



**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОВОКУЗНЕЦКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 34»**

654018, Кемеровская область, город Новокузнецк, улица Циолковского, 65
т/ф. (8 - 3843)77-13-80, т.(8-3843)70-07-34, licey34n@yandex.ru

РАССМОТРЕНО:

на МО учителей
физической культуры,
ОБЖ, технологии
протокол № 1
от «27» августа 2021г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей № 34»
_____ С.В. Стрепан
приказ № 209-О
от «30 » августа 2021г.

Рабочая программа
по внеурочной деятельности
«Секреты кухни»
(6 класс)

Составитель программы:

Малькова М.Г.,

учитель технологии

Новокузнецкий городской округ,

2021 г.

Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности составлена на основе ФГОС ООП ООО, с учетом Программы воспитания МБОУ «Лицей № 34». Содержание программы направлено на формирование базовых компетентностей, что соответствует ООП ООО общего образования. При дистанционном обучении проводится корректировка программы с сохранением часов на изучение каждой темы.

Руководствуясь концепцией модернизации Российского образования в условиях перехода на ФГОС ООО, составлена программа по внеурочной деятельности для учащихся в 6 классе “Секреты кухни”. Количество часов программы 68 (из расчета 2 часа в неделю). Программа не создаёт учебных перегрузок для школьников и построена таким образом, что изучение последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями и основывается на проектных и игровых методах обучения. Теоретический материал программы переплетается со следующими предметами: химией, биологией, экономикой, историей, информатикой и ОБЖ. Курс включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд.

Занятия проводятся с использованием следующих форм: творческие проекты, групповая работа, организация дежурства, трудовой десант, ярмарки, выставки, фестивали, участие в благотворительных акциях, беседы о ЗОЖ, инструктажи по технике безопасности, чаепития.

Очень важно также то, что полученные знания и умения при изучении программы будут полезны в любом случае, так как в будущем каждая ученица будет хозяйкой своего дома. Мы стремимся возродить традиции семейных праздников и здорового питания. При изучении курса ученик получает более углубленные теоретические знания на занятиях, работает с дополнительной литературой самостоятельно, выполняет практические работы на уроках и дома в соответствии с инструкционными картами, готовит рефераты, доклады, сообщения, оценивает свои знания по результатам тестов и викторины, выполняет творческий проект и защищает его.

Цели программы:

- Расширить знания о значении питания для здоровья человека, а так же научить учащихся квалифицированно готовить вкусную и здоровую еду для всей семьи..
- Создавать условия для формирования и развития творческих способностей учащихся в кулинарии.

.Задачи воспитательные данной программы:

развитие творческих способностей школьников, воспитание у них трудолюбия и уважительного отношения к физическому труду

Задачи образовательной области данной программы:

1. Углубить основные знания о питании и приготовлении пищи, особенностях кулинарной обработки различных пищевых продуктов.
2. Сформировать умения и навыки в приготовлении различных блюд с учётом их калорийности.

3. Привить навыки соблюдения санитарно – гигиенических правил и правил по технике безопасности.
4. Развивать кулинарную грамотность и культуру питания, эстетически красиво оформлять блюда.
5. Развитие творческих способностей школьников, воспитание у них трудолюбия и уважительного отношения к физическому труду.

Планируемые результаты.

Личностные результаты.

- развитие трудолюбия и ответственности
- бережное и экономное отношение к пищевым продуктам
- проявление познавательных интересов и активности
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

Метапредметные результаты.

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований.

Средства обучения:

наглядные пособия;
использование инновационных технологий
раздаточный материал;
мультимедийный проектор;
инструкционные карты;
творческие проекты.

Содержание программы

Введение.(2ч.)

Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности.

Кухня современной молодой хозяйки. (2ч)

Оборудование и оснащение современной кухни, или, Как и в чем правильно и вкусно готовить.

Основы рационального питания(2ч.)

История кухни, пищевые источники.

Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи(2ч.)

Украшение блюд, сервировка, декорирование.

Салаты и закуски (8ч.)

Овощи. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления салата «Русские горки». Технология приготовления салата «Фейервек». Технология

приготовления салата «Фантазия». Технология приготовления закуски «Слабость гурмана».

Супы.(10ч.)

Виды бульонов. Виды супов. Технология приготовления супа с клецками.Технология приготовления заправочного «Зеленого борща». Технология приготовления супа с плавленым сыром. Технология приготовления сборной солянки. .Технология приготовления грибного супа-пюре.

Вторые блюда (12ч.)

Приготовление зраз с гречневой начинкой. Технология приготовления мясного пирожка с яйцом. Технология приготовления сосисок с сыром. Технология приготовления крабовых палочек в кляре. Технология приготовления картофеля, запеченного с ветчиной и сыром. Технология приготовления рыбы в кляре. Технология приготовления оладьев из печени.

Выпечка(12ч.)

Технология приготовления бананового торта. Технология приготовления творожного пирога. Технология приготовления кекса «Северного». Технология приготовления кекса «Снежинка». Технология приготовления печенья «ягодка».

Десерты(10ч.)

Технология приготовления печеных яблок «Сластенки». Технология приготовления десерта из бананов «Тропиканка». Технология приготовления шоколадных колобков». Технология приготовления десерта «зимняя вишня». Технология приготовления торта «15 минут».

Напитки(6ч.)

Технология приготовления мусса «Эльбрус». Технология приготовления шоколадного коктейля. Технология приготовления фруктового коктейля:

Творческий проект «Прием гостей»(2ч.)

Основные разделы программы. Учебный план.

№ п/п	Раздел программы	Кол-во часов
Познавательная деятельность: практикум «Секреты кухни».		68
1.	Введение.	2
2.	Кухня молодой современной хозяйки.	2
3.	Основы рационального питания.	2
4.	Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи.	2
5.	Салаты и закуски.	8
6.	Супы.	10
7.	Вторые блюда.	12
8.	Выпечка	12
9.	Десерты.	10
10	Сладкие напитки.	6
11.	Прием гостей.	2
	Итого	68

