

**ПРИЛОЖЕНИЕ К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
НАЧАЛЬНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Учреждения «Средняя школа Леонова»

(утверждена приказом от 30.08.2023г. № 060)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

курса внеурочной деятельности

«Простые рецепты»

для обучающихся 5 классов

Составила:

учитель технологии

Глазунова Наталья Викторовна

г. Иркутск 2023

Программа курса внеурочной деятельности для 5 классов «Простые рецепты» разработана в соответствии с требованиями к основной образовательной программе основного общего образования ЧОУ «Средняя школа Леонова»

При создании программы «Простые рецепты» учитывались потребности современного российского общества в физически крепком и дееспособном подрастающем поколении, способном активно включаться в разнообразные формы здорового образа жизни, умеющем использовать ценности физической культуры для самоопределения, саморазвития и самоактуализации.

В своей социально-ценностной ориентации программа рассматривается как средство подготовки обучающихся к предстоящей жизнедеятельности, укрепления их здоровья, повышения функциональных и адаптивных возможностей систем организма, развития жизненно важных качеств. Программа курса обеспечивает преемственность с федеральными рабочими программами начального общего и среднего общего образования.

Основной целью курса «Простые рецепты» является формирование разносторонне развитой личности, способной активно использовать знания для укрепления и собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности..

Программа «Простые рецепты» является незаменимым средством решения комплекса взаимосвязанных задач воспитания личности школьника.

Большое воспитательное значение заложено в правилах. Они определяют весь ход игры; регулируют действия и поведение детей, их взаимоотношения; содействуют формированию воли, т.е. они обеспечивают условия, в рамках которых ребёнок не может не проявить воспитываемые у него качества. Программа направлена не только на развитие ребенка, но и на психо - эмоциональное и социальное развитие личности.

Общее число часов, рекомендованных для изучения на уровне основного общего образования в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю).

В рабочей программе курса учтено содержание рабочей программы воспитания школы. Реализация воспитательного потенциала достигается через:

- *установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, активизации их познавательной деятельности;*
- *побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками);*
- *привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, организацию работы детей с социально значимой информацией;*
- *использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности;*
- *применение на уроке интерактивных форм работы: интеллектуальные игры, дидактический театр, дискуссии, работы в парах, групповая работа и др.;*
- *организацию шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками;*
- *иницирование и поддержку исследовательской деятельности школьников.*

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Пояснительная записка

Приобщение ребёнка к миру взрослых, их деятельности, к чувствам и переживаниям существовало с древних времён. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами. Если же говорить об этой проблеме с точки зрения педагогической науки, то отношение к проблеме приобщения детей к социальной действительности, к её целям, содержанию, методам - менялось на протяжении большого отрезка времени.

Между тем, именно участие детей в жизни взрослых даёт им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане.

Социальный опыт ребёнка обогащает освоение трудовой деятельности.

Ребенок рано начинает обращать внимание на трудовые действия взрослого человека. Его привлекает то, как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д. Ребёнок начинает подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.д. Овладение трудовыми навыками, трудовой Деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование.

Цели занятий кулинарного кружка:

- знакомить с принципами сбалансированного и правильного питания;
- формировать представление о ведении домашнего бюджета, связанного с питанием;
- способствовать развитию монологической речи и вести диалог;
- развивать умения и навыки при подборе необходимой литературы;
- учить отстаивать свое мнение при выборе продуктов питания, вносить коррективы в кулинарные рецепты;

- развивать навыки партнерского взаимодействия, развивать и совершенствовать умения работать в команде, повышать уровень сплоченности коллектива;
- учить соблюдению правил санитарной гигиены при работе с продуктами питания;
- развивать уважительное отношение к продуктам питания, учить экономно и рационально использовать продукты питания;
- готовить и украшать простые блюда: бутерброды, салаты; овощные блюда
- развивать умения и навыки сочетать различные продукты и придумывать свои рецепты;
- расширять знания о различных продуктах питания, их применении и пользе;
- продолжать знакомить со специями и умело их использовать при приготовлении блюд;
- приглашать, встречать и угощать гостей, учиться умению правильно сервировать стол;
- учить соблюдению правил техники безопасности при работе с электроприборами.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			ЭОР
		Всего	Контр. работы	Практ. работы	
Раздел 1. Техника безопасности					
1.1	Правила безопасного труда при работе с электроприборами.	1			
1.2	Правила мытья посуды.	1			
Итого по разделу		2			
Раздел 2. Готовим простые полезные блюда					
2.1	Готовим лёгкий завтрак	4			
2.2	Второй хлеб на Руси – картофель. Блюда из картофеля.	12			

2.3	Готовим овощи по науке.	12			
2.4	Классика русской кухни - блины. Блины, блинчики, оладьи.	6			
2.5	«Плюсы» обыкновенной каши.	4			
2.6	Готовим обед по «полной программе».	8			
2.7	Кухня Русского Севера. Традиции в приготовлении характерных блюд.	8			
2.8	Чему мы научились. Готовим самостоятельно	12			
Итого по разделу		66			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	0	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 5 класс: учебник/ Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л и др. – 4-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023 – 272 с.: ил.

Технология. 5 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология. 5 класс: учебник/ Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л и др. – 4-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023 – 272 с.: ил.

Технология. 5 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2020/03/06/eor-po-tehnologii?ysclid=180zlp0d8v640022032>

<https://infourok.ru/internet-resursi-po-tehnologii-839513.html?ysclid=180zn9w85q952077162>

<https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/lesson/85bb1d43-c549-4648-ab8f-de954b18da99?backUrl=%2F20%2F05>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3319/start/>

<https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2->

<https://tehnologiya.narod.ru/>