление каши из 3-х круп.	1	19.04.24	
30.	Приготовление белорусских картофельных драников.	1	26.04.24	
31.	Приготовление чесночного хлеба по-гречески	1	03.05.24	
32.	Приготовление узбекских мантов.	1	17.05.24	
33.	Выпечка русских пряников на кефире.	1	24.05.24	
34.	Обобщающий урок-викторина по содержанию программы.	1	31.05.24	

Содержание программы курса внеурочной деятельности 8 класс

Введение (2час). Вводное занятие. Техника безопасности. Содержание: Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Практическая работа: Изучение инструкции по безопасности труда, санитарии и гигиены. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Пути экономия продуктов питания.

Основы здорового питания, напитки (2 часа). Питание и здоровье. Витамины, их классификация. Развитие науки о питании. Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию. Технология приготовления напитков. Правила безопасной работы с миксером, кипятком.

Практическая работа. Приготовление витаминных напитков: сок из тыквы, напиток «Здоровье».

Кухня (3часа). Бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Правила безопасной работы с бытовой техникой, приспособлениями, инструментами. История кулинарии. Содержание: этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Познавательный материал развития русской кухни. Блюда русской кухни: супы, каши, блюда из мяса, овощей, теста. Особенности их приготовления. Правила подачи.

Практические работы. Приготовление: рисовой, пшенной каши с тыквой.

Салаты (3часов). Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Технология приготовления овощных блюд, салатов. Ингредиенты. Правила БР с электрической плитой, режущими инструментами.

Практические работы. Приготовление салатов: «Обжорка»; «Сыр под шубой». Самостоятельная работа. Приготовление салата «Диетический».

Бутерброды (3 часа). Виды бутербродов (повторение). Хлеб. История хлеба. Цена хлеба. Уважительное отношение к хлебу. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Подача на стол.

Практические работы. Приготовление бутербродов с консервами «Килька в томате», «Закусочный».

Самостоятельная работа. Приготовление бутербродов «Слойки с зеленым луком, яйцом».

Выпечка (10 часов). Виды теста, способы и последовательность приготовления разнообразных изделий из него. Национальная кухня России. Изделия из теста. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол. Просмотр видеоролика.

Практические работы. Приготовление выпечки: «Ватрушка с творогом», фаршированных блинчиков, заливного пирога: «Простой» (с рыбными консервами), изделий из лаваша:

трубочки с начинкой (лук, яйцо), чебуреки; рулетики с сырной начинкой. Закуска «Гости в шоке». Выпечка печенья «Хворост».

Самостоятельная практическая работа. Приготовление сладкого пирога «Чародеи».

Первые блюда (3 часа). Классификация супов по способу их приготовления. Технология приготовления. Ингредиенты. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол.

Практическая работа. Приготовление супа: «Рассольник», грузинского супа-харчо, «Русские щи».

Вторые блюда (4 часа). Технология приготовления. Ингредиенты. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Технология отваривания риса. Правила БР с жидкостью.

Практические работы. Приготовление жареного картофеля в куркуме, макаронных изделий с овощным соусом, овощного рагу, отварного риса с кукурузой.

Национальные блюда (5 часов). Национальная кухня разных народов. 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.

Технология приготовления. Ингредиенты. БР с кипятком, ножом, электрической плитой, с горячей сковородой, жиром.

Практические работы. Приготовление: украинских вареников, белорусского блюда «Колдуны», татарского блюда «Кыстыбый».

Самостоятельная практическая работа. Приготовление торта из печенья.

Обобщающий урок-викторина по содержанию программы.

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Основные виды учебной деятельности
1.	Введение – 2 часа	Повторяют правила безопасного поведения в кабинете, инструктаж по ТБ. Называют состав аптечки. Осознают необходимость спецодежды. Изучают инструкции по работе бытовой техники.
2.	Основы здорового питания – 2 часа	Формируют установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду. Понимают основы здорового питания. Классифицируют витамины. Готовят витаминный напиток.
3.	Кухня – 2 часа	Понимают необходимость соблюдения правил безопасной работы с бытовой техникой. Распознают блюда русской кухни. Готовят каши с тыквой.
4.	Салаты - 3 часа	Называют продукты растительного

		происхождения. Проявляют познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности. Приобретают опыт практической деятельности в приготовлении салатов.
5.	Бутерброды – 3 часа	Осознают важность хлеба в жизни человека. Применяют фантазию при оформлении бутербродов. Приучаются к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей. Проявляют самостоятельность при приготовлении бутербродов по заданию.
6.	Выпечка – 10 часов	Закрепляют опыт практической деятельности при приготовлении блюд из теста. Предъявляют требования к готовому блюду. Готовят предложенные изделия из теста. Соблюдают технологию приготовления. Во время самостоятельной работы, закрепляют практический навык.
7.	Первые блюда -3 часа	Классифицируют супы по способу их приготовления. Готовят супы по заданной технологии. Сотрудничают со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.
8.	Вторые блюда - 4 часа	Готовят по заданной рецептуре блюда из картофеля и других овощей, риса. Описывают технологию их приготовления. Оформляют готовые блюда, сервируют стол к обеду с учетом эстетического вкуса, правил этикета. Осуществляют контроль над качеством работы. Приобретают опыт практической деятельности. Устанавливают способы первичной и тепловой обработки круп, овощей.
	Национальные блюда – 5 часов	Узнают исторические сведения о национальной кухне разных народов. Изучают особенностей приготовления пищи у разных народов и связь с обрядовой национальной кухней. Готовят предложенные блюда национальной кухни.

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Названия разделов, тем	Кол. часов	Дата	Примечание
1.	Вводное занятие. Техника безопасности. Содержание: Цели и задачи курса.	1	01.09.23	
2.	Пути экономия продуктов питания.	1	08.09.23	
3.	Питание и здоровье. Развитие науки о питании Приготовление сока из тыквы.	1	15.09.23	

	Практическая работа.			
4	Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения. Приготовление напитка: «Здоровье». Практическая работа.	1	22.09.23	
5.	Бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Практическая работа. Приготовление рисовой каши с тыквой.	1	29.09.23	
6.	Содержание: этапы развития кулинарии в России. Практическая работа. Приготовление пшенной каши с тыквой.	1	06.10.23	
7.	Технология приготовления овощных блюд, салатов. Практическая работа. Приготовление салата: «Обжорка».	1	13.10.23	
8.	Практическая работа. Приготовление салата: «Сыр под шубой».	1	20.10.23	
9.	Самостоятельная работа. Приготовление салата «Диетический».	1	27.10.23	
10.	Хлеб. История хлеба. Цена хлеба. Практическая работа. Приготовление бутербродов с консервами «Килька в томате».	1	10.11.23	
11.	Практическая работа. Приготовление бутербродов: «Закусочный».	1	17.11.23	
12.	Самостоятельная работа. Приготовление бутербродов «Слойки с зеленым луком, яйцом».	1	24.11.23	
13.	Виды теста, способы и последовательность приготовления разнообразных изделий из него.	1	01.12.23	
14.	Практическая работа. Приготовление выпечки: «Ватрушка с творогом».	1	08.12.23	
15.	Практическая работа. Приготовление фаршированных блинчиков.	1	08.12.23	
16.	Практическая работа. Приготовление заливного пирога с рыбными консервами.	1	22.12.23	
17.	Практическая работа. Приготовление изделий из лаваша: трубочки с начинкой (лук, яйцо).	1	29.12.23	
18.	Практическая работа. Приготовление чебуреков из лаваша.	1	12.01.24	
19.	Практическая работа. Приготовление изделий из лаваша: рулетики с сырной начинкой.	1	19.01.24	
20.	Практическая работа. Приготовление закуски «Гости в шоке».	1	26.01.24	
21.	Практическая работа. Выпечка печенья «Хворост».	1	02.02.24	
22.	Самостоятельная практическая работа. Приготовление сладкого пирога «Чародеи».	1	09.02.24	
23.	Классификация супов по способу их приготовления. Практическая работа. Приготовление супа «Рассольник»	1	16.02.24	

24.	Практическая работа. Приготовление грузинского супа-харчо.	1	01.03.24	
24.	Практическая работа. Приготовление супа «Русские щи».	1	15.03.24	
26.	Практическая работа. Приготовление жаренного картофеля в куркуме.	1	22.03.24	
27.	Практическая работа. Приготовление макаронных изделий и овощного соуса к ним.	1	05.04.24	
28.	Практическая работа. Приготовление овощного рагу.	1	12.04.24	
29.	Практическая работа. Приготовление отварного риса с кукурузой.	1	19.04.24	
30.	Исторические сведения о национальной кухне разных народов. Практическая работа. Приготовление украинских вареников.	1	26.04.24	
31.	Практическая работа. Приготовление белорусского блюда «Колдуны».	1	03.05.24	
32.	Практическая работа. Приготовление татарского блюда «Кыстыбый».	1	17.05.24	
33.	Самостоятельная практическая работа. Приготовление торта из печенья.	1	24.05.24	
34.	Обобщающий урок-викторина по содержанию программы.	1	31.05.24	

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Наименование объектов и предметов материально-технического обеспечения	примечание
Программы: примерной программы внеурочной деятельности. Начальное и общее образование. / В. А. Горский, А. А. Тимофеев, Д.В. Смирнов; под ред. В. А. Горского - М.: Просвещение, 2011.	
Учебники:	
Учебные тетради: рабочие тетради (электронный вариант)	
<ul style="list-style-type: none"> Социально-бытовая ориентировка. Рабочая тетрадь. 5-8 классы: учеб. пособие для учащихся специальных (коррекционных) школ. Под ред. В.В. Воронковой, -М.: Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС, 2014. – Сб.4 -55с.. 	
Дидактический материал: технологические карты,,задания по развитию мелкой моторики, карточки задания, тесты, сканворды о профессиях, графические диктанты,	
Дополнительная литература для учащихся: Ермакова В. И. Основы кулинарии. М.: Просвещение — 2009 г. Коллистер А. Готовим Вместе с детьми. М.: ЗАО «БММ» - 2008 г. Готовим по-домашнему, Москва, «АСТ-ПРЕСС СКД», 2004	
Методические пособия для учителя: Т. А. Девяткова СБО в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII	

вида», Москва, Владос, 2005, В. В. Воронкова «СБО учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида» (Москва, Владос, 2006). С. А. Львова Практический материал к урокам СБО в СКОШ VIII вида (Москва, Владос, 2005). В. Вахрамеева Социально-бытовая ориентировка. 6 класс: технологические карты уроков по программе В.В. Воронковой, С. А. Казаковой / авт. Сост. С.В. Вахрамеева. Волгоград: Учитель, 2016. – 125с.	
Видеоматериалы, компьютерные презентации на жестком диске, электронном носителе, рабочем столе компьютера	
Компьютерные и информационно-коммуникативные средства обучения: Интерактивный комплекс Портативный компьютер	
Интернет-ресурсы. Сайты, помогающие в работе: youtube.com, «Издательство «Просвещение»", ИД «Первое сентября» prosv@1september.ru , infourok.ru https://www.gastronom.ru/ , http://povar.ru/ Сайт «Московская Электронная Школа», https://uchebnik.mos.ru/ . 2. Сайт методических разработок «1 сентября», https://1сентября.рф/ . 3. Сайт методических разработок «Открытый урок», https://открытый.урок.рф/ . 4. Сайт методических разработок «Мультиурок», https://multiurok.ru/ . 5. Сайт методических разработок «Социальная сеть работников образования», https://nsportal.ru/ 6. Сайт методических разработок «Инфоурок», https://infourok.ru/ . 7. Сайт методических разработок «Учебно-методический кабинет», https://ped-kopilka/ .	
Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование: набор посуды, приборов; бытовая техника, электропечь.	