Рассмотрено на МО Согласовано: Зам. Утверждаю:

Руководитель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_ директора по УВР\_\_ Директор школы\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_ от

 « \_ » сентября 2015 г «\_\_» сентября 2015г «\_\_»сентября 2015

Рабочая программа

краткосрочных курсов по выбору

«Кондитер – это просто»

5 класс

Составитель: Мухатдинова Наталья Рифнуровна,

учитель биологии

МАОУ «СОШ №76» г.Пермь

2015-2016 учебный год

**Краткосрочные курсы (КСК) как средство формирования универсальных учебных действий**

Цель образования, в соответствии с новыми образовательными стандар­тами, - развитие личности учащегося на основе освоения им универсальных способов деятельности. Главными показателями, критериями обучения ста­новятся надпредметные способности, качества, умения. В связи с этим на каждой ступени обучения должна быть разработана программа формирования универсальных учебных действий (далее - УУД) как составная часть основной [образовательной программы](http://pandia.ru/text/category/obrazovatelmznie_programmi/). Появление краткосрочных курсов как формы организации образовательного процесса связано с профилизацией обучения. Практика использования таких курсов показала, что их образовательный потенциал весьма высок.

КСК «Кондитер – это просо» позволяет учащимся познакомиться с профессией кондитера , своими глазами увидеть процесс изготовления кондитерских изделий, попробовать самостоятельно приготовить изделие. Посмотреть на профессию так сказать изнутри. Попробовать свои силы в данной специальности.

ЦЕЛЬ КСК состоит в предпрофессиональной подготовке учащихся. В формировании четкого представления о конкретной профессии. При этом во в большей или меньшей степени, целенаправленно или опосредованно происходит формирование тех или иных УУД.

ЗАДАЧИ КСК «Кондитер – это просто»

- Развитие интереса к специфической надпредметной деятельности;

- Развитие познавательного интереса. Одна из серьезных проблем образования сегодня - увеличение количества учащихся, которым не интересен ни один учебный предмет и которые ни в одном предмете не показывают даже удовлетворительных результатов. Для таких учащихся необходимо создать пространство, где им будет интересно, где они будут все понимать. Форма краткосрочных курсов для достижения этих целей очень удачна. В рамках данного курса такие ученики делают вполне конкретные изделия своими руками.

- Развитие надпредметных способностей;

- Развитие социально значимых компетентностей.

- формирование практических навыков.

Содержание курса.

 Данный кур предназначен для учащихся 5-6 классов. Включает в себя теоретическую часть, практическую и экскурсию. 8 часов.

В рамках теоретической часть дети знакомятся с историей кондитерского искусства, с предпочтениями и особенностями кулинарии нашей страны и Пермского края. Знакомятся с интересными фактами изобретения кондитерских изделий. Ведется разговор о здоровом питании.

На практике учащиеся самостоятельно, под руководством руководителя, готовят кондитерские изделия без использования плиты и духовки. Правильно сервируют стол к чаепитию.

На экскурсии знакомятся с профессией. Наблюдают за работой кондитера. Используя профессиональный инструмент, сами украшают кондитерское изделие, соблюдая все правила и инструкции.

Результатом данного курса является приготовленные кондитерские изделия, которыми, по правилам этикета, учащиеся угощают гостей (классных руководителей, администрацию школы или одноклассников)

Развернутое планирование.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Неделя  | Тема занятия | Кол-во часов | Вид и форма деятельности |
| 1 | Кондитер – кто это? | 1 | Беседа, презентация |
| 2 | Сладости – это полезно | 1 | Беседа , приготовление смузи |
| 3 | Кондитер – это просто? | 2 | Экскурсия в кондитерский цех. |
| 4 | Стол – лицо хозяйки | 1 | Рассказ учителя, сообщения учащихся |
| 5 | Кондитерский калейдоскоп | 1 | Беседа, обсуждение рецептов, выбор и распределение ролей |
| 6 | Кулинарный шедевр за 15 минут | 1 | Приготовление торта, пирожных |
| 7 | Встречаем гостей | 1 | Сервировка чайного столика, угощение гостей. Чаепитие. |