Рабочая программа

курса внеурочной деятельности

«ХИМИЯ ПИЩИ»

 Актуальность данного курса определяется целью сохранения и повышению уровня здоровья каждого ученика, а также подкрепляется практической значимостью рассматриваемых тем, что способствует повышению интереса к основам формирования здорового образа жизни.

 Элективный курс предназначен для учащихся 8-9 классов и рассчитан на 17 часов. Он включает лекции, беседы, семинары, решение задач различной степени сложности. При изучении курса часть времени отводится теоретическому материалу, соответствующему уровню подготовки учащихся (принципы доступности и научности), другая часть включает семинарские и практические занятия, обеспечивающие формирование системы необходимых универсальных учебных действий и компетенций обучающихся.

 **Цель элективного курса**:

 Формирование у учащихся системы практико-ориентированных валеологических компетенций в области химии пищи и здорового образа жизни.

 **Результаты освоения курса внеурочной деятельности**

*Формирование универсальных учебных действий*

Личностные универсальные учебные действия

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будет сформирована потребность в самовыражении и самореализации.

В рамках деятельностного компонента будет сформирован устойчивый познавательный интерес.

Регулятивные универсальные учебные действия

ученик научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательну ;

- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действия во внеурочной деятельности.

Коммуникативные универсальные учебные действия

ученик научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к сотрудничеству;

-работать в группе;

ученик получит возможность научиться учитывать разные мнения и интересы.

Познавательные универсальные учебные действия

ученик научится:

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.

Формирование ИКТ- компетентности обучающихся

ученик научится:

- входить в информационную среду ОУ, в том числе и через Интернет;

- выводить информацию на бумагу;

В результате изучения этого курса учащиеся должны знать:

- состав и свойства веществ, содержащихся в пищевых продуктах;

- основы гигиены питания и режим приема пищи;

- химический состав и энергетическую ценность пищевых продуктов;

- основы технологической переработки продуктов питания.

уметь:

- анализировать состав пищевых продуктов по этикеткам;

- правильно хранить и употреблять продукты питания;

- грамотно составлять свой пищевой рацион согласно принципам рационального питания.

владеть:

- навыками поиска и обработки необходимой информации из различных источников, ее презентации;

- коммуникативными, интеллектуальными и оценочными навыками.

*Воспитательные результаты курса внеурочной деятельности оцениваются по трем уровням.*

Результаты 1 уровня: приобретение школьниками знаний химических соединениях, о правилах поведения на уроке;

Результаты 2 уровня: формирование позитивного отношения к науке;

Результаты 3 уровня: приобретение школьниками опыта самоорганизации, организации совместной деятельности.

**Примерная программа содержания курса**

***Учебно-тематическое планирование***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Количество часов** |
| **1** | Основные вещества пищи | 7 |
| **2** | Химия пищевых производств | 6 |
| **3** | Химия правильного питания | 4 |
|  | Итого | 17 |

**КАЛЕНДАРНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятие | Дата проведения | Количество часов |
| 1 | Белки |  |  |
| 2 | Жиры |  |  |
| 3 | Углеводы |  |  |
| 4 | Витамины |  |  |
| 5 | Вода |  |  |
| 6 | Минеральные соли |  |  |
| 7 | Ароматизаторы, подсластители, пищевые добавки. |  |  |
| 8 | Производство мясных продуктов. Колбасы. |  |  |
| 9 | Производство молочных продуктов. |  |  |
| 10 | Кондитерские изделия. |  |  |
| 11 | Производство витаминов. |  |  |
| 12 | Переработка зерновых. Крупы. |  |  |
| 13 | Переработка рыбы. Консервы. |  |  |
| 14 | Строение пищеварительной системы человека. |  |  |
|  | Пищевой рацион. |  |  |
|  | Особенности правильного питания. |  |  |
|  | Здоровая пища - залог долголетия! |  |  |
|  |  |  |  |
| **Итого: \_\_17\_\_часов** |