Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Новосибирска «Лицей №22 «Надежда Сибири»
Главный корпус на Советской: г. Новосибирск, ул. Советская, 63,
тел. 222-35-15, e-mail: l_22@edu54.ru
Корпус 99 на Чаплыгина: г. Новосибирск, ул. Чаплыгина, 59, тел. 223-74-15

ПЛАН РАБОТЫ КЛУБА

«КУЛИНАРИУМ»

6 - 8 класс

(уровень общего образования)

Разработчик:

Дусина Т.И., учитель технологии, 1КК.

2026

План работы школьного клуба «КУЛИНАРИУМ»

на 2026 - 2027 учебный год (2 часа в неделю – 66 часа в год)

Цель клуба: формирование культуры приготовления различных блюд
Задачи:

1. вовлечь учащихся в процесс приготовления различных кулинарных блюд, различных видов теста и изделий из них;
2. изучить технологию приготовления блюд русской национальной кухни; и кухни других народов России;
3. развить следующие качества:
    - эмоциональный интеллект (процесс приготовления еды – один из самых эмоционально насыщенных).
    - заботу: приготовление еды для себя, друзей, родных.
    - работу в группах: умение работать и достигать больших целей, конкурировать и договариваться.
    - самостоятельность.
    - развитие лидерских качеств (уверенность в себе).
    - творчество: придумать что - то новое, необычное.
4. способствовать воспитанию коллективизма, аккуратности, придерживаться здоровому образу жизни.

Кулинария способствует развитию тактильного восприятия, сенсорики, моторики, обогащению словаря и развитию речи, а также функциональной грамотности и тайм – менеджменту (это - управление временем, набор определенных инструментов, техник и методов организации деятельности человека, которые повышают его продуктивность.

Тайм – менеджмент помогает:

- ✓ эффективно выстраивать свою деятельность,
- ✓ получить больший эффект от работы, добиваться больших результатов,
- ✓ существенно понизить уровень переживаний и стресса,
- ✓ научиться расставлять приоритеты для достижения целей.

Планирование, распределение, расстановка приоритетов, постановка целей помогает человеку справиться с современным ритмом жизни.

№ п/п	Содержание деятельности	Срок, количество часов (2 часа в неделю)	Ответственные за исполнение
1. а)	Фестиваль «Таланты и успех» Мастер-класс по привлечению членов клуба Виды теста: песочное, слоеное, заварное бисквитное, дрожжевое.	Сентябрь. Октябрь	Учитель, кл. руководитель
б)	Чайная пауза «Знакомства». Сервировка стола. Посуда.		Учитель, кл. руководитель
2.	Технология приготовления салатов	Октябрь. Ноябрь 2026г.	Учитель

3.	Технология приготовления десертов и напитков. Сервировка сладкого стола	Ноябрь, декабрь. 2026г.	Учитель
4.	Технология приготовления блюд из курицы. Составление меню для подростка.	Январь, февраль. 2027г.	Учитель
5.	Технология приготовления постных блюд.	Март, апрель. 2027г.	Учитель
6.	Овощи, фрукты, зелень в питании подростка. Блюда из ранних, весенних овощей.	Апрель, май. 2027г.	Учитель
Итого		66 часов в год	