

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования Новгородской области**  
**ГООУ "Гимназия №3"**

Согласовано  
Методический совет  
Протокол № 1  
От 28.08.2023

Утверждено  
Педагогическим советом  
Протокол № 361  
от 30.08.2023

**Рабочая программа клуба**  
**по внеурочной деятельности**  
**«Поварёнок-чародей»**  
**1 класс**

2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курс «Поварёнок-чародей» относится к общеинтеллектуальному направлению реализации внеурочной деятельности в рамках ФГОС. Программа курса составлена для работы с первоклассниками и направлена на адаптацию обучающихся и подготовку их к гражданской, нравственной, практической и опытнической деятельности, в основе которой развитие личности ребенка посредством знакомства с объектами природы, историей родного края, традициями в кулинарии и взаимосвязи с бытом человека.

Программа предназначена для учащихся 1 классов и построена с учетом их особенностей. Младший школьный возраст – период развития познавательных процессов. Мышление ребенка тесно связано с личным опытом, действием с конкретными предметами. Умением взаимодействовать с этими предметами, выявлять их свойства, рассуждать о возможном применении предметов. В этом возрасте у ребенка легко происходит переключение внимания с произвольного на непроизвольное, что позволяет легко переходить от одного вида деятельности к другому.

**Актуальность курса** продиктована недостатком имеющейся информации у детей данного возраста об окружающем мире, истории родного края, его самобытности и уникальности; о профессиональной деятельности человека. Также данный курс способствует формированию функциональной грамотности современного младшего школьника, т.к. на курсе учащиеся применяют полученные знания в реальных жизненных ситуациях, связанных с домашним бытом, учатся выстраивать межпредметные связи и вести диалог.

**Отличительной особенностью и новизной** данной программы является проведение занятий учителями-предметниками основной школы, это позволяет расширить набор методов в проведении занятий, разнообразить практические занятия, использовать имеющиеся технические возможности лабораторий гимназии. Взаимодействие двух педагогов позволяет изучить материал с разных сторон – научной и практической, что дает возможность ребенку сделать выводы о многогранности и разнообразии окружающего мира и о разных способах взаимодействия с одним и тем же предметом или веществом.

Программа курса является профориентационной. Работа по профориентации в начальной школе специфична. Особенность заключается в том, что в 1 классе не ставится цели подвести детей к выбору определённой профессии (кулинар, пекарь, технолог, лаборант). Главное – развитие внутренних психологических ресурсов личности ребёнка.

В начальной школе, когда учебно-познавательная деятельность становится ведущей, т.е. определяющей развитие школьника, важно расширить его представление о различных профессиях. Некоторые элементы профессиональной деятельности ему ещё трудно понять, но в каждой профессии есть область, которую можно представить на основе наглядных образов, конкретных ситуаций из жизни, историй, впечатлений работника. На этой стадии создаётся определённая наглядная основа, на которой базируется дальнейшее развитие профессионального самосознания. Именно поэтому очень важно создать максимально разнообразную палитру впечатлений о мире профессий, чтобы затем на основе этого материала ребёнок мог анализировать профессиональную сферу более осмысленно и чувствовать себя более уверенно.

**Курс рассчитан** для обучающихся 1 класса.

**Объем и срок освоения программы** – 33 часа, в течение 1 учебного года.

**Цель курса:** приобщение младших школьников к осуществлению практической деятельности через интеграцию истории родного края и достижений современной науки в разных областях.

**Задачи курса:**

- стимулирование интереса младших школьников к самостоятельному изучению окружающего мира;
- развитие исследовательской активности учащихся;
- развитие памяти, мышления, творческого воображения;

- формирование умения вести диалог и договариваться с партнерами по совместной деятельности;
- формирование позитивной адекватной самооценки и взаимооценки в процессе работы.

### **Планируемые результаты освоения программы:**

**Личностными результатами** изучения курса являются следующие умения:

- ценностное отношение к отечественному культурному, историческому и научному наследию;
- представление о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе; готовность к разнообразной совместной деятельности при выполнении познавательных задач;
- представление об основных взаимосвязях человека с природной средой;
- уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
- экологически целесообразное отношение к природе, понимание ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к собственному физическому и психическому здоровью, осознание ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами;

**Метапредметными результатами** изучения курса являются:

- приобретение опыта по планированию, организации и проведению экспериментов: умение наблюдать за ходом процесса, самостоятельно прогнозировать его результат, формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого опыта, исследования;
  - изучение опытным путём свойств различных материалов;
  - овладение навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов;
  - умение задавать вопросы (в ходе диалога и/или дискуссии) по существу обсуждаемой темы;
- приобретение опыта презентации результатов выполнения эксперимента;
- заинтересованность в совместной со сверстниками познавательной и исследовательской деятельности при решении возникающих проблем на основе учёта общих интересов и согласования позиций;
- признание своего права на ошибку при решении задач, такое же права другого на подобные ошибки.

**Предметными результатами** изучения курса являются:

- применение терминов и понятий (в том числе: смесь, вещества, растворимые/нерастворимые в воде, фильтрование, отстаивание, сепарация, измельчение, растворитель, концентрация, консервант)
  - умение характеризовать внешний вид изучаемых объектов;
  - знание основ здорового образа жизни, основанного на правильном питании;
  - умение пользоваться лабораторным оборудованием;
  - соблюдение правил безопасности при проведении практических работ;

**В результате изучения программы курса «Поварёнок-чародей»**

**учащиеся научатся:**

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; соблюдать правила безопасности;
- обращаться с лабораторным оборудованием,
- проводить простейшие исследования;
- применять основные методы изучения: наблюдение, моделирование, эксперимент;
- выделять признаки веществ и явлений природы;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

**учащиеся получат возможность научиться:**

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- работать индивидуально, в парах, группах, используя полученные знания;
- обладать навыками работы с различными видами источников информации: литературой, средствами Интернета, мультимедийными пособиями.

### **Организационно-педагогические условия реализации программы**

**Формы организации и проведения занятий:** программой предусмотрены занятия всем составом и по группам (деление класса на две группы – для проведения практических работ). Основная форма – учебное занятие. В курсе запланированы также соответствующие тематические экскурсии, которые предлагаются на выбор родителям первоклассников.

### **Форма организации деятельности учащихся на занятии:**

- фронтальная: работа педагога со всеми учащимися одновременно (беседа, показ, объяснение);
- групповая: организация работы в парах для выполнения практических работ;
- индивидуальная работа: работа с детьми, требующими особого педагогического внимания в соответствии их особенностей.

### **Материально-техническое оснащение программы:**

- школьный кабинет/лаборатория химии (оборудование лаборатории – мерные колбы, весы, химические стаканы, реактивы);
- кабинет технологии (оборудование для приготовления пищи – разделочные доски, тарелки, терки и т.д.);
- проектор, экран, компьютер.

### **Учебный план**

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение	2	1	1	Педагогическое наблюдение, анализ на каждом занятии качества выполнения работ и приобретенных навыков. Использование самооценки и взаимооценки выполненных работ
2	Вода	2	1	1	
3	Растворы	2	1	1	
4	Соль – вещество и консервант	2	1	1	
5	Молоко и молочные продукты	2		2	
6	Яйцо – основа жизни, белковый продукт	2	2	2	
7	Мука – продукт растительного происхождения	2	1	1	
8	Волшебное тесто и изделия из него	4		4	
9	Чистый, целебный, таинственный лен	2		2	
10	Живые вещества – витамины	3		3	
11	Из жидкого в твердое	4	1	3	
13	«Цветная кулинария»	2		2	
14	Учебные экскурсии и подведение итогов	4	2		
	Итого	33	10	23	

### **СОДЕРЖАНИЕ**

## **Раздел 1. Введение (2 ч)**

Правила техники безопасности в кабинете и в школьной лаборатории. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Лабораторная посуда и оборудование, приемы работы с оборудованием. Вещества в повседневной жизни человека.

Практическая работа № 1. Знакомство с лабораторной посудой и оборудованием.

## **Раздел 2. То, что мы едим: пищевые продукты и питательные вещества ()**

### **Тема 1. Вода (2 ч)**

Вода в природе, три состояния воды, физические свойства воды и их описание. Дистиллированная вода. Вода – растворитель.

«Река – кормилица». Представители водоемов, которые имеют промысловое значение и употребляют в пищу. Съедобные и несъедобные части у рыбы.

Практическая работа № 2. Приемы работы с измерительными приборами – мензуркой и термометром. Смешивание воды разной температуры и измерение температуры смеси.

### **Тема 2. Растворы (2 ч)**

Вещества растворимые и нерастворимые в воде. Растворы в кулинарии. Напитки. Полезные напитки: чай, морс, коктейль, сок.

Практическая работа № 3. Изучение растворимости веществ в воде.

### **Тема 3. Соль – вещество и консервант (2 ч)**

Знакомство с различными видами соли – морской, пищевой каменной. Солевые растворы разной концентрации. Измерение массы различных порций соли, приготовление растворов. Приемы изменения концентрации растворов.

Соль – консервант. Роль соли в кулинарии. Усилитель вкуса. Видеоролик о солеварне.

Практическая работа № 4. Приготовление раствора соли.

### **Тема 4. Молоко и молочные продукты (2 ч)**

Понятие о смеси. Приемы работы со смесями в кулинарии: отстаивание, фильтрование, сепарация. Молоко, творог, сметана основные продукты питания для детей и взрослых. Источник кальция.

Практическая работа № 5. Приготовление ленивых вареников из творога.

Практическая работа № 6. Основные приемы работы со смесями: отстаивание, фильтрование.

### **Тема 5. Яйцо – основа жизни, белковый продукт (2 ч)**

Яйцо - ценный продукт питания. Знакомство со строением яйца (скорлупа, белок, желток), их свойствами и значением.

Практическая работа № 7. Фаршированные яйца (начинка по выбору: сыр, рыбные консервы, овощи)

Практическая работа № 8. Изучение свойств яичной скорлупы (растворение в кислоте).

### **Тема 6. Мука – продукт растительного происхождения (2 ч)**

Крупы. Измельчение – основной способ получения муки. Приборы и оборудование для измельчения. Виды муки (пшеничная, гречневая и др.). Описание свойств различных видов муки.

Практическая работа № 9. Получение муки из различных видов круп. Описание полученного продукта.

### **Тема 7. Волшебное тесто и изделие из него (4 ч)**

Хлеб. Разнообразие хлебов. Смеси для изготовления хлеба. Правила смешивания веществ. Приготовление смеси. Дрожжевое тесто. Способ приготовления. Волшебные пузырьки, почему растет тесто? Знакомство с углекислым газом и его свойствами.

Практическая работа № 10. Бутерброды из хлеба (канапе)

Практическая работа № 11. Приготовление смеси. Правила смешивания веществ в различных агрегатных состояниях.

Практическая работа № 12. Пирожки с яблоками из готового дрожжевого теста.

Практическая работа № 13. Изучение свойств газов. Наблюдение за процессом брожения.

**Тема 8. Чистый, целебный, таинственный лен (2 ч)**

Из чего сшита скатерть-самобранка? Льняное семечко, льняное масло, свойства и значение для человека. Знакомство с различными видами масел. Получение масла. Производство льняного полотна в Новгородской области.

Практическая работа № 14. Изготовление макета простого полотняного переплетения.

Практическая работа № 15. От семечки до масла. Знакомство со свойствами нерастворимых в воде веществ. Отстаивание – способ разделения несмешивающихся жидкостей.

**Тема 9. Живые вещества – витамины (3 ч)**

Знакомство с понятием «индикатор», природные индикаторы. Определение наличия кислоты в продуктах питания. Выращивание кресс-салата. Овощи: репа, редька, капуста, огурцы. Из чего же, из чего же сделаны фрукты и овощи? Фруктовое лукошко. Фрукты нашей области. Фигурная нарезка овощей.

Практическая работа № 16. Салат из свежих овощей.

Практическая работа № 17. Определение при помощи индикаторов наличия в продуктах питания кислоты.

Практическая работа № 18. Запеченное яблоко с медом и орехами.

**Тема 10. Из жидкого в твердое (4 ч)**

Желирующие вещества растительного и животного происхождения (пектин, агар-агар, крахмал, желатин). Технология изготовления крахмала. Кисель на Руси. Кисель как десертное блюдо. Детский кисель. Желирующие вещества в кулинарии. Способ приготовления раствора желатина.

Практическая работа № 19. Получение крахмала из картофеля.

Практическая работа № 20. Приготовление десерта - желе «Ягодное лукошко»

Практическая работа № 21. Правила соблюдения технологической цепочки на примере приготовления раствора желатина.

**Тема 11. «Цветная кулинария» (2 ч)**

Натуральные пищевые красители. Источники красящих веществ (шпинат, свекла, морковь, томаты, календула, крапива, черная смородина, клюква).

Извлечение красящих веществ из растительного сырья. Использование натуральных красителей в кулинарии.

Практическая работа № 22. Салат из тертой свеклы с орехами и черносливом.

Практическая работа № 23. Выделение красителя из свеклы и моркови.

**Раздел 3. Учебные экскурсии и подведение итогов (4 ч)**

Витославицы- музей деревянного зодчества. Уклад жизни и быт славян. Лен и его производство. Музей – усадьба рушанина.

Итоговое занятие. Праздничное мероприятие.

**Календарно-тематическое планирование**

№ п/п	№ в теме	Тема занятия	Примечание
<b>Раздел 1. Введение (2 ч)</b>			
1	1	Правила техники безопасности в кабинете. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд	
2	2	Вещества в повседневной жизни человека Правила техники безопасности в школьной лаборатории. Лабораторная посуда и оборудование, приемы работы с оборудованием. <u>Практическая работа № 1.</u> Знакомство с лабораторной посудой и оборудованием	
<b>Раздел 2. То, что мы едим: пищевые продукты и питательные вещества (56 ч)</b>			

<b>Тема 1. Вода (2 ч)</b>			
3	1	Вода в природе, три состояния воды, физические свойства воды и их описание. <u>Практическая работа № 2.</u> Приемы работы с измерительными приборами – мензуркой и термометром. Смешивание воды разной температуры и измерение температуры смеси	
4	2	«Река – кормилица». Представители водоемов, которые имеют промышленное значение и употребляют в пищу. Съедобные и несъедобные части у рыбы.	
<b>Тема 2. Растворы (2 ч)</b>			
5	1	Вещества растворимые и нерастворимые в воде. <u>Практическая работа № 3.</u> Изучение растворимости веществ в воде.	
6	2	Растворы в кулинарии. Напитки. Полезные напитки: чай, морс, коктейль, сок.	
<b>Тема 3. Соль – вещество и консервант (2 ч)</b>			
7	1	Знакомство с различными видами соли – морской, пищевой каменной. Солевые растворы разной концентрации. Измерение массы различных порций соли, приготовление растворов. Приемы изменения концентрации растворов. <u>Практическая работа № 4.</u> Приготовление раствора соли.	
8	2	Соль – консервант. Роль соли в кулинарии. Усилитель вкуса.	
<b>Тема 4. Молоко и молочные продукты (2 ч)</b>			
9	1	Понятие о смеси. Природная смесь – молоко. Приемы работы со смесями в кулинарии: отстаивание, фильтрование, сепарация. Получение молочнокислых продуктов. <u>Практическая работа № 6.</u> Основные приемы работы со смесями: отстаивание, фильтрование.	
10	2	Молоко, творог, сметана основные продукты питания для детей и взрослых. Источник кальция. <u>Практическая работа № 5.</u> Приготовление ленивых вареников из творога.	
<b>Тема 5. Яйцо – основа жизни, белковый продукт (2 ч)</b>			
11	1	Яйцо - ценный продукт питания. <u>Практическая работа № 7.</u> Фаршированные яйца (начинка по выбору: сыр, рыбные консервы, овощи)	
12	2	Знакомство со строением яйца (скорлупа, белок, желток) и их значением. Описание свойств частей яйца. <u>Практическая работа № 8.</u> Изучение свойств яичной скорлупы (растворение в кислоте).	
<b>Тема 6. Мука – продукт растительного происхождения (2 ч)</b>			
13	1	Крупы. Измельчение – основной способ получения муки. Приборы и оборудование для измельчения. Виды муки (пшеничная, гречневая и др.).	
14	2	<u>Практическая работа № 9.</u> Получение муки из различных видов круп. Описание полученного продукта.	
<b>Тема 7. Волшебное тесто и изделия из него (4 ч)</b>			
15	1	Хлеб. Разнообразие хлебов. <u>Практическая работа № 10.</u> Бутерброды из хлеба (канапе)	
16	2	Смеси для изготовления хлеба. Правила смешивания веществ. Приготовление смеси. <u>Практическая работа № 11.</u> Приготовление смеси. Правила смешивания веществ в	

		различных агрегатных состояниях	
17	3	Дрожжевое тесто. <u>Практическая работа № 12.</u> Пирожки с яблоками из готового дрожжевого теста	
18	4	Волшебные пузырьки. Почему «растет» тесто. Знакомство со свойствами углекислого газа. <u>Практическая работа № 13.</u> Изучение свойств газов. Наблюдение за процессом брожения	
<b>Тема 8. Чистый, целебный, таинственный лен (2 ч)</b>			
19	1	Из чего сшита скатерть - самобранка? Производство льняного полотна в Новгородской области. <u>Практическая работа № 14.</u> Изготовление макета простого полотняного переплетения.	
20	2	Знакомство с различными видами масел. Получение масла. <u>Практическая работа № 15.</u> От семечек до масла. Знакомство со свойствами нерастворимых в воде веществ. Отстаивание – способ разделения несмешивающихся жидкостей	
<b>Тема 9. Живые вещества – витамины (3 ч)</b>			
21	1	Овощи: репа, редька, капуста, огурцы. Фигурная нарезка овощей. <u>Практическая работа № 16.</u> Салат из свежих овощей.	
22	2	Почему фрукты кислые? Знакомство с понятием «индикатор», природные индикаторы. <u>Практическая работа № 17.</u> Определение при помощи индикаторов наличия в продуктах питания кислоты	
23	3	Фруктовое лукошко. Фрукты нашей области. <u>Практическая работа № 18.</u> Запеченное яблоко с медом и орехами	
<b>Тема 10. Из жидкого в твердое (4 ч)</b>			
24	1	Желирующие вещества растительного и животного происхождения (пектин, агар-агар, крахмал, желатин). Технология изготовления крахмала. <u>Практическая работа № 19.</u> Получение крахмала из картофеля.	
25	2	Кисель на Руси. Кисель как десертное блюдо. Детский кисель.	
26	3	Желирующие вещества в кулинарии. <u>Практическая работа № 20.</u> Приготовление десерта - желе «Ягодное лукошко»	
27	4	Способ приготовления раствора желатина. <u>Практическая работа № 21.</u> Правила соблюдения технологической цепочки на примере приготовления раствора желатина	
<b>Тема 11. «Цветная кулинария» (2 ч)</b>			
28	1	Натуральные пищевые красители. Использование натуральных красителей в кулинарии. <u>Практическая работа № 22.</u> Салат из тертой свеклы с орехами и черносливом.	
29	2	Источники красящих веществ (шпинат, свекла, морковь, томаты, календула, крапива, черная смородина, клюква). Извлечение красящих веществ из растительного сырья. <u>Практическая работа № 23.</u> Выделение красителя из свеклы и моркови	
<b>Раздел 3. Учебные экскурсии и подведение итогов (4 ч)</b>			
30	1	Витославлицы- музей деревянного зодчества. Уклад жизни и быт славян.	
31	2	Лен и его производство.	



32	3	Итоговое занятие	
33	4	Итоговое занятие	

### Методические и оценочные материалы

При проведении занятий целесообразно использовать эффективные информационно-коммуникативные технологии, технологию критического мышления, не забывая при этом здоровьесберегающие технологии на протяжении всего курса. Необходимо все время обращаться к личному опыту ребенка, расширять его кругозор, используя интерактивные методы, вовлекать в диалог, контролировать текущий процесс, задавая вопросы на понимание: что мы сейчас делаем, для чего, что хотим получить и т.п.

#### Дидактические средства и информационные источники:

- компьютерные презентации, разработанные педагогами по темам программы;
- учебные фильмы программы Галилео по темам занятий;
- фрагменты мультфильмов сериала Смешарики

#### Методическая литература для педагога:

Декман, И. Е. Формирование функциональной грамотности младших школьников посредством проектно-исследовательской деятельности / И. Е. Декман, А. В. Быстрова // Мир педагогики и психологии. – 2021. – № 9(62). – С. 6-17. – EDN VXIAPL.

Лутцева Е.А. Технология: 1 класс. Учебник, издательство –М.: ВЕНТАНА-ГРАФ-2019.

Муштавинская, И.В. Внеурочная деятельность. Содержание и технологии реализации: методическое пособие / Муштавинская И.В., Кузнецова Т.С.. — Санкт-Петербург: КАРО, 2016. — 256 с.

Планируемые результаты начального общего образования / [Л. Л. Алексеева, С. В. Анащенкова, М. З. Биболетова и др.] ; под ред. Г. С. Ковалевой, О. Б. Логиновой. – М.: Просвещение, 2009. – 120 с.

#### Литература для обучающихся и родителей:

Алёна Водопьянова. «Тайная жизнь овощей: Весёлые истории, задания и эксперименты»

Катерина Дронова. «Мам, дай фартук!»

Мария Буряк: Мир вокруг нас. Опыты, эксперименты, практические задания. 1 класс. Тренажёр для школьников




#### Интернет-источники:

Российская электронная школа. Окружающий мир 1 класс.  
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/4002/start/119243/>

**Оценочные материалы:** для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводится промежуточный и итоговый контроль. Основными формами контроля является педагогическое наблюдение, анализ педагогом и обучающимися качества выполнения работ и приобретенных навыков. Можно использовать формы самооценки и взаимооценки учащихся, в том числе через организацию представления и обсуждения работ, в ходе которых у учащихся формируется способность видеть и принимать культурное и индивидуальное разнообразие, уважать мнение других.

Итоговый контроль для обучающихся проводится как праздничное мероприятие: конкурс, выставка работ, викторина по вопросам курса.

Лист самооценивания учащегося на примере темы «Дрожжевое тесто».  
 Практическая работа «Пирожки с яблоками из готового дрожжевого теста»

Я умею	 Не умею совсем	 С помощью взрослого или одноклассника справлюсь	 Сделаю самостоятельно
Следить за порядком во время приготовления пищи			
Работать с инструментами и оборудованием			
Составлять план работы			
Предложить признаки, по которым будет оцениваться готовое блюдо			
Работать по плану			
Оценить готовое блюдо по признакам			
Определять свой вклад в общий результат, если я работаю в группе или паре			