


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6 г. Лесосибирска»

<p>«Рассмотрено»</p> <p>Заседание методического объединения</p> <p>Протокол №</p> <p>« _____ » _____ 2023 г.</p>	<p>УТВЕРЖДЕНО</p> <p>Директор школы Черепанова Т.Б.</p> <p>Приказ № 01-04-422 от 31.08.2023 г.</p> 
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

курса внеурочной деятельности «Выпечка хлебобулочных изделий»
срок реализации 3 года

Составитель: Быковская С.А.

2023-2024 уч.год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа курса «Секреты кулинарного искусства» предназначена для организации внеурочной деятельности учащихся 7-9 классов, интересующихся кулинарией и кондитерским искусством, и рассчитана на три года обучения по 1 час в неделю.

34 часа в каждом году обучения (всего 102 часа за три года). При разработке курса внеурочной деятельности «Программирование на языке Паскаль» учитывалось то, что курс внеурочной деятельности как компонент образования должен быть направлен на удовлетворение потребностей и интересов учащихся, на формирование у них новых видов познавательной и практической деятельности.

Изучение данного курса связано с целым рядом умений и навыков (организация деятельности, планирование ее и т.д.), которые по праву носят общеразвивающий, а также прикладной характер и формирование которых - одна из приоритетных задач современной школы. Велика роль изучения основ кулинарии для развития творческого мышления школьников, формирования многих приемов самостоятельной практической деятельности. Кроме того данный курс имеет профориентационную направленность.

Цель курса: знакомство и освоение основ кулинарного мастерства и кондитерского дела.

Данный курс предусматривает выделение ключевых задач, построение ориентировочной основы поиска пути их решения и решения, связанных с ними задач.

Задачи курса:

- Сформировать интерес к процессу приготовления пищи, изучению профессий повара и кондитера.
- Дать ученику возможность реализовать свой интерес к выбранному курсу.
- Научить учащихся основам приготовления различных блюд и кондитерских изделий.
- Развить самостоятельность, творческое мышление и креативность учащихся.

2. Планируемые результаты

- сформировать представление о поварском и кондитерском деле;
- помочь учащимся овладеть способами приготовления и творческой подачи блюд и кондитерских изделий;
- сформировать самостоятельность, творческое мышление;

Учащиеся, посещающие курс, в конце учебного года научатся:

- самостоятельно готовить несложные блюда;

- выпекать и украшать различные кондитерские изделия, десерты;
- оценивать результат своей работы;
- находить и обрабатывать новые рецептуры, планировать свою деятельность по организации процесса приготовления пищи;
- ознакомились с основами физиологии питания, санитарии и гигиены;
- уметь организовать поиск информации, необходимой для решения поставленной задачи.

Для реализации поставленных задач занятия кружка проводятся в лабораторном классе ГБПОУ «Аргаяшский Аграрный техникум» филиал с. Долгодеревенское по специальности «Поварское и кондитерское дело», а также кабинете технологии МОУ «Долгодеревенская» СОШ. Лабораторный класс оснащён необходимым технологическим, тепловым, весоизмерительным и холодильным оборудованием.

Система оценки достижений обучающихся:

- успешное приготовление блюд, выпечка мучных и кондитерских изделий

Основной инструментарий оценивания результатов:

- выполнение органолептического анализа приготовленных блюд и изделий

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса внеурочной деятельности

Универсальные учебные действия: Личностные

У обучающегося будут сформированы:

- представления об технологических приемах и методах приготовления пищи, выпечки кондитерских изделий;
- понимание роли физиологии питания, санитарии и гигиены в процессе приготовления пищи;
- понимание значимости профессии повара, кондитера;
- ответственное отношение к продуктам (сырью);
- развитие чувства личной ответственности за рациональное использование природных ресурсов, защиту окружающей среды, рациональную утилизацию отходов;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- представления о профессиях, связанных с процессом приготовления пищи, выпечки кондитерских изделий;
- готовности и способности к саморазвитию и реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности за счет развития самостоятельности, творческого мышления;
- готовности к повышению своего образовательного уровня и продолжению обучения;
- стремления использовать полученные знания в процессе обучения другим предметам и в жизни при выборе будущей профессии;

- способности увязать учебное содержание с собственным жизненным опытом и личными смыслами.

Метапредметные результаты: Регулятивные

Обучающийся научится:

- самостоятельно обнаруживать и формулировать задачу в индивидуальной учебной деятельности;
- выдвигать версии решения задачи, осознать конечный результат, выбирать средства достижения цели из предложенных или их искать самостоятельно;
- составлять (индивидуально или в группе) план выполнения творческой работы;
- работая по предложенному или самостоятельно составленному плану, использовать наряду с основными и дополнительные средства;
- уметь оценить степень успешности своей индивидуальной образовательной деятельности;
- давать оценку своим личностным качествам и чертам характера («каков я»), определять направления своего развития («каким я хочу стать», «что мне для этого надо сделать»);
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;
- оценивать правильность выполнения действий на уровне адекватной ретроспективной оценки;
- вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе учета характера сделанных ошибок; различать способ и результат действия;

Обучающийся получит возможность научиться:

- выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
- воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
- в сотрудничестве с учителем, группой находить несколько вариантов решения учебной задачи;
- самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

Познавательные:

Обучающийся научится:

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы и сети интернет;
- строить речевые высказывания в устной и письменной форме;
- проводить сравнение, классификацию по заданным критериям;
- владеть общим приемом решения задач;
- ориентироваться на разнообразие способов решения задач.

Коммуникативные:

Обучающийся научится:

- самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, договариваться друг с другом и т.д.);
- отстаивая свою точку зрения, приводить аргументы, подтверждая их фактами;
- в дискуссии уметь выдвинуть контраргументы;
- учиться критично относиться к своему мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его.

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- контролировать действия партнера;
- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов.
- проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;

Предметные

Обучающийся получит возможность научиться:

- новым знаниям в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных и жизненных ситуациях;
- научным представлениям о ключевых теориях, типах и видах отношений, владению научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

3. Содержание курса внеурочной деятельности

Данный курс рассчитан на учащихся 7-9 классов, предназначен для развития навыков приготовления пищи и выпечки кондитерских изделий.

4. Учебно-тематический план

1-ый год обучения, 34 часа, 7 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
Тема 1	Общее введение в курс	3
Тема 2	Приготовление блюд и изделий из разных видов теста	30
Тема 3	Подведение итогов работы за год	1
	ИТОГО:	34

2-ой год обучения, 34 часа, 8 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
Тема 1	Приготовление несложных мучных и кондитерских изделий, десертов из различных видов сырья	33
Тема 2	Подведение итогов работы за год	1
	ИТОГО:	34

3-ой год обучения, 34 часа, 9 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
Тема 1	Приготовление мучных и кондитерских изделий, десертов из различных видов сырья	33
Тема 2	Подведение итогов работы за год	1
	ИТОГО:	34

Календарно-тематическое планирование. 34 часа, 7 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата проведения урока
Тема 1	Введение в курс		
1	Цели и задачи курса, основные понятия	1	
2-3	Современные способы приготовления пищи (с использованием мультимедийных технологий)	2	
Тема 2	Блины, оладьи, блинчики		
4-5	Приготовление блинов. Оформление стола к чаепитию.	2	05.10
Тема 3	Физиология питания, основы санитарии и гигиены		

6	Деловая игра «Я – это то, что я ем», «Угадайка»	1	12.10
Тема 4	Песочное печенье		
7-8	Выпечка песочного печенья.	2	19.10
Тема 5	Кексы		
9-10	Выпечка и украшение кекса творожного с изюмом весового (в форме) и порционного (в бумажных стаканчиках)	2	
Тема 6	Капкейки	3	
11	Выбор рецепта. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.	1	23.11
12-13	Выпечка и украшение ванильных капкейков с джемом	3	30.11. 07.12
Тема 7	Песочное печенье	3	
14	Выбор рецепта. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.	1	
15-16	Нарезное печенье с повидлом и песочной крошкой	2	28.12
Тема 8	Хот-доги с морковью по-корейски	3	
17	Учимся правильно держать нож. Нарезка моркови для закуска «Морковь по-корейски»	1	
18-19	Приготовление хот-догов	2	
Тема 9	Гамбургеры	3	
20	Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем	1	
21-22	Приготовление гамбургеров	2	
Тема 10	Приготовление манника	3	
23	Выбор рецепта. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.	1	
24-25	Выпечка манника с глазурью из белого шоколада	2	
Тема 11	Кейкпопсы	3	
26	Выбор рецепта. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.	1	

27-28	Приготовление кейкпопсов в шоколадной глазури.	2	
Тема 12	Панкейки	3	
29	Выбор рецепта. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.	1	
30-31	Выпечка панкейков, приготовление сладкого соуса	2	
Тема 13	Выпечка блинчиков	3	
32	Зачем просеивать муку. О мытье и хранении яиц	1	
33-34	Выпекание блинчиков и приготовление сладкого соуса	2	
	ИТОГО:	34	

Календарно-тематическое планирование. 34 часа, 8 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата проведения урока
Тема 1	Введение в курс	1	
1	Вводное занятие. Урок-воспроизведение знаний о технике безопасности и санитарных требованиях	1	
Тема 2	Бисквитный рулет с сырным кремом и ягодами	2	
2-3	Выпечка и оформление бисквитного рулета	2	
Тема 3	Орешки с вареным сгущенным молоком	3	
4-6	Выпекание орешков	3	
Тема 4	Шарлотка	3	
7-9	Приготовление шарлотки из яблок с цукатами и корицей	3	
Тема 5	Вафли с кремом	3	
10-12	Выпечка и заворачивание вафель с белковым кремом	3	
Тема 6	Бельгийские вафли	3	

13-15	Выпечка бельгийских вафель, приготовление ягодного соуса	3	
Тема 7	Мастика	3	
16-18	Лепка несложного декора из сахарной мастики	3	
Тема 9	«Муравейник»	3	
19-21	Приготовление пирожного «Муравейник с маком»	3	
Тема 10	Хворост	3	
22-24	Приготовление хвороста с медом	3	
Тема 11	Холодный чизкейк	3	
25-27	Приготовление холодного чизкейка (без выпечки)	3	
Тема 12	Хычины	3	
28-30	Приготовление лепешек с сыром и картофелем	3	
Тема 13	Шаурма	2	
31-32	Приготовление домашней шаурмы с курицей	2	
Тема 14	Штрудель	2	
33-34	Выпечка штруделя с ягодами из пресного теста	2	
Тема 15	Новогодняя выпечка	3	
	ИТОГО:	34	

Календарно-тематическое планирование. 34 часа, 9 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата проведения урока
Тема 1	Пицца	3	
1-3	Приготовление открытой и закрытой пиццы	3	
Тема 2	Приготовление манника	3	
4-6	Приготовление манника на кефире с творожными шариками и изюмом	3	
Тема 3	Печенье	3	
7-9	Выпечка песочного печенья с разными добавками	3	

	(шоколад, орехи, цукаты)		
Тема 4	Чизкейки	3	
10-12	Выпечка классического ванильного чизкейка (с добавлением ягод)	3	
Тема 5	Десерты в стаканчиках	3	
13-15	Приготовление десертов в вафельных и пластиковых стаканчиках (на бисквитной основе, с карамели, шоколада, орехов)	3	
Тема 6	Круассаны.	3	
16-18	Особенности работы, выпечка изделий из слоеного дрожжевого теста.	3	
Тема 7	Хачапури и конвертики	3	
19-21	Особенности работы, выпечка изделий из пресного слоеного теста	3	
Тема 8	Гужеры	3	
22-24	Выпечка изделий из заварного теста с добавлением сыра и зелени	3	
Тема 9	Профитроли и эклеры	3	
25-27	Выпечка изделий из заварного теста с белковым (заварным) кремом	3	
Тема 10	Крокенбуш	3	
28-30	Что такое крокенбуш? Выпечка и сборка шоколадного кондитерского изделия	3	
Тема 11	Несладкая выпечка	2	
31-32	Пицца в лаваше	2	
Тема 12	Приготовление закусочных тарталеток	2	
33-34	Приготовление тарталеток с салатом «Оливье»	2	
	ИТОГО:	34	