Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа №97» (МБОУ Школа № 97)

ЗАТО Железногорск

Красноярского края

Рассмотрено на школьном методическом объединении

Руководитель ШМО

_____/_____ /

Протокол №_____

от «___»_____20__г

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Школы № 97

И.А. Улитин /_____/

«___» _____ 20__ г.

Рабочая программа

«Занимательная математика»

Класс: 5 «А» (10-11 лет)
Срок реализации программы: 2023-2024 учебный год

Возраст обучающихся – 5 класс

Срок реализации программы – 1 год

Автор программы:
Ряман В.И.
педагог дополнительного образования

Пояснительная записка

Рабочая программа к курсу «Юный кондитер» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования, составлена на основе авторской образовательной программы детского объединения «Кулинария и здоровье» учителя технологии. Программа способствует профессиональной ориентации школьников и формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Актуальность выбора определена следующими факторами: желанием чувствовать себя способным сделать нечто такое, что можно использовать и что способно вызвать одобрение окружающих.

Цель и задачи программы

Цель: создание условий для самореализации ребенка, воплощения в художественной работе свою индивидуальность, развивать художественные способности абстрактное мышление и воображение. Расширить знания о значении питания для здоровья человека, а также научить учащихся готовить вкусную и здоровую еду.

Задачи:
- привить навыки соблюдения санитарно – гигиенических правил и правил по технике безопасности
- обучить конкретным трудовым навыкам;
- обучить детей безопасным приёмам работы с различными инструментами;
- формировать чувство самоконтроля, взаимопомощи;
- формировать эстетический, художественный вкус;
- развивать мышление, творческие способности; творческую активность, воображение;
- сформировать умения и навыки в приготовлении различных блюд,
- развивать кулинарную грамотность и культуру питания, эстетически красиво оформлять блюда.

Отличительными особенностями являются

Программа предусмотрена для учащихся и несёт творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они знакомятся с оборудованием лабораторий технологии продукции общественного питания и технологии продукции мучных кондитерских изделий; учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Описание ценностных ориентиров содержания курса

Ценность жизни - признание человеческой жизни величайшей ценностью, что реализуется в бережном отношении к другим людям и к природе.

Ценность человека как разумного существа, стремящегося к добру и самосовершенствованию, важность и необходимость соблюдения здорового образа жизни в единстве его составляющих: физического, психического и социально-нравственного здоровья.
Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни, состояния нормального человеческого существования.
Ценность свободы как свободы выбора человеком своих мыслей и поступков образа жизни, но свободы, естественно ограниченной нормами, правилами, законами общества, членом которого всегда по всей социальной сути является человек.
Ценность социальной солидарности как признание прав и свобод человека, признание традиций, обычаев на примере игр разных народов, обладание чувствами справедливости, милосердия, чести, достоинства по отношению к себе и к другим людям.
Ценность человечества - осознание человеком себя как части мирового сообщества, для существования и прогресса которого необходимы мир, сотрудничество народов и уважение к многообразию их культур.

Особенности организации учебного процесса

Программа данного курса представляет систему **«Кулинария и здоровье»** для обучающихся 5 классов (34 часа) 1 час в неделю. Программа реализуется в рамках «Внеурочной деятельности» в соответствии с образовательным планом. Во время занятий у ребёнка происходит становление развитых форм самосознания, самоконтроля и самооценки. Отсутствие отметок снижает тревожность и необоснованное беспокойство учащихся, исчезает боязнь ошибочных ответов. В результате у детей формируется отношение к данным занятиям как к средству развития своей личности. Объединяются обучающиеся, проявляющие достаточно устойчивый, длительный интерес к конкретным видам практической трудовой деятельности.

Содержание программы представлено различными видами трудовой деятельности (учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи и т.д.).

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная, фронтальная, коллективное творчество.

Занятия включают в себя теоретическую часть и практическую деятельность обучающихся. Теоретическая часть дается в форме бесед с просмотром иллюстративного материала.

Дети учатся аккуратности, экономии материалов, точности исполнения работ, качественной обработке изделия. Особое внимание уделяется технике безопасности при работе с техническими средствами, которые разнообразят деятельность и повышают интерес детей.

Методы и формы работы

Для активизации познавательной мыслительной деятельности учащихся используют различные методы и формы обучения:

Методы работы:
• лекции с элементами беседы;
• самостоятельная работа учащихся;
• инструктаж с практической работой (приготовление блюд);
• использование ИКТ;

Формы работы:
• индивидуальная;
• групповая;

Средства обучения:
• наглядные пособия;
• использование инновационных технологий;
• раздаточный материал;
• мультимедийный проектор;

Предполагаемые результаты

Личностные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы:
- умение определять и высказывать под руководством педагога самые простые общие для всех людей правила поведения при сотрудничестве (этические нормы);
- умение использовать знания в повседневной жизни;
- умение проявлять инициативу и самостоятельность на занятиях;
- познавательный интерес к основам кулинарии и рационального питания;
- выраженной познавательной мотивации;
- адекватное понимание причин успешности/не успешности творческой деятельности;

Регулятивные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:
- планировать свои действия;
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
- адекватно воспринимать оценку учителя;
- различать способ и результат действия.

Обучающийся получит возможность научиться:
- проявлять познавательную инициативу;
- самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Учащиеся смогут:
- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;
- учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться, приходить к общему решению;
- соблюдать корректность в высказываниях;
- задавать вопросы по существу;

Обучающийся получит возможность научиться:
- учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;
- владеть монологической и диалогической формой речи;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать партнёрам в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.

Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:
- планировать в сотрудничестве с учителем свою деятельность;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- строить простейшие монологические высказывания; задавать вопросы;
- контролировать действия партнёров при работе в группах и парах, оказывать необходимую взаимопомощь.

Контроль и оценка планируемых результатов

Система отслеживания и оценивания результатов обучения детей проходит через участие их в конкурсах.

Выставочная деятельность является важным итоговым этапом занятий: однодневные - проводится в конце каждого задания с целью обсуждения; постоянные - проводятся в помещении, где работают дети; тематические - по итогам изучения разделов, тем;

Содержание программы
1 год обучения (34часа) 5 класс

I. Введение: правила техники безопасности (2часа).

1.Чему будем учиться на занятиях.

Правила техники безопасности на предприятии (на кухне). Сведения о санитарии и личной гигиене повара. Значение питания для жизнедеятельности организма. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

II. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве (3 часа).

1.Оборудование, используемое при изготовлении теста, полуфабрикатов, выпечки и хранении готовых кондитерских изделий.

Характеристика основных групп продуктов, используемых в кондитерском производстве. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

2.Кулинария и ТТК.

Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Технико-технологическая карта).

III. Пряничное мастерство (7 часов).

1.Пряничное тесто.

Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста.

Практическая часть. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении теста и изделий из него, закрепление теоретических знаний

2.Сахорная глазурь (Айсинг).

Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним.

Практическая часть. Приготовление и работа с (Айсингом).

3.Роспись пряников.

Техника росписи пряников.

Практическая часть. Роспись пряников.

IV. Заварное тесто. Крем- Отделочные полуфабрикаты (6 часов).

1.ТТК заварное тесто.

Технология приготовления, основной рецепт заварного теста, освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении. Классификация начинок.

2.Кремы – отделочные полуфабрикаты.

Виды кремов. Подбор к тесту и изделиям. Работа с кремом правило отсадки. Технология приготовления, освоение приемов и приобретение навыков.

3.«Профитроли».

Откуда появилось понятия профитроли, техника отсаживания «Профитролей», работа с кондитерским мешком.

Практическая часть. Приготовление «Профитролей»

4.«Эклеры».

ТТК, Изучение видов «Эклеров». Приобретение практических умений украшений и отделки выпечных изделий.

Практическая работа. Приготовление «Эклеров»

V. Работа с Сахарной пастой (мастикой) (4 часа).

1.Сахарная паста.
Технология работы с сахарной пастой. Виды, её свойства и применение. Материалы и приспособления, применяемые при работе. Разнообразие техник работ с пастой. Условные обозначения. Инструктаж по правилам техники безопасности.
2.Фигурки из сахарной пасты.
Откуда появилась мастика. Понятие мастика, исторический экскурс. Анализ образцов. Приёмы используемые для изготовления. Комбинирование приёмов. Техника выполнения элементов. Выбор материалов. Цветовое и композиционное решение.
Практическая часть. Выполнение отдельных элементов . Составление композиций. Сборка и закрепление элементов.

VI. Приготовление изделий из разных видов теста (7 часов).
1.ТТК изделий из разных видов теста.
Технология приготовления. Классификация и виды.
Материалы и инструменты. Подборка начинки.
Полуфабрикаты для оформления мучных кондитерских изделий.
Назначение; технология приготовления; практическое использование.
2. Рулет из бисквитного теста.
Практическая работа. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении рулетов из бисквитного теста, закрепление теоретических знаний.
3.Приготовление кексов из кексового теста.
Практическая работа. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении кексов из бисквитного теста, закрепление теоретических знаний.

VII. Национальные кондитерские изделия (2 часа).
1.Изучение рецептур.
Технологии изготовления национальных мучных кондитерских изделий.

VIII. Стандартизация и контроль качества продукции (2 часа)
1.Изучение методов и задач лабораторного контроля.
Приёмов испытаний сырья и готовых изделий, исследования готовых кондитерских изделий.

IX. Организация труда кондитера на предприятиях питания (1 час).
1. **Изучение форм организации труда в цехе**.
Посуда и инвентарь.

Календарно-тематическое планирование 5 класс

Тема	Характеристика деятельности учащихся	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
Введение: правила техники безопасности.				
Чему будем учиться на занятиях	Правила техники безопасности на предприятии (на кухне). Сведения о санитарии и личной гигиене повара. Значение питания для	1-2	2	

Тема	Характеристика деятельности учащихся	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
	жизнедеятельности организма. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.			
Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве.				
1.Оборудование, используемое при изготовлении теста, полуфабрикатов, выпечки и хранении готовых кондитерских изделий.	Характеристика основных групп продуктов, используемых в кондитерском производстве. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	3-4	2	
2.Кулинария и ТТК**.**	Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Технико-технологическая карта).	**5**	1	
Пряничное мастерство.				
1.Пряничное тесто.	Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста.	6-8	3	
2.Сахорная глазурь (Айсинг**).**	Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним	9-10	2	
3.Роспись пряников.	Техника росписи пряников.	11-12	2	
Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.				
1.ТТК заварное тесто.	Технология приготовления,	13-14	2	

Тема	Характеристика деятельности учащихся	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
	основной рецепт заварного теста, освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении. Классификация начинок.			
2.Кремы – отделочные полуфабрикаты.	Виды кремов. Подбор к тесту и изделиям. Работа с кремом правило отсадки. Технология приготовления, освоение приемов и приобретение навыков.	15-16	2	
3.«Профитроли».	Откуда появилось понятия профитроли, техника отсаживания «Профитролей», работа с кондитерским мешком	17	1	
4. «Эклеры».	ТТК, Изучение видов «Эклеров». Приобретение практических умений украшений и отделки выпечных изделий	18	1	
Работа с Сахарной пастой (мастикой).				
1.Сахарная паста.	Технология работы с сахарной пастой. Виды, её свойства и применение. Материалы и приспособления, применяемые при работе. Разнообразие техник работ с пастой . Условные обозначения. Инструктаж по	19-20	2	

Тема	Характеристика деятельности учащихся	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
	правилам техники безопасности.			
2.Фигурки из сахарной пасты.	Откуда появилась мастика. Понятие мастика, исторический экскурс. Анализ образцов. Приёмы, используемые для изготовления. Комбинирование приёмов. Техника выполнения элементов. Выбор материалов. Цветовое и композиционное решение.	21-22	2	
Приготовление изделий из разных видов теста.				
1.ТТК изделий из разных видов теста.	Технология приготовления. Классификация и виды. Материалы и инструменты. Подборка начинки. Полуфабрикаты для оформления мучных кондитерских изделий. Назначение; технология приготовления; практическое использование.	23-25	3	
2. Рулет из бисквитного теста.	Практическая работа.	26-27	2	
3.Приготовление кексов из кексового теста	Практическая работа.	28-29	2	
Национальные кондитерские изделия.				
1. Изучение рецептур.	Технологии изготовления национальных мучных кондитерских изделий.	30-31	2	

Тема	Характеристика деятельности учащихся	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
Стандартизация и контроль качества продукции.				
1.Изучение методов и задач лабораторного контроля.	Приёмов испытаний сырья и готовых изделий, исследования готовых кондитерских изделий.	32-33	2	
Организация труда кондитера на предприятиях питания.				
1. Изучение форм организации труда в цехе.	Посуда и инвентарь.	34	1	

Учебно – методическая литература для учителя

Литература

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
2. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
3. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
4. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2001
5. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
6. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2011.
7. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
9. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
10.Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов-на Дону: «Феникс», 1999 г.
11. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.
12. Скляр. С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.