

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Ермаковская средняя общеобразовательная школа

Утверждаю:
Директор МОУ Ермаковской СОШ
_____ А.Р. Амоев
Приказ от _____ № _____

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

«ЮНЫЙ КОНДИТЕР»

Социальное направление

(Возраст обучающихся 11-12 лет)

Срок реализации 1 год.

Шестиперова Татьяна Юрьевна
учитель технологии
МОУ Ермаковская СОШ

Согласовано
Методист МОУ Ермаковская СОШ
_____ Краснова Н.И.

2022 г.

Пояснительная записка

Курс «Юный кондитер» предназначен для реализации социального направления внеурочной деятельности учащихся в возрасте 11-12 лет в условиях реализации ФГОС ООО.

Рабочая программа курса разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29 декабря 2012 года; в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом общего образования второго поколения (Министерство образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897); в соответствии с Концепцией духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина, в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования МОУ Ермаковская СОШ, в соответствии с авторской программой основного общего образования по технологии для 5 - 8 классов общеобразовательных учреждений «Технология: программа. 5-8 классы» / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница.

Цель программы: формирования у школьников умений изготовления кондитерских изделий в бытовых условиях.

Задачи программы:

предметные

- сформировать навык технологической обработки продуктов
- сформировать навыки работы с наиболее распространёнными специальными бытовыми приборами, инструментами и приспособлениями
- познакомиться с основами ведения домашнего хозяйства;
- изучить основы приготовления простейших кондитерских изделий ;
- совершенствовать универсальные учебные действия:

личностные

развить у школьников понимание важности труда в жизни современного человека, потребность пользоваться трудом как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации;

коммуникативные

- развить навыки сотрудничества с учителем и сверстниками;
- сформировать умения слушать и вступать в диалог;
- развить умения и навыки участвовать в коллективных трудовых действиях;

регулятивные

сформировать умения планировать деятельность, выделять этапы деятельности, уметь оценивать свою деятельность и деятельность сверстников;

познавательные

- познакомить с историей и традициями кулинарного искусства,
- технологией обработки различных продуктов,
- познакомить учащихся со способами и приёмами самостоятельной организации продуктивного досуга.

Характеристика внеурочной образовательной деятельности:

Обучение проводится в двух направлениях:

- усвоение теоретических знаний;
- формирование практических навыков.

Во время реализации программы будут использованы такие формы и методы, как рассказ, беседа, объяснение, а также выполнение практических заданий.

Основными методами обучения являются:

- информационно-развивающие, способствующие формированию у детей этических знаний, реализующиеся в общении и поведении;
- поисковые, которые не дают готовой информации, а включают обучающихся в познавательный процесс;

Режим занятий:

Программа рассчитана на 34 часа обучения: 1 раз в месяц по 4 часа.

Планируемые результаты изучения программы внеурочной деятельности.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы кружка «Юный кондитер» предполагает *комплексный подход к оценке результатов* образования, позволяющий вести оценку достижения учащимися всех трёх групп результатов образования: *личностных, метапредметных и предметных.*

Личностные результаты

- проявлять ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- проводить самооценку умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- проявлять трудолюбие и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- проводить самооценку готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявлять экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового

коллектива; осознанного выбора и построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становления самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД:

- самостоятельно определять цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- алгоритмизировано планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- определения адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирования известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- потребностей, проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

Познавательные УУД:

- проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- моделирования технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

Коммуникативные УУД:

- организовывать учебное сотрудничество и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

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;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду;

-оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-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:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита изделия, продукта труда;

Кулинария

научится:

- соблюдать правила работы с инструментами, используемыми в кулинарии;
- основам приготовления простейших блюд (салатов, печенья, тортов, напитков, вареников);

получит возможность для формирования:

- навыка приготовления простейших кондитерских изделий

Содержание программы.

Введение (4 часа)

Правила техники безопасности. Инструменты и приспособления на кухне.
Правила этикета. Заваривание чая. Сервировка десертного стола.

Кондитерские изделия (28 часов)

Бисквитное тесто: Кексы «Мраморный», «Лимонный»; пирог «Манник», пирог «Сметанный», «Шоколадный», «Бабушкина коврижка»; рулет «Ягодный».

Песочное тесто: печенье «Имбирное», «Быстрое», «Кофейное», «Венское»,

Слоеное тесто: «Язычки» с сахаром, «Бантики» с кунжутом, «Конвертики» с начинкой.

Заварное тесто: пирожные «Эклер», «Профитроли», «Колечки», торт «Дамские пальчики»

Заключительное занятие. (2 часа)

Обмен опытом самостоятельного кулинарного творчества в домашних условиях.
Подведение итогов курса.

Календарно-тематическое планирование

№ п\п	Дата	Название раздела Тема занятия	Виды деятельности обучающихся
Введение (4 часа)			
1.	.	Правила техники безопасности. Инструменты и приспособления на кухне. Правила этикета. Заваривание чая. Сервировка десертного стола	Изучение правил техники безопасности и личной гигиены при приготовлении пищи и хранение продуктов. Собеседование по вопросам учителя.
Кондитерские изделия (28 часов)			
Бисквитное тесто (12 часов)			
2.		Кексы «Мраморный», «Лимонный»; пирог «Манник»,	Знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия. Приготовление кондитерского изделия.
3		Пирог «Сметанный», «Шоколадный»	Знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия. Приготовление кондитерского изделия.
4.		«Бабушкина коврижка»; рулет «Ягодный».	Знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия. Приготовление кондитерского изделия.
Песочное тесто (4 часа)			
5.		Печенье «Имбирное», «Быстрое», «Кофейное», «Венское»	Знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия. Приготовление кондитерского изделия.
Слоеное тесто (4 часа)			
6.		«Язычки» с сахаром, «Бантики» с кунжутом, «Конвертики» с начинкой.	Знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия. Приготовление кондитерского изделия.
Заварное тесто (8 часов)			
7.		Пирожные «Эклер», «Профитроли», «Колечки»	Знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия. Приготовление кондитерского изделия.
8.		Торт «Дамские пальчики»	Знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия. Приготовление кондитерского изделия.
Заключительное занятие. (2 часа)			
9.		Обмен опытом самостоятельного кулинарного творчества в домашних условиях.	Виртуальная выставка-презентация кулинарного творчества

		Подведение итогов курса.	
--	--	--------------------------	--

Использованная литература

1. Программа основного общего образования по технологии для 5 - 8 классов общеобразовательных учреждений «Технология: программа. 5-8 классы» / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница.
2. Учебник «Технология ведения дома», 6 класс, авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница.

Интернет ресурсы

1. <http://freebooks.net.ua/kulinaria/>
2. http://www.rusedu.ru/detail_3204.html
3. http://yociti.ucoz.ru/load/obuchajushhie_filmy/video_recepty_kulinarija/uroki_kulinarku/36-1-0-157
4. <http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola>