

Утверждено:  
Директор  
МБОУ «Усть-Хайрюзовская СОШ»  
\_\_\_\_\_/Бурова Ю. Н./  
Приказ №152/1-П от «30» августа 2021г.

## Программа кружка «Маленькие поварята»



1 класс

2021-2022 учебный год

<p><b>Цели и задачи программы</b></p>	<p><b><u>ЦЕЛИ:</u></b> Подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у учащихся навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.</p> <p><b><u>ЗАДАЧИ:</u></b> формировать знания умения и навыки технологии приготовления блюд.</p> <p><b><u>ОВЛАДЕНИЕ:</u></b> специальными умениями, необходимыми для поиска технологической информации, создание продуктов труда, введение домашнего хозяйства.</p> <p><b><u>РАЗВИТИЕ:</u></b> познавательных интересов пространственного воображения интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.</p> <p><b><u>ВОСПИТАНИЕ:</u></b> трудолюбие, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости. Ответственности за результаты своей деятельности, уважительное отношения к людям различных профессий и результатам их труда.</p>
<p><b>Основные направления деятельности по реализации программы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Личностное развитие, социальная адаптация воспитанников.</li> <li>-Трудовое воспитание.</li> <li>-Художественное – эстетическое воспитание.</li> </ul>
<p><b>Ожидаемые результаты</b></p>	<p><b>РЕЗУЛЬТАТЫ:</b> обучения предоставлены в требованиях к уровню подготовки и содержит три компонента:</p> <p><b>Знать- Понимать</b> – перечень необходимых для усвоения каждым ребенком знаний.</p> <p><b>Уметь</b> – владение конкретными навыками практической деятельности</p> <p><b>ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:</b> по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию материалов, необходимых для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами умения оценивать свои интересы и склонность к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять планы, навыки самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства. Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.</p>

### ***Пояснительная записка.***

Направленностью программы является необходимость подготовки учащихся 1 классов к самостоятельной жизни и формирования у них определенных социальных знаний, умений, навыков.

Образовательная программа кружка « Маленькие повара» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании и в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту.

В результате занятий, в данном кружке дети должны получить не только знания и умения, отвечающих стандарту общего образования, но и закрепить свои практические навыки в условиях дома.

### **Возраст детей, участвующих в реализации данной программы**

Программа ориентирована на воспитанников 7-8 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (учащимся дается самостоятельные задания на дом с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема

Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола;

смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

### **УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№	Название разделов	Количество часов	Дата
1	ТБ в кабинете домоводства.	1	
2	Бутерброды. Открытые.	1	
3	Бутерброды. Закрытые.	1	
4	Бутерброды. Сложные.	1	
5	Бутерброды. Горячие.	1	
6	ФРУКТОВЫЙ САЛАТ.	1	
7	Салат из капусты.	1	
8	Салат из моркови.	1	
9	Овощной салат.	1	
10	Фигурная нарезка овощей.	1	
11	Фигурная нарезка фруктов.	1	
12	Оформление холодных закусок.	1	
13	Сервировка стола к завтраку.	1	
14	Сервировка стола к обеду.	1	
15	Сервировка стола к ужину.	1	
16	Сервировка праздничного стола.	1	
17	Приготовление пироженого «Картошка»	1	
18	Приготовление сладкой колбасы.	1	

19	Приготовление торта «Муравейник»	1	
20	Приготовление торта из кукурузных палочек.	1	
21	Кисломолочные продукты	1	
22	Приготовление творога из простокваши.	1	
23	Приготовление ленивых вареников	1	
24	Приготовление сырников	1	
25	Приготовление вареников с творогом	1	
26	Приготовление творожной запеканки	1	
27	Технология приготовления сыра	1	
28	Салат из сыра с чесноком и майонезом.	1	
29	Приготовление макаронных изделий с сыром.	1	
30	Приготовление сыра в кляре.	1	
31	Технология производства колбасных изделий.	1	
32	Приготовление сосисок «Осьминожки»	1	
34	Проект «Фирменное блюдо»	1	