

Приложение
к образовательной программе
основного общего образования
МАОУ СОШ № 6 г. Невьянска

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6 Невьянского городского округа

Основное общее образование

**Рабочая программа
курса внеурочной деятельности
«Зефирная радость» (5-9 классы)**

г. Невьянск
2023 год

Пояснительная записка.

Рабочая программа по дополнительному образованию курс «Зефирная радость» предназначена для обучающихся с 5-9 классы. 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.

Адресат программы.

Программа предназначена для учащихся 5-9 классы и рассчитана на 1 год реализации.

Сроки реализации программы.

Занятия проводятся 1 раз в неделю для каждой группы по 2 часа. Первая группа для учащихся 5-6 класс, вторая для учащихся 6-7 классов, третья группа 7-9 классов. Основной формой обучения являются групповые (5-7 человек) занятия.

Цели курса:

- дать школьникам знания о зефирной флористике;
- сформировать умения по приготовлению здоровых и полезных десертов.
- воспитать цветовые и вкусовые сочетания .

Планируемые результаты внеурочной деятельности

Личностные

- развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду.

Метапредметные

- развить практико-деятельных умений в области кулинарии, умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе, защищать творческий проект.

Предметные

- ознакомить с организацией труда при приготовлении десерта
- ознакомить с особенностями различных видов десертов.

Аннотация к программе

Программа способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Методы и формы работы.

Используемые различные методы и формы обучения:

Методы работы:

- лекции с элементами беседы;
- самостоятельная работа учащихся
- инструктаж с практической работой
- использование нетрадиционных типов и видов уроков (конкурсы, соревнования, бригадный способ работы).

Формы работы:

- индивидуальная;
- групповая.

Средства обучения:

- наглядные пособия;
- раздаточный материал;
- мультимедийный проектор;
- Бытовое оборудование

Планируемые результаты.

Личностные результаты:

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 кондитерского искусства.

Метапредметные результаты:

Познавательные:

Ученик научится:

- использовать различные справочные материалы для поиска необходимой информации;

Коммуникативные:

Ученик научится:- планировать в сотрудничестве с учителем свою деятельность;

- формулировать собственное мнение и позицию;
- контролировать действия партнёров при работе в группах и парах, оказывать необходимую взаимопомощь.

Предметные результаты:

Учащиеся получают знания:

- способы приготовления и оформления десертов
- правила подачи
- пищевую ценность фруктов и ягод
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работ
- санитарно-гигиенические требования
- экологической подготовки

Учащиеся приобретут умения:

- приемы тепловой кулинарной обработки
- украшать готовый десерт

- готовить изделия из безе и зефира
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по техники безопасности
- правильно вести себя за столом

Содержание программы.

5-6 классы

Занятие 1. (2ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах.

Занятие 2. (2ч) Подготовка необходимых ингредиентов

Этапы подготовки яичного белка. Приготовление фруктово-ягодного пюре.

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (2ч) Основы приготовления зефирной массы.

Занятие 4. (2ч) Основы отсадки зефирной массы.

Занятие 5. (2ч) Зефирные тюльпаны.

Занятие 6. (2ч) Зефирные розы.

Занятие 7. (2ч) Зефирные пионы.

Занятие 8. (2ч) Зефирные маслята.

Занятие 9. (2ч) Зефирные мухоморы.

Занятие 10. (2ч) Виды упаковки корзинки, коробочки.

Навыки упаковки композиций.

Занятие 11. (2ч) Зефирные пельмени, чеснок, лавровый лист.

Занятие 12. (2ч) Зефирные лилии.

Занятие 13. (2ч) Изготовление букетницы.

Занятие 14. (2ч) Формирование букета, навыки подбора цвета.

Занятие 15. (2ч). Новогодние игрушки из зефира.

Занятие 16. (2ч) Мандарины из зефира.

Занятие 17. (2ч) Зимняя композиция.

Занятие 18. (2ч) Конкурс мастерства «Кондитер»

Занятие 19. (2ч) Украшение куличей зефиром.

Занятие 20. (2ч) Приготовление безе.

Занятие 21. (2ч) Украшение куличей и тортов безе.

Занятие 22. (2ч) Безе в тарталетке.

Занятие 23. (2ч) Зефир с начинкой.

Занятие 24. (2ч) Зефир в вафельном рожке.

Занятие 25. (2ч) Зефир в шоколаде.

Занятие 26. (2ч). Самостоятельная работа.(цветок)

Занятие 27. (2ч) Зефирная хризантема.

Занятие 28. (2ч) Зефирный георгин.

Занятие 29. (2ч) Зефирная гортензия.

Занятие 30. (2ч) Зефирная сирень.

Занятие 31. (2ч) Зефирная курочка.

Занятие 32. (2ч) Овощи из зефира.

Занятие 33. (2ч) Презентация букетов.

Занятие 34. (2ч) Конкурс букетов.

Итоговая аттестация.

6-7классы

Занятие 1. (2ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах.

Занятие 2.(2ч) Подготовка необходимых ингредиентов

Этапы подготовки яичного белка. Приготовление фруктово-ягодного пюре.

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (2ч) Основы приготовления зефирной массы.

Занятие 4. (2ч) Основы отсадки зефирной массы.

Занятие 5. (2ч) Зефирные тюльпаны.

Занятие 6. (2ч) Зефирные розы.

Занятие 7. (2ч) Зефирные пионы.

Занятие 8. (2ч) Зефирные маслята.

Занятие 9. (2ч) Зефирные мухоморы.

Занятие 10. (2ч) Виды упаковки корзинки, коробочки.

Навыки упаковки композиций.

Занятие 11. (2ч) Зефирные пельмени, чеснок, лавровый лист.

Занятие 12. (2ч) Зефирные лилии.

Занятие 13. (2ч) Изготовление букетницы.

Занятие 14. (2ч) Формирование букета, навыки подбора цвета.

Занятие 15. (2ч). Новогодние игрушки из зефира.

Занятие 16. (2ч) Мандарины из зефира.

Занятие 17. (2ч) Зимняя композиция.

Занятие 18. (2ч) Конкурс мастерства «Кондитер»

Занятие 19. (2ч) Украшение куличей зефиром.

Занятие 20. (2ч) Приготовление безе.

Занятие 21. (2ч) Украшение куличей и тортов безе.

Занятие 22. (2ч) Безе в тарталетке.

Занятие 23. (2ч) Зефир с начинкой.

Занятие 24. (2ч) Зефир в вафельном рожке.

Занятие 25. (2ч) Зефир в шоколаде.

Занятие 26. (2ч). Самостоятельная работа.(цветок)

Занятие 27. (2ч) Зефирная хризантема.

Занятие 28. (2ч) Зефирный георгин.

Занятие 29. (2ч) Зефирная гортензия.

Занятие 30. (2ч) Зефирная сирень.

Занятие 31. (2ч) Зефирная курочка.

Занятие 32. (2ч) Овощи из зефира.

Занятие 33. (2ч) Презентация букетов.

Занятие 34. (2ч) Конкурс букетов.

Итоговая аттестация.

7-9 классы

Занятие 1. (2ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах.

Занятие 2.(2ч) Подготовка необходимых ингредиентов

Этапы подготовки яичного белка. Приготовление фруктово-ягодного пюре.
 Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.
 Занятие 3. (2ч) Основы приготовления зефирной массы.
 Занятие 4. (2ч) Основы отсадки зефирной массы.
 Занятие 5. (2ч) Зефирные тюльпаны.
 Занятие 6. (2ч) Зефирные розы.
 Занятие 7. (2ч) Зефирные пионы.
 Занятие 8. (2ч) Зефирные маслята.
 Занятие 9. (2ч) Зефирные мухоморы.
 Занятие 10. (2ч) Виды упаковки корзинки, коробочки.
 Навыки упаковки композиций.
 Занятие 11. (2ч) Зефирные пельмени, чеснок, лавровый лист.
 Занятие 12. (2ч) Зефирные лилии.
 Занятие 13. (2ч) Изготовление букетницы.
 Занятие 14. (2ч) Формирование букета, навыки подбора цвета.
 Занятие 15. (2ч). Новогодние игрушки из зефира.
 Занятие 16. (2ч) Мандарины из зефира.
 Занятие 17. (2ч) Зимняя композиция.
 Занятие 18. (2ч) Конкурс мастерства «Кондитер»
 Занятие 19. (2ч) Украшение куличей зефиром.
 Занятие 20. (2ч) Приготовление безе.
 Занятие 21. (2ч) Украшение куличей и тортов безе.
 Занятие 22. (2ч) Безе в тарталетке.
 Занятие 23. (2ч) Зефир с начинкой.
 Занятие 24. (2ч) Зефир в вафельном рожке.
 Занятие 25. (2ч) Зефир в шоколаде.
 Занятие 26. (2ч). Самостоятельная работа.(цветок)
 Занятие 27. (2ч) Зефирная хризантема.
 Занятие 28. (2ч) Зефирный георгин.
 Занятие 29. (2ч) Зефирная гортензия.
 Занятие 30. (2ч) Зефирная сирень.
 Занятие 31. (2ч) Зефирная курочка.
 Занятие 32. (2ч) Овощи из зефира.
 Занятие 33. (2ч) Презентация букетов.
 Занятие 34. (2ч) Конкурс букетов.
 Итоговая аттестация.

Учебно-тематическое планирование.

5-6классы

№	Тема	Ко-во часов		
		всего	теор.	практ.
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	2	2	-
2	Подготовка необходимых ингредиентов	2		2
3	Основы приготовления зефирной массы.	2	1	1
4	Основы отсадки зефирной массы.	2	-	2
5	Зефирные тюльпаны.	2	-	2
6	Зефирные розы.	2	-	2

7	Зефирные пионы.	2	-	2
8	Зефирные маслята.	2	-	2
9	Зефирные мухоморы.	2	-	2
10	Виды упаковки корзинки, коробочки.	2	1	1
11	Зефирные пельмени, чеснок, лавровый лист.	2	-	2
12	Зефирные лилии.	2	-	2
13	Изготовление букетницы.	2	-	2
14	Формирование букета, навыки подбора цвета.	2	1	1
15	Новогодние игрушки из зефира.	2	-	2
316	Мандарины из зефира.	2	-	2
17	Зимняя композиция.	2	-	2
18	Конкурс мастерства «Кондитер»	2	-	2
19	Украшение куличей зефиром.	2	-	2
20	Приготовление безе.	2	-	2
21	Украшение куличей и тортов безе.	2	-	2
22	Безе в тарталетке.	2	-	2
23	Зефир с начинкой.	2	-	2
24	Зефир в вафельном рожке.	2	-	2
25	Зефир в шоколаде.	2	-	2
26	Самостоятельная работа.(цветок)	2	-	2
27	Зефирная хризантема.	2	-	2
28	Зефирный георгин.	2	-	2
29	Зефирная гортензия.	2	-	2
30	Зефирная сирень.	2	-	2
31	Зефирная курочка.	2	-	2
32	Овощи из зефира.	2	-	2
33	Презентация букетов.	2	-	2
34	Конкурс букетов.	2	-	2
	Итого:	68	4	64

Учебно-тематическое планирование.

6-7 классы

№	Тема	Ко-во часов		
		всего	теор.	практ.
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	2	2	-
2	Подготовка необходимых ингредиентов	2		2
3	Основы приготовления зефирной массы.	2	1	1
4	Основы отсадки зефирной массы.	2	-	2
5	Зефирные тюльпаны.	2	-	2
6	Зефирные розы.	2	-	2
7	Зефирные пионы.	2	-	2
8	Зефирные маслята.	2	-	2
9	Зефирные мухоморы.	2	-	2

10	Виды упаковки корзинки, коробочки.	2	1	1
11	Зефирные пельмени, чеснок, лавровый лист.	2	-	2
12	Зефирные лилии.	2	-	2
13	Изготовление букетницы.	2	-	2
14	Формирование букета, навыки подбора цвета.	2	1	1
15	Новогодние игрушки из зефира.	2	-	2
316	Мандарины из зефира.	2	-	2
17	Зимняя композиция.	2	-	2
18	Конкурс мастерства «Кондитер»	2	-	2
19	Украшение куличей зефиром.	2	-	2
20	Приготовление безе.	2	-	2
21	Украшение куличей и тортов безе.	2	-	2
22	Безе в тарталетке.	2	-	2
23	Зефир с начинкой.	2	-	2
24	Зефир в вафельном рожке.	2	-	2
25	Зефир в шоколаде.	2	-	2
26	Самостоятельная работа.(цветок)	2	-	2
27	Зефирная хризантема.	2	-	2
28	Зефирный георгин.	2	-	2
29	Зефирная гортензия.	2	-	2
30	Зефирная сирень.	2	-	2
31	Зефирная курочка.	2	-	2
32	Овощи из зефира.	2	-	2
33	Презентация букетов.	2	-	2
34	Конкурс букетов.	2	-	2
	Итого:	68	4	64

Учебно-тематическое планирование.

7-9 классы

№	Тема	Ко-во часов		
		всего	теор.	практ.
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	2	2	-
2	Подготовка необходимых ингредиентов	2		2
3	Основы приготовления зефирной массы.	2	1	1
4	Основы отсадки зефирной массы.	2	-	2
5	Зефирные тюльпаны.	2	-	2
6	Зефирные розы.	2	-	2
7	Зефирные пионы.	2	-	2
8	Зефирные маслята.	2	-	2
9	Зефирные мухоморы.	2	-	2
10	Виды упаковки корзинки, коробочки.	2	1	1
11	Зефирные пельмени, чеснок, лавровый лист.	2	-	2

12	Зефирные лилии.	2	-	2
13	Изготовление букетницы.	2	-	2
14	Формирование букета, навыки подбора цвета.	2	1	1
15	Новогодние игрушки из зефира.	2	-	2
316	Мандарины из зефира.	2	-	2
17	Зимняя композиция.	2	-	2
18	Конкурс мастерства «Кондитер»	2	-	2
19	Украшение куличей зефиром.	2	-	2
20	Приготовление безе.	2	-	2
21	Украшение куличей и тортов безе.	2	-	2
22	Безе в тарталетке.	2	-	2
23	Зефир с начинкой.	2	-	2
24	Зефир в вафельном рожке.	2	-	2
25	Зефир в шоколаде.	2	-	2
26	Самостоятельная работа.(цветок)	2	-	2
27	Зефирная хризантема.	2	-	2
28	Зефирный георгин.	2	-	2
29	Зефирная гортензия.	2	-	2
30	Зефирная сирень.	2	-	2
31	Зефирная курочка.	2	-	2
32	Овощи из зефира.	2	-	2
33	Презентация букетов.	2	-	2
34	Конкурс букетов.	2	-	2
	Итого:	68	4	64

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 460837604057956529703830632163952415623550190463

Владелец Бицюта Ирина Николаевна

Действителен с 16.10.2023 по 15.10.2024