

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Моргаушская средняя общеобразовательная школа»
Моргаушского района Чувашской Республики

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МБОУ «Моргаушская СОШ»
Моргаушского района Чувашской Республики
№ 1 от «30» августа 2022г.



Утверждаю
Директор МБОУ «Моргаушская СОШ»
Моргаушского района Чувашской
Республики
Смирнов П.Е.
Приказ № 1 от «30» августа 2022г.

Программа работы кружка

«Вкус»

Срок реализации программы – 1 год

Возраст детей 11-14 лет

Составитель: Н.Г. Гониашвили

учитель технологии

2022-2023 учебный год

Содержание

1. Пояснительная записка	2
2. Концепция программы	5
3. Методы и формы обучения	5
4. Ожидаемые результаты	6
5. Требования к уровню подготовки учащихся	6
6. Программа занятий кружка	7
7. Материально - техническая база	8
8. Учебно - тематический план	9
9. Используемая литература	11

Пояснительная записка.

Актуальность создания данной программы кружка «Вкус» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа кружка «Вкус» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Цель программы: создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребёнка

Задачи:

- Ознакомление учащихся с культурными традициями предков, формирование у детей основ целостной эстетической культуры и толерантности через познание кулинарных изделий и народных традиций;
- Формирование у подрастающего поколения бережного отношения к культурному наследию, к истории и традициям России, уважение к людям труда;
- Привитие навыков нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- Дать учащимся знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пище.
- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- Развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединенных, но относительно самостоятельных составляющих — блоков и модулей, которые в зависимости

от условий и индивидуальных требований можно изменить. Документально каждый блок представляет собой учебно-методический комплект.

При изучении каждого блока программой предусмотрено, приготовление одного или нескольких блюд уральского региона.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей учителя и учащихся, специфики работы учителя использовать вариативность, при условии, что учащиеся должны овладеть определенным объемом знаний и умений.

Программа ориентирована на годичный курс обучения учащихся 5-9 классов. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются кулинарией на уроках технологии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Результатом работы кружка является участие в традиционных школьных мероприятиях: День учителя, День пожилого человека, День матери России, Новый год, Вечер встречи, День 8-е Марта, День рождения школы и в предлагаемых районных мероприятиях

Концепция программы.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Решение педагогических задач в программе «Вкус» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Формы и методы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (дается самостоятельные задания с учетом возможности учащегося);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнение определенной работы);

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому на занятиях широко применяются:

объяснительно - иллюстративные пособия, что позволяет стимулировать учащихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

практические методы – способствуют развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой

Ожидаемые результаты

По окончании обучения обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым кружковцем как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения, самоактуализации соблюдать правила ТБ; и, самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

Требования к уровню подготовки учащихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- блюда уральского региона
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Должны уметь:

- с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

Дидактическое обеспечение

Оборудование: столы, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства: «Прогресс», «Хлорамин», кальцинированную соду.

Материалы: Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

Учебно-методическое обеспечение:

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;
- Информационный материал;
- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Учебно-тематический план.

№ п/п	Тема урока	Дата проведения
	I. Вводное занятие 2 ч	
1	Знакомство с планом работы кружка. ТБ при работе в кабинете.	
2	Личная гигиена во время приготовления пищи. Гигиена приготовления пищи. Организационные мероприятия	
	II. Основы приготовления пищи 20 ч	
3	История возникновения кулинарии. «Из чего состоит наша пища?» История этикета. Значение этикета в жизни человека	
4	Сервировка стола к чаю. Использование правил этикета за столом	
5	Овощи. Значение овощей в жизни человека. Традиционные блюда из овощей.	
6	Приготовление старинного русского блюда - крошево	
7	Способы украшения блюд.	
8	Художественная резка овощей по технике «карвинг».	
9	Приготовление салата «Витаминный»	
10	Дегустация. Оценка качества	
11	Значение грибов в питании и в жизни человека Съедобные и несъедобные грибы. Оценка знаний учащихся	
12	Шампиньоны фаршированные. Последовательность приготовления и украшения блюда. Правила подачи блюда	
13	Значение каши в рационе человека	
14	Приготовление пшенной каши с мёдом и тыквой. Правила приготовления, последовательность. Оценка работы, дегустация.	
15	Блины. История возникновения. Рецепты русских блинов.	
16	Приготовление блинов «Золотистые». Чаепитие, дегустация.	
17	История супов.	
18	Классификация и характеристика	
19	Горячие супы - щи	
20	Приготовление щей из свежей капусты.	
21	Холодные супы. Что к ним относится?	
22	Приготовление окрошки постной из разностей	
	III. Традиции русского застолья 6 ч	
23	Из истории традиций русского стола	
24	Беседа «Широта русской души»	
25	Творческое задание «Гости на пороге»	

26	Сервировка стола к обеду. Порядок подачи блюд. Этикет. Подарки.	
27	Приготовление блюда из курицы в банкетном исполнении.	
28	Украшение и подача блюда, оценка качества и внешнего вида.	
	IV.Русская православная кухня 14 ч	
29	Беседа «Откуда есть и пошла кухня русская, православная».	
30	Исторический экскурс к «истокам нашим». Этапы развития русской православной кухни.	
31	Приготовление картофельной запеканки с грибами	
32	Правила приготовления, дегустация, оценка качества	
33	Картофель по - княжески	
34	Правила приготовления, дегустация, оценка качества.	
35	Левашники.	
36	Секреты приготовления, дегустация, оценка качества.	
37	Традиционные русские напитки. Характеристики. Историческая справка.	
38	Приготовление домашнего киселя. Способы.	
39	Чай. История появления чая в России	
40	Чайная церемония. Способы заваривания чая.	
41	Выпечка православного кулича.	
42	Рецепты. Способы. Правила.	
	V.Русская купеческая кухня 6 ч	
43	История русского купечества. Приготовление кулебяки.	
44	Рецепты. Способы. Оценка качества.	
45	Приготовление расстегая.	
46	Правила приготовления, способы.	
47	Русские пироги. Два способа приготовления дрожжевого теста.	
48	Приготовление пирога с курицей и грибами. Особенности приготовления. Оценка качества.	
	VI.Традиции и обычаи современной кухни 6 ч	
49	Русская кухня XX-XXI века.	
50	Приготовление пиццы. Рецепты, способы приготовления, дегустация.	
51	Приготовление канапе.	
52	Способы. Рецепты.	
53	Приготовление современного полезного фастфуда.	
54	Рецепты, способы подачи. Оценка качества	
	VII.Сладкие блюда. Десерты 10 ч	
55	Виды и классификация сладких блюд.	

	Фруктовое желе.	
56	Технология приготовления десерта. Дегустация.	
57	Маффины морковные.	
58	Способ приготовления. Дегустация.	
59	Банановый десерт.	
60	Способ приготовления. Дегустация.	
61	Шоколадный бисквит.	
62	Способ приготовления. Дегустация.	
63	Подведение итогов кружка.	
64	Награждение, праздничное чаепитие.	

Используемая литература

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Турыгин В.В. «Уральская кухня». Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1980.
4. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
5. Новоженев Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ. питание.
6. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
7. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
8. Учебник технологии 5-9 класс под редакцией Симоненко
9. Интернет - ресурсы