



**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»
(5 класс)**

Составитель программы:

Малькова М.Г.,

учитель технологии

МБОУ «Лицей №34»

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 5 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.

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 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. Воспитательные: 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 познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-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 познавательной-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 кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара; пищевые источники витаминов и минеральных веществ; тайна “щепотки соли”, или о приправах и пряностях при здоровом питании; жиры в современном правильном питании, или Еще раз о холестерине; организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий; Что такое пища; внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного.

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

Украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов; декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды; сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др.; правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.).

Бутерброды и тосты - вкусно и просто(10ч.) Виды бутербродов ,открытые бутерброды.Технология приготовления бутербродов с зеленым горошком. Технология приготовления бутербродов «Рыбка». Технология приготовления бутербродов «веер». Технология приготовления бутербродов с сыром и яблоками. Закрытые бутерброды (горячие). Технология приготовления бутербродов с сыром и маслом.

Салаты- это витамины круглый год(10ч.)

Овощи. Приготовление блюд из сырых овощей. Технология приготовления салатов. Технология приготовления салата «зайчик». Технология приготовления салата «море». Технология приготовления салата «лакомка». Технология приготовления салата «чиполлино».

Готовим из яиц(6ч.)

Технология приготовления яиц под зеленым горошком. Технология приготовления яиц фаршированных сыром. Технология приготовления яиц по французски

Что сегодня на второе?(14)

Приготовление рисовой каши с яблоками. Технология приготовления плова из курицы. Технология приготовления шишечек из сосисок. Технология приготовления кальмаров в сметане. Технология приготовления картофеля, жареного в омлете. Технология приготовления картофеля запеченного с яйцами.

В доме пахнет пирогами (12ч.)

Технология приготовления пирога «Гость на пороге». Технология приготовления пирога «Минутка». Технология приготовления кекса «Негритенок». Технология приготовления кекса «Снежинка». Технология приготовления печенья «стружки». Технология приготовления слоеного печенья «колечки».

Сладкие напитки (6ч.)

Технология приготовления коктейля «здоровье». Технология приготовления молочного коктейля «кофейный». Технология приготовления фруктового гоголь-моголя.

Творческий проект «День рождения»(2ч.)

Защита творческого проекта.

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. | Бутерброды и тосты -и вкусно и просто. | 10 |
| 6. | Салаты -это витамины круглый год. | 10 |
| 7. | Готовим из яиц. | 6 |
| 8. | Что сегодня на второе. | 14 |
| 9. | В доме пахнет пирогами. | 12 |
| 10 | Сладкие напитки. | 6 |
| 11. | Творческий проект «День рождения». | 2 |
| | Итого | 68 |

