

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Начальная общеобразовательная школа № 1»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора МАОУ
«НОШ № 1»

Н. А. Розанова

от «01» 10 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ
«НОШ № 1»

Г.И. Милованова

от «01» 10 2022 г.



Программа инновационной образовательной практики

краткосрочный курс

«Кулинарные приключения»

4 «А» класс

2022-2023 учебный год

Разработчик:

учитель начальных классов

Михина Ксения Олеговна

Г. Губаха

Пояснительная записка.

Содержание модуля направлено на расширение и углубление знаний по теме «Домашняя кулинария».

Программа модуля «Кулинарные приключения» рассчитана на тех, кто делает первые шаги в кулинарии, знакомится с кухней, кто хочет научиться хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия модуля позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и видеть результат своей творческой деятельности.

Также обучающиеся освоят дополнительные знания, умения и навыки по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и возможно сделать первый шаг к выбранной профессии.

На занятиях обучающиеся будут изучать разнообразные продукты питания, правильное хранение продуктов питания, приготовление некоторых блюд из продуктов питания.

Главная цель курса – расширение и углубление знаний по теме «Домашняя кулинария».

Изучение курса способствует решению следующих задач:

- познакомить обучающихся с правильным хранением продуктов питания;
- сформировать представление о домашней кулинарии.

Направление работы, в рамках которого реализуется программа курса: инновационная образовательная программа «Развитие модели естественнонаучного образования младших школьников (Малая Академия естественных наук) посредством общего и дополнительного образования».

Категория учащихся, для которой предназначена данная программа:

- обучающиеся 4-х классов (10 - 11 лет).

Условия:

- занятия проходят в группе из 18 человек, обучающиеся осуществляют деятельность в малых группах.

Время проведения:

- внеурочная деятельность, 45 минут.

Количество часов: 7.

Ожидаемые результаты реализации программы:

Знать:

- 1) Способы приготовления и оформления блюд;
- 2) Санитарно-гигиенические требования.;
- 3) Правила по технике безопасности при кулинарных работах.

Уметь:

- 1) Приемы тепловой кулинарной обработки;
- 2) Готовить и украшать готовые блюда;

Метапредметные результаты:

- 1) Планировать и осуществлять приготовление определенных блюд;
- 2) Работать в малых группах (2-3 человека).

Для отслеживания результатов предусматриваются следующая форма контроля:

- 1) Приготовить собственное блюдо.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

II. Волшебный металл (7 часов)

№	Тема занятия	Содержание
1	Экскурсия в кафе 'Чикен'.	Познакомить обучающихся с кухней быстрого питания. Познакомить с техническим оснащением кафе; узнать, как готовят пищу в данном кафе. Принять участие в мастер - классе по созданию бургеров.

2	Холодные блюда и закуски.	Узнать, что такое холодные блюда и закуски, из каких продуктов можно приготовить данную пищу. Дома сделать свое блюдо по теме.
3	Правильное хранение продуктов.	Познакомиться с правильным хранением продуктов дома. Узнать, что такое срок годности у разнообразных продуктов питания.
4	Что принято на Пасху готовить?	Познакомиться с историей возникновения Пасхи. Узнать основные традиции Пасхи. Узнать о том, что принято ставить на пасхальный стол.
5	Техника безопасности при кулинарии. Как правильно накрыть стол.	Узнать основные правила безопасности при работе на кухне дома. Узнали о правилах поведения за столом, а также верную сервировку стола.
6	Наши кулинарные творения.	Представление обучающимися их опыта и знаний.
7	Наши кулинарные творения.	Представление обучающимися их опыта и знаний.

Необходимое ресурсное обеспечение реализации программы:

1. Автоматизированное рабочее место учителя (ноутбук, проектор, экран);
2. Дидактические материалы (карточки с заданиями, памятки, стикеры, металлы и т.д.);
3. Компоненты для проведения экспериментальной деятельности.

Список литературы:

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
2. Е.И.Стадник. Учимся готовить – ООО Издательство «Ранок», 2011

Интернет-ресурсы

Что приготовить детям. [Электронный ресурс]. Режим доступа:

<https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-rebenku/>