

Краснодарский край Крыловский район станица Октябрьская
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5
имени Якова Павловича Сторчака
станции Октябрьской муниципального образования Крыловский район

УТВЕРЖДЕНО
решением педсовета протокол № 1
20 августа 2020 года
Председатель /Марченко И.В.



Программа курса внеурочной деятельности

Кружок по кулинарии «Поварёнок»



Учитель: Шпота Любовь Владимировна

Пояснительная записка

Рабочая программа курса внеурочной деятельности составлена в соответствии с ФГОС ООО. Рабочая программа является частью ООП ООО МБОУ СОШ № 5 и конкретизирует содержание и особенности реализации курса Технологии на уровне ООО. Её характеризуют направленность на достижение планируемых результатов не только на предметном, но и на личностном и метапредметном уровнях.

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.

Планируемые результаты внеурочной деятельности

➤ личностные

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

➤ метапредметные

- 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

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

Аннотация к программе

Программа способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе способствует

воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Программа рассчитана на два года по 36 часов учебного времени в год, предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводится 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы. Из-за большого объёма практических работ на изучение целесообразно отводить 1 час в неделю.

Содержание программы.

5 класс

Занятие 1. (1ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности История возникновения кулинарии

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 2 (1ч) Основы здорового образа жизни . Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Схема приготовления винегрета салата с черносливом.

Занятие 3 (1ч) Основы рационального питания . Технология приготовления блюд из круп. ТБ

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок.

Составление меню на день.

Составление схем приготовления вязких каш. Приготовление пшенной каша с тыквой, гурьевская каша.

Занятие 4. (1ч) Способы обработки пищевых продуктов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Занятие 5. (1ч) Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Занятие 6.(1ч) Минеральные вещества и здоровье человека

Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение.

Занятие 7 (1ч) Животные продукты питания

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

Занятие 8 (1ч). Молоко и молочные продукты.

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

Занятие 9. (1ч) Блюда из яиц. ТБ

Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Приготовление блюд из яйца.(яйцо в мешочек)

Занятие 10. (1ч) Технология приготовления блюд из растительных продуктов

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.

Занятие 11. (1ч) Профессиональна проба «Повар –кондитер»

Ролевая игра «Повар кондитер»

Занятие 12. (1ч) Наука о питании

Развитие науки о питании. Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию.

Занятие 13. (1ч) Национальна кухня мира

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

Занятие 14.(1ч) Кавказская кухня (хачапури). ТБ

Блюда кавказской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 15.(1ч) Украинская кухня (ватрушки). ТБ

Блюда украинской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 16. (1ч) Итальянская кухня (пицца). ТБ

Блюда итальянской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 17. (1ч) Защита учебных проектов

Подведение итогов. Защита проектов.

Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

По окончании программы проводится итоговая аттестация по выбору учащихся в форме презентации блюд по кулинарии (профессиональная проба) и анкетированию.

Для этого предлагаются примерные темы для выполнения презентации

- сервировка стола к ужину;
- сервировка стола к праздничному обеду;
- приготовление холодных закусок;
- дизайн блюд;
- меню для детей детского сада;
- меню для людей с дефицитом массы тела;
- работа кафе

7 класс

Занятие 1. (1ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах, правила санитарии и гигиены.

Занятие 2.(1ч) История русской народной кухни

Этапы развития русской народной кухни. Традиции русской кухни.

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (1ч) Основы здорового образа жизни (закрепление и повторение)

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Занятие 4. (1ч) Понятие о рациональном питании (закрепление и повторение).

.Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день

Занятие 5. (1ч) Питательна ценность овощей.

Овощи в питании человека. Классификация овощей. История произрастания овощей.

Занятие 6. (1ч) Технология приготовления простых блюд из овощей. ТБ

Схема приготовления пюре из картофеля.

Занятие 7. (1ч) Способы обработки пищевых продуктов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Минусы плюсы приготовления блюд в микроволновке.

Занятие 8.(1ч) Питательная ценность пищевых продуктов

Составление инструкционных карт по приготовлению блюд в микроволновке. Изготовление кулинарной книги.

Занятие 9.(1ч) Блюда из яиц и творога.

Технология приготовления блюд из творога и яиц, составление технологических карт

Занятие10. (1ч) Сладкие блюда и закуски

Сахар, потребность организма, нормы потребления. Классификация сладких блюд. Технология приготовления фруктов в кляре.

Занятие 11. (1ч)Русские национальные напитки. Кисель.. ТБ

История русских национальных напитков. Технология приготовления киселя.

Занятие 12-13. (2ч) Технология приготовления яблочных блюд. ТБ

Историческая справка яблочные блюда, составление таблиц: приготовления блюд из яблок. Технология приготовления пирога- шарлотка

Занятие 14. (1ч) Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление схем и таблиц по приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Занятие 15. (1ч) Технология приготовления вязких каш

Составление инструкционных карт по приготовлению вязких каш. Технология приготовления перловой каши.

Занятие 16. (1ч). Технология приготовление гарнира из макаронных изделий. ТБ

Виды гарниров. Значение гарнира в меню. Технология приготовления гарнира из

макаронных изделий.

Занятие 17. (1ч) Предметы сервировки стола и их история.

Историческая справка об предметах сервировки стола. Классификация столовых приборов.

Занятие 18. (1ч) Профессиональна проба «Повар –пекарь»

Ролевая игра «Повар пекарь»

Занятие 19. (1ч) Учебный проект «Работа ресторана»

Выполнение проекта « Работа ресторана»: распределение ролей (директор, администратор, бухгалтер, повара – кондитеры, повара- пекари, официанты и др.)

Занятие 20. (1ч) Рациональное питание младших школьников

Науки о питании. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию. ГМО

Занятие 21. (1ч) Национальна кухня мира (обзор)

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

Занятие 22.(1ч) Японская кухня (суше). ТБ

Блюда японской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 23.(1ч) Болгарская кухня(мусака болгарская). ТБ

Блюда болгарской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 24. (1ч) Немецкая кухня (колбаски). ТБ

Блюда немецкой кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 25 (1ч). Напитки мира

Классификация напитков, историческая справка.

Занятие 26. (1ч) Горячие напитки. ТБ

Технология приготовления напитков из ягод и пряностей-глинтвейн .

Занятие 27. (1ч) Коктейль из молока и ягод. ТБ

Понятие «коктейль», технология приготовления молочного коктейля используя блендер.

Занятие 28. (1ч) Правила этикета за столом.

Систематизация правил этикета за столом. Две школы этикета.

Занятие 29. (1ч) Сервировка стола цветами.

Правила сервировки стола цветами, составление букета из сухих цветов.

Занятие 30 (1ч). Расчет стоимости сладких блюд

Расчёт стоимости сладких блюд Основные компоненты стоимости готового сладкого блюда (стоимость продуктов, трудозатраты, потреблённая электроэнергия, износ оборудования и др.). Пути снижения стоимости изделия.

Занятие 31-32. (2ч) Защита учебных проектов

Подведение итогов. Защита проектов.

Занятие 33-34. (2ч) Парад блюд - кулинария здоровья

Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

Занятие 35-36. (2ч) Презентация блюд по кулинарии.

Итоговая аттестация

По окончании программы проводится итоговая аттестация учащихся в форме презентации блюд по кулинарии (профессиональная проба) и анкетированию.

- Для этого предлагаются примерные темы для выполнения презентации
- сервировка стола к завтраку;
- сервировка стола к чаю;
- приготовление холодных сладких закусок;
- приготовление напитков;
- дизайн блюд;
- меню для похудения;
- меню для детей начальных классов;
- меню для людей с дефицитом массы тела;
- работа ресторана

5 класс

№	Тема	Ко-во часов			Форма занятий, контроль	дата	
		всего	теор.	практ.		план	факт
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности История возникновения кулинарии	1	1	-	Занятие по получению новых знаний		
2	Основы здорового образа жизни Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ	1	1	-	Комбинированное занятие Занятие по получению новых знаний , опрос, практическая работа		
3	Основы рационального питания. Технология приготовления	1	1	-	Занятие по получению новых знаний Опрос, практическая работа		

	блюды из круп. ТБ					
4	Способы обработки пищевых продуктов.	1	1		Занятие по получению новых знаний	
5	Витамины..Блюда из овощей и фруктов ТБ	1	-	1	Практическая работа	
6	Минеральные вещества и здоровье человека				Занятие по получению новых знаний , опрос,	
7	Животные продукты питания	1	1	-	Урок-игра, тест	
8	Молоко и молочные продукты.	1	1	-	Занятие по получению новых знаний , практическая работа	
9	Блюда из яиц. ТБ	1	0,5	0,5	Урок новых знаний, практическая работа	
10	Технология приготовления блюд из растительных продуктов.	1	1	-	Занятие по получению новых знаний ,	
11	Профессиональная проба «Повар – кондитер»	1		1	Просмотр фильма Защита проекта	
12	Наука о питании	1	1		Занятие по получению новых знаний ,	
13	Национальная кухня мира	1	1			
14	Кавказская кухня (хачапури). ТБ	1	-	1	Занятие практикум	
15	Украинская кухня (ватрушки).ТБ	1	-	1	Занятие практикум	
16	Итальянская кухня (пицца).ТБ	1	-	1	Занятие практикум	
17	Защита учебных проектов	1			Комбинированное занятие	
	Итого:	17				

7 класс

№	Тема	Ко-во часов			Форма занятий, контроль	дата	
		всего	теор.	практ.		План	Факт
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1	1	-	Занятие по повторению знаний		

2	История русской народной кухни	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	
3	Основы здорового образа жизни	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	
4	Понятие о рациональном питании	1	1	-	Комбинированное занятие	
5	Питательная ценность овощей	1	1	-	Комбинированное занятие	
6	Технология приготовления простых блюд из овощей. ТБ	1	-	1	Опрос, практическая работа	
7	Способы обработки пищевых продуктов.	1	0,5	0,5	Комбинированное занятие	
8	Питательная ценность пищевых продуктов.	1	1	1	Комбинированное занятие	
9	Блюда из яиц и творога	1	-	1	Опрос, практическая работа	
10	Сладкие блюда и закуски	1	-	1	Практическая работа	
11	Русские национальные напитки. Кисель. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний, опрос	
12-13	Технология приготовления яблочных блюд. ТБ	2	1	1	Комбинированное занятие	
14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1		1	Комбинированное занятие	
15	Технология приготовления вязких каш. ТБ	1	-	1	Комбинированное занятие, практическая работа	
16	Технология приготовления гарнира из макаронных изделий. ТБ	1	-	1	Комбинированное занятие, практическая работа	
17	Предметы сервировки стола и их история.	1		1	Занятие по получению новых знаний	
18	Профессиональная проба «Повар - пекарь »	1		1	Просмотр фильма	
19	Учебный проект «Работа ресторана»	1	1	-	Практическая работа, составление пояснительной записки учебного проекта	
20	Рациональное питание младших школьников	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	
21	Национальная кухня мира	1	1	-	Занятие по повторению и закреплению знаний	

22	Кубанская кухня ТБ	1	-	1	Занятие практикум	
23	Украинская кухня .ТБ	1	-	1	Занятие практикум	
24	Немецкая кухня ТБ	1	-	1	Занятие практикум	
25	Напитки мира	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	
26	Горячие напитки. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	
27	Коктейль из молока и ягод. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	
28	Правила этикета за столом	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	
29	Сервировка стола цветами	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	
30	Расчет стоимости сладких блюд	1	1	-	Комбинированное занятие	
31- 32	Защита учебных проектов	2	1	1	Комбинированное занятие	
33	Парад блюд – «кулинария здоровья»	1		1	Комбинированное занятие	
34	Презентация блюд по кулинарии.	1		1	Видео урок	
	Итого:	34				

Приложение №1 Последовательность работы над проектом.

№	Этапы работы над проектом	Содержание работы.	Деятельность учащихся.	Деятельность учителя.
1.	Подготовка.	Определение темы и целей проекта. Формирование рабочей группы.	Обсуждают предмет проекта с учителем. Устанавливают цели.	Организует выбор темы проекта, его типа. Определяет количество участников. Знакомит со смыслом проектного подхода и мотивирует обучающихся. Помогает в постановке целей. Наблюдает за деятельностью школьников.
2.	Планирование.	Определение источников информации, способов ее сбора и представления результатов деятельности. Определение критериев оценки. Распределение обязанностей.	Определяют задачи. Вырабатывают план действий, критерии успеха проектной деятельности.	Предлагает идеи. Наблюдает за деятельностью учащихся. Оказывает помощь в поиске необходимой информации
3.	Исследование	Сбор и уточнение информации, решение промежуточных задач, выполнение эскизов. Выбор оптимального варианта.	Выполнение эскиза, работают над решением промежуточных задач.	Руководит самостоятельной работой школьников. Проводит обсуждение промежуточных результатов.
4.	Формулирование и оформление результатов.	Анализ информации. Формулирование выводов.	Оформляют проект.	Консультирует обучающихся.
5.	Защита проекта.	Презентация проекта.	Участвуют в презентации.	Играет роль рядового участника презентации.
6.	Оценка результатов проектной деятельности	Анализ выполнения проекта.	Участвуют в оценке проекта.	Участвует в оценке проекта. Осуществляет внешнюю оценку.

Материалы для организации проектной работы.

Критерии оценки проекта.

1. Актуальность проблемы проекта.
2. Корректность методов исследования.
3. Активность каждого участника проекта в соответствии с его индивидуальными возможностями.
4. Характер общения участников проекта.
5. Глубина проникновения в проблему, использование знаний из других областей.
6. Умение аргументировать свои заключения, выводы.
7. Эстетика оформления проекта.
8. Умение отвечать на вопросы.

Приложение №3

Оценка творческого проекта.

Фамилия и имя учащегося _____

Дата защиты _____

Тема проекта _____

Цель проекта _____

	Достижение целей проекта (5 баллов)	Оформление (5 баллов)	Представление (5 баллов)	Ответы на поставленные вопросы (5 баллов)	Творчество (5 баллов)	Использование дополнительной литературы (5)	Практическое применение проекта	Умение работать в группе (5 баллов)
Самооценка								
Оценка учителя								
Оценка учащихся								
Итого:								

Общее количество баллов за проект _____

Отметка _____

Шкала оценок

120-100 баллов - «отлично» («5»)

100 - 85 баллов - «хорошо» («4»)

85 - 65 баллов - «удовлетворительно» («3»)

Меньше 65 баллов – рекомендуется доработать

Анкета для учащихся курса.

1. Фамилия, имя _____ дата _____

2. Твое отношение к курсу:

- мне понравилось заниматься
- мне было трудно
- это точно не для меня
- другое _____

3. Сколько времени у вас занимало выполнение проекта?

4. Хочешь ли ты знать больше, чем дается на занятии?

- да
- нет

5. Какого вида проекты тебе нравятся больше

- индивидуальные
- работа в группе
- другое _____

6. Хотел бы ты продолжить заниматься в данном направлении:

- да
- нет
- другое _____

7. Твои пожелания и предложения

Литература для учителя:

1. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся: Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. – М.: АРКТИ, 2004. - 80 с.
2. Скурихин И.М., Шатерников В.А.. Как правильно питаться. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 256 с.
3. Мартин И. Блюда, от которых можно похудеть.- М.: «Покупки на дом», 2002. – 88с.
4. Селевко Г.К. Современные образовательные технологии: Учебное пособие. – М.: Народное образование, 1998. – 321 с.
5. Симоненко В.Д. Творческие проекты старшеклассников по технологии: Учебно-методическое пособие для учителя. – Б.: «Издательство Брянского государственного педагогического университета», 1998. – 232 с.
6. Рогов Е.И. Настольная книга практического психолога в образовании: Учебное пособие. – М.: ВЛАДОС, 1995. – 529 с.

Литература для учащихся:

1. Технология. Учебник для учащихся 10-го класса общеобразовательной школы. Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2000 -321с.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии:Учеб.для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2000. – 190 с.
3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. Пособие для образоват. учреждений / В.И.Ермакова. – М.: Просвещение, 2002. – 79 с.: ил.

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о размещении авторского материала на сайте infourok.ru

НАСТОЯЩИМ ПОДТВЕРЖДАЕТСЯ, ЧТО

Шпота Любовь Владимировна

учитель

МБОУ СОШ № 5

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку,
которая успешно прошла проверку и получила высокую
оценку от эксперта «Инфоурок»:

Программа к внеурочному курсу

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/programma-k-vneurochnomu-kursu-6708932.html>

Данное свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



И. В. Жаборовский

Руководитель

«Учебного центра «Инфоурок»

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»
INFOUROK.RU/STANDART



Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер сериального
издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о размещении авторского материала на сайте infourok.ru

НАСТОЯЩИМ ПОДТВЕРЖДАЕТСЯ, ЧТО

Шпота Любовь Владимировна

учитель

МБОУ СОШ № 5

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку,
которая успешно прошла проверку и получила высокую
оценку от эксперта «Инфоурок»:

Технологическая карта урока по технологии

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/tehnologicheskaya-karta-uroka-po-tehnologii-6708006.html>

Данное свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок»». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



И. В. Жаборовский
Руководитель
«Учебного центра «Инфоурок»»

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»»
[INFOUROK.RU/STANDART](https://infourok.ru/standart)



Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер сериального
издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования» Краснодарского края
(ГБОУ ИРО Краснодарского края)

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

2315000006337

Регистрационный номер № 20605/22



Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что
Шига Яковлев Владимирович

с « 14 » июля 2022 г. по « 20 » июля 2022 г.

прошел(а) повышение квалификации в ГБОУ ИРО Краснодарского края
по теме: «Реализация требований обновленных ФГОС НОО, ФГОСОО в работе учителя» (реализация требований обновленных ФГОС НОО, ФГОСОО в работе учителя, тематическое дополнительное профессионального образования)

в объеме: 36 часов (количество часов)

За время обучения сдать(а) зачеты и экзамены по основным дисциплинам программ:

Наименование	Объем	Оценка
Нормативное и методическое обеспечение внедрения обновленных ФГОС НОО, ФГОС ООО	13 часов	Зачтено
Внедрение обновленных ФГОС НОО, ФГОС ООО в предметном обучении	22 часа	Зачтено
Итоговая аттестация	1 час	Зачтено

Прошел(а) стажировку в (на) (наименование учреждения)

Итоговая работа на тему: (наименование темы)

Город: Краснодар
Секретарь: И.В. Лихачева
С.В. Каченко
Дата выдачи: 20 июля 2022 г.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
КРЫЛОВСКИЙ РАЙОН**

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

ГЛАВЫ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КРЫЛОВСКИЙ РАЙОН

Шпота Любови Владимировне

учителю технологии
МБОУ СОШ № 5

за неисчерпаемый педагогический талант, высочайший профессионализм, целеустремленность, многолетний кропотливый труд на благо образования района

Глава муниципального образования
Крыловский район

В.Г. Демиров

ст-ца Крыловская
2021 год



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР МЕТОДИЧЕСКОГО И ХОЗЯЙСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ МОО»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КРЫЛОВСКИЙ РАЙОН**

РЕЦЕНЗИЯ

**на программу внеурочной деятельности 5 и 7 классов «Поварёнок»
Шпота Любовь Владимировны, учителя технологии МБОУ СОШ № 5
имени Якова Павловича Сторчака станицы Октябрьской МО
Крыловский район**

Программа Шпота Любовь Владимировны к курсу внеурочной деятельности кружка по кулинарии «Поварёнок» имеет целевую аудиторию, а именно, учащиеся 5 и 7 классов общеобразовательных учреждений, адаптирована к любому учебному пособию.

Рецензируемая программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения, прежде всего, что, несомненно, является важным и необходимым условием при разработке современных программ любого типа.

Программа курса «Поварёнок» направлена на знания школьников о рациональном питании, формирование умения по приготовлению здоровой пищи, развитию способностей критически относиться к разного рода модным диетам, воспитанию вкуса к здоровой пище.

Данная программа развивает развивает навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки, воспитывает уважение к своему здоровью и труду. Развивает практико-деятельные умения в области кулинарии, умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике, развивает коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

Программа «Поварёнок» способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Педагогическая целесообразность данной программы внеурочной деятельности обусловлена важностью создания условий для формирования у младших школьников коммуникативных и социальных навыков, которые необходимы для успешного интеллектуального развития ребенка.

Структура программы внеурочной деятельности соответствует поставленным целям и задачам: работа состоит из пояснительной записки, планируемых результатов освоения обучающимися программы внеурочной

деятельности, тематического плана, содержания программы, методического обеспечения, списка литературы, включая и Интернет-ресурсы, календарно-тематического планирования и приложения.

Программа способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Программа рассчитана на два года по 36 часов учебного времени в год, предполагает сочетание теоретических практических знаний. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы.

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и соответствует возрастным особенностям школьника.

С целью достижения качественных результатов учебный процесс оснащен современными техническими средствами, средствами изобразительной наглядности, игровыми реквизитами. С помощью мультимедийных элементов занятие визуализируется, вызывая положительные эмоции у обучающихся и создавая условия для успешной деятельности каждого ребенка.

Считаю, что данная программа отвечает всем необходимым требованиям и может быть рекомендована использованию в рамках внеурочной деятельности в первой ступени обучения в общеобразовательной школе.

Ведущий специалист МКУ «Центр методического и хозяйственного обеспечения МОО»


подпись

С.В. Попович

Ведущий специалист МКУ «Центр методического и хозяйственного обеспечения МОО»


подпись

Ю.В. Тискина

И.о. директора МКУ «Центр методического и хозяйственного обеспечения МОО»


подпись МП

И.П. Павленко

30.11.2023