МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

МОУ СОШ с. Ильинское Малопургинского района Удмуртской Республики

СОГЛАСОВАНО Педагогическим Советом Протокол №1 От «30» августа 2023г.	УТВЕРЖДЕНО Директор ОО Григорьева О.Л Приказ №49-0 От «31» августа 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00938B043021B39D124B45FDEF1E5AA8B2
Владелец: Григорьева Ольга Леонидовна
Действителен: с 19.12.2022 до 13.03.2024

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ХУДОЖЕСТВЕННОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«Хозяюшка»

Возраст учащихся: 8-14 лет
Срок реализации: 1 год

Автор-составитель
Рыкова Надежда Анатольевна
педагог дополнительного образования
первой квалификационной категории

Ильинское, 2023 год

Пояснительная записка

Программа дополнительной общеобразовательной общеразвивающая программа «Хозяющка» имеет художественную направленность и составлена на основе программ элективных курсов здоровьесберегающей направленности под редакцией Черниковой Т.В, в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом РФ от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 года № 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Уставом Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с.Ильинское Малопургинского района (далее МОУ СОШ с.Ильинское)
- Локальными актами МОУ СОШ с.Ильинское

Педагогическая целесообразность и актуальность программы.

Программа позволяет решить проблему занятости свободного времени детей, формированию основ здорового питания, пробуждение интереса детей к новой деятельности. Занятия кулинарией улучшает общее состояние растущего организма.

По уровню освоения программы предполагает развитие и совершенствование у обучающихся основных эстетических качеств, формирование культуры рационального питания обучающихся. Систематические занятия кулинарией формирует устойчивое отношение к культуре здорового питания детей. В процессе освоения этой программы улучшается настроение, укрепляется здоровье, расширяется кругозор детей и формируются межличностные отношения.

Новизна и целесообразность программы. Программа поможет решить вопрос со свободным временем, с опасностями быстрого питания. Дети начинают понимать вред фасфудов и чипсов, учатся готовить здоровую пищу, узнают о культуре питания как основа здорового образа жизни. Данная программа актуальна, так как это еще один дополнительный способ общения детей из разных классов. Программа направлена на оздоровление и поддержании функциональности организма.

Новизной программы станет приобщение не только девочек, но и мальчиков в наши увлекательные занятия. Приятное общение детей друг с другом их совместная деятельность, отвлечение от гаджетов, станет итогом наших занятий. Это очень важно в наше время, так как большинство детей мало чем интересуется, чаще сидят в своих телефонах. Очень важно, чтобы дети могли снять физическое и эмоциональное напряжение после всех уроков. Это легко можно добиться на увлекательных занятиях. Программа направлена на создание условий для развития личности ребенка, развитие мотивации к познанию и творчеству. Она обеспечивает эмоциональное благополучие ребенка, профилактику асоциального поведения, укрепляет психическое и физическое здоровье детей. Эти особенности программы создают благоприятные условия для воспитания у обучающихся умения управлять своим воображением, развивает художественный вкус и аккуратность в практической работе.

Отличительные особенности программы: заключаются в том, что программа носит интегрированный характер, учитывается и преемственность содержания программы Занятия проходят в доверительной форме, с усложнением технологии приготовления блюд. Программа взаимосвязана с образовательной программой и разделом кулинария учебного предмета технология, окружающим миром 1-6 классов. Кабинет оснащен компьютером, уровень обеспечения сетевого взаимодействия недостаточный. Занятия проходят в кабинете обслуживающего труда и в кабинете информатики, с необходимым оборудованием при составе группы не больше 10 человек, что способствует сближению, социализации детей в группе, работе в сети интернет, становлению их как личности. Необходимый инвентарь кабинета труда и принесённые ими продукты питания привлекают внимание юных кулинаров в изучении истории и приготовлении различных блюд.

Цель - формирование творческихспособностей учащихся путём расширения общекультурного кругозора, культуры здорового питания и создание условий для творческой самореализации личности.

Задачи программы- в процессе работы решаются следующие задачи:

Обучающие: знакомство с предметом кулинария; знакомство с правилами здорового образа жизни;

Развивающие: развитие познавательного интереса, желание узнавать и готовить новые простые блюда из обычных продуктов питания.

Воспитательные: формирование коммуникативных навыков; воспитание трудолюбия;

способствовать формированию личности инициативной, целеустремленной; воспитание коллективизма.

Программа «Хозяюшка» ориентирована на детей школьного возраста от 8 до 14 лет. Количество 10 чел. Зачисление на обучение по программе осуществляется по желанию детей, по заявлению их родителей (законных представителей).

Учебный план

№ п/п	Месяц и число	Название темы, ее содержание	Количество часов		
			всего	теория	практика
1	06.09	**1.Вводное занятие-1ч.** Знакомство с планом занятий на учебный год. Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены	1	1	
2	13.09	**2.История возникновения кулинарии-5ч**. Традиционные кухни народов России. Правила этикета. Подготовка к НПК. Экскурсия	1	1	
3	20.09	Сервировка стола. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком. Бутерброды. История чая.	1	1	
4	27.09 04.10 11.10	Витамины. Овощные салаты. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Салаты из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	3	1	2

5	18.10 25.10	**3.Основы рационального питания-4ч**. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.	2	1	1
6	08.11 15.11	Способы обработки пищевых продуктов. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.	2	1	1
7	22.11.23	**4.Заготовка продуктов-3ч.** Квашение капусты, компот из яблок. Условия сохранения скоропортящихся продуктов.	1	1	
8	29.11 06.12	Украшаем блюда, правильная нарезка овощей и фруктов для праздничного стола**.** Проверка проектов для НПК	2	1	1
9	13.12. 20.12	Блюда из мяса, виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса, изготовление котлет, запекание мяса в духовке.	2	1	1
10	27.12 10.01	Молоко и молочные продукты. Приготовление молочной лапши.	2	1	1
11	17.01 24.01	Блюда из яиц. Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.	2	1	1
12	07.02 14.02	**5.Первые блюда-2ч** Виды супов, последовательность закладки продуктов в супов. Приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп.	2	1	1
13	21.02 28.02	**6.Вторые блюда-4ч** Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром.	2	1	1
14	06.03 13.03	Десерт, знакомство с видами десерта: мороженым, пирожным, муссом, жиле. Приготовление кондитерских колбасок.	2	1	1
15	20.03 03.04 10.04	**7.Секреты вкусной выпечки-16ч**. Приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	3	2	1
16	17.04 24.04 08.05	Виды мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. Выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.	3		2
17	15.05 22.05 29.05	**8.История национальной кухни-3ч.** Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком.	3		3

		Итого за год:	34ч	17ч	17ч

Содержание программы

Раздел 1. Вводный урок-1ч.

Теория Знакомство с планом занятий на учебный год. Правила техники безопасности при кулинарных работах. Правила санитарии и гигиены.

*Практик*а Игра-викторина «Крестики, нолики»

Раздел 2. Кулинария-5ч.

Теория История возникновения кулинарии. Традиционные кухни народов России. Правила этикета. Презентация по теме занятия. Сервировка стола. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Витамины. Овощные салаты. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей.

Практика Составление меню на день, праздничного меню. Экскурсия в цех по приготовлению полуфабрикатов. Приготовление бутербродов. История чая. Чаепитие с учащимися. Приготовление салатов из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.

Раздел 3. Рациональное питание -4ч.

Теория Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Способы обработки пищевых продуктов. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Практика Составление меню на день. Составление схем приготовления различных блюд. Пшенная каша с тыквой. Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.

Раздел 4. Заготовка продуктов-3ч.

Теория Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Украшаем блюда. Разнообразие вариантов изготовления украшений из овощей и фруктов.. Блюда из мяса, виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. Просмотр видеофильма. Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Просмотр видеофильма.

Практика Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов: квашение капусты, компот из яблок. Правильная нарезка овощей и фруктов для праздничного стола**.** Приготовление котлет, запекание мяса в духовке. Приготовление молочной лапши, молочной каши. Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.

Раздел 5. Первые блюда - 2ч.

Теория Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп.

Практика Приготовление куриного бульона, борща, горохового супа.

Раздел 6. Вторые блюда-8ч.

Теория Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Десерт, знакомство с видами десерта: мороженым, пирожным, муссом, жиле

Практика Приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром. Приготовление кондитерских колбасок. Просмотр видеофильма.

Раздел 7. Секреты вкусной выпечки-6ч.

Теория Историческая справка. Особенности приготовления теста. Виды мучных блюд, разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. Просмотр видеофильма.

Практика Приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.

Выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.

Раздел 8. Итоговое занятие. История национальной кухни 6ч.

Теория Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Практика Приготовление вареников из картофеля с луком.

Ожидаемые результаты к концу обучения:

При успешном освоении программы дети научатся готовить здоровую пищу, богатую витаминами и микроэлементами, смогут составлять меню правильных блюд по технологическим картам.

Личностные **результаты освоения программы обучения***:* дети научатся распределять нагрузку и отдых в процессе приготовления блюд; смогут анализировать результаты собственного труда; будут развивать познавательный интерес, творческие способности, поддержку инициативу и творческое начало учащихся, научатся общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;

Метапредметные: формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия, определять наиболее эффективные способы достижения результата; умеют находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления; умеют организовывать самостоятельную деятельность с учётом требований её безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;

Предметные результаты: планировать полученное практическое задание; представлять занятия кулинарией как средство укрепления здоровья, физического развития; бережно обращаться с инвентарём и оборудованием, соблюдать требования техники безопасности во время занятия, приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приемами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности.

Общение в коллективе, проявляя дружелюбие и активность;

Дисциплина, проявление ответственности и выдержки на протяжении всего занятия.

Основные умения учащихся, которыми они должны овладеть:

- Подготовить свою форму к работе (фартук, косынка)
- Выбрать посуду для приготовления блюда
- Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину
- Провести первичную обработку овощей
- Подобрать продукты и приготовить бутерброд
- Заварить чай, накрыть на стол
- Рассчитать расход продуктов
- Составить схему приготовления блюда (технологическую карту)

Срок реализации программы

Программа занятий рассчитана на 1 год. Общая продолжительность образовательного процесса составляет 34 часа (1 час в неделю). Процесс занятий проходит с сентября по май. В период каникул дети занимаются самостоятельно.

Количество обучающихся в группе: 10 человек.

Форма обучения очная – групповые занятия. Во время приема и формирования групп проводится первичная диагностика способностей ребенка (знаний, умений, навыков). В ситуации эпидемии, режима самоизоляции, карантина, морозных дней, учащимся предоставляется возможность обучаться по программе дистанционно

Формы организации образовательного процесса: фронтальная, групповая, индивидуальная, практическая. На занятиях будут: устный опрос, беседы, тесты, зачёты, игры, собеседования, посиделки и соревнования.

Форма проведения занятий: вводное занятие, ознакомительное занятие, беседа, видеоурок, выполнение итоговых тестов.

Режим организации занятий: занятия проводятся раз в неделю, по четвергам, после уроков. Начало занятий после уроков с13.05 по 13.50ч по расписанию. Во время занятий предусмотрены 15 минутные перерывы для снятия напряжения и отдыха. Каждое занятие включает: орг момент, знакомство с теорией, выполнение практической работы, дегустация, подведение итогов занятия, проветривание кабинета.

Условия реализации программы

Занятия проводятся в специальном помещении – кабинете технологии, оборудованном в соответствии с санитарно-техническими требованиями для проведения групповых форм работы. Список используемого оборудования, инструментов и материалов, необходимых для реализации программы, приведен в таблице 2.1

Форма аттестации. *Обоснованность критериев и технологий отслеживания результатови удовлетворенность качеством программы*

Программа предусматривает промежуточную и итоговую аттестацию результатов обучения детей. Промежуточная аттестация проводится в виде текущего контроля 1 раз в полгода -тестирование (зачетные игры внутри группы). Итоговая аттестация проводится в конце года обучения и предполагает зачет в форме учебного тестирования и защита проекта в группе. Итоговый контроль проводится с целью определения степени достижения результатов обучения и получения сведений для совершенствования программы и методов обучения.

Способы проверки результатов освоения программы:

Наблюдение, мониторинг знаний, промежуточные зачеты, личные результаты обучающихсяфиксируются в журнале педагога.

Формы подведения итогов реализации программы: выполнение тестовых заданий.

Формы фиксации результатов: ведение журнала учёта работ детей, отзывы родителей.

Критерии оценки результативности освоения программы:

- *Качественные критерии*: постоянное посещение занятий, участие в работе группы, снижение утомляемости.
- *Количественные критерии*: выполнение заданий педагога и старшего в группе детей.

Оценочные материалы: представлены в Приложении А.

Итогом реализации данной программы является художественное развитие детей. В программе предусмотрено большое разнообразие индивидуальных и групповых практических работ разного уровня сложности. Всю работу учащиеся будут выполнять по технологической карте. Теоретические занятия строятся с учетом индивидуальных и возрастных особенностей детей. В течение курса дети смогут проявить свои индивидуальные творческие способности и закрепить полученные знания, воплотив свои фантазии.

Приложение А

При успешном освоении программы - первого этапа обучения ожидаются следующие результаты: *знать, что систематические занятия помогают работе всего организма, укрепляют здоровье. Участие каждого в работе своей группы. Овладение навыками дисциплинированности, организованности, трудолюбия. Выполнение контрольных тестов.*

Оценочный журнал педагога

Ведётся по разделам программы (8), выставляются баллы за работу в группе.

Оценка согласовывается учащимися в группе

№ п/п	ФИ уч-ся	1	2	3	4	5	6	7	8	итого
1										
2										

Календарный учебный график

Полугодие	Месяц	Недели обучения	Даты учебных недель	Год обучения
1 полугодие	Сентябрь	1	04 по 10	У
		2	11 по1 7	У
		3	18 по 24	У
		4	25 по 01	У
	Октябрь	5	02 по 08	У
		6	09 по 15	У
		7	16 по 22	У
		8	23 по 29	У
	ноябрь	9	06 по 12	У
		10	13 по 19	У
		11	20 по 26	У
		12	27 по 03	У
	декабрь	13	04 по 10	У
		14	11 по 17	У
		15	18 по 24	У
		16	25 по 31	У,ПА
2 полугодие	Январь	17	01.09.14	П
		18	15 по 21	У
		19	22 по 28	У
		20	29 по 04	У
	Февраль	21	05 по 11	У
		22	12 по 18	У
		23	19 по 25	У
		24	26 по 03	У, П
	Март	25	04 по 10	У

		26	11 по 17	У, П
		27	18 по 24	У
	Апрель	28	01 по 07	У
		29	08 по 14	У
		30	15 по 21	У
		31	22 по 28	У
		32	29 по 05	У,П
	Май	33	06 по 12	У,П
		34	13 по 19	У,П
		35	29 по 26	У
	Всего учебных недель			34
	Всего часов по программе			34
	Дата учебного года			01.09.2021 г.
	Дата окончания учебного года			31.05.2022 г.

Условные обозначения: У – учебная неделя **П –** праздничная неделя **ВА –** входная аттестация

ПА – промежуточная аттестация **ИА –** итоговая аттестация

Условия реализации программы

Занятия проводятся в специальном помещении – кабинете технологии, оборудованном в соответствии с санитарно-техническими требованиями для проведения групповых форм работы. Список используемого оборудования, инструментов и материалов, необходимых для реализации программы, приведен в таблице 2.1

Форма аттестации. *Обоснованность критериев и технологий отслеживания результатов и удовлетворенность качеством программы*

Программа предусматривает промежуточную и итоговую аттестацию результатов обучения детей. Промежуточная аттестация проводится в виде текущего контроля 1 раз в полгода -тестирование (зачетные игры внутри группы). Итоговая аттестация проводится в конце года обучения и предполагает зачет в форме учебного тестирования и защита проекта в группе. Итоговый контроль проводится с целью определения степени достижения результатов обучения и получения сведений для совершенствования программы и методов обучения.

Способы проверки результатов освоения программы:

Наблюдение, мониторинг знаний, промежуточные зачеты, личные результаты обучающихся фиксируются в журнале педагога.

Формы подведения итогов реализации программы: выполнение тестовых заданий.

Формы фиксации результатов: ведение журнала учёта работ детей, отзывы родителей.

Критерии оценки результативности освоения программы:

- *Качественные критерии*: постоянное посещение занятий, участие в работе группы, снижение утомляемости.

- *Количественные критерии*: выполнение заданий педагога и старшего в группе детей.

Оценочные материалы: представлены в Приложении А.

Итогом реализации данной программы является художественное развитие детей. В программе предусмотрено большое разнообразие индивидуальных и групповых практических работ разного уровня сложности. Всю работу учащиеся будут выполнять по технологической карте. Теоретические занятия строятся с учетом индивидуальных и возрастных особенностей детей. В течение курса дети смогут проявить свои индивидуальные творческие способности и закрепить полученные знания, воплотив свои фантазии.

Приложение А

При успешном освоении программы - первого этапа обучения ожидаются следующие результаты: *знать, что систематические занятия помогают работе всего организма, укрепляют здоровье. Участие каждого в работе своей группы. Овладение навыками дисциплинированности, организованности, трудолюбия. Выполнение контрольных тестов.*

Методическое обеспечение программы

Таблица 2.1

№	Наименование	Количество
1	Печатные и демонстрационные пособия: стенды - Таблицы - Технологические карты Раздаточный материал	2 14 8 10
2	Экранно-звуковые пособия видеофильмы - презентации	5 2
3	Технические средства обучения (средства ИКТ)	0
4	Цифровые образовательные ресурсы	7
5	Учебно- практическое и учебно-лабораторное оборудование: Электроплита с духовкой Электромиксер Кухонная посуда -сервиз, приборы Чайная посуда Инструменты и приспособления: ножи, доски	2 2 2 2 + В наличии

Кадровое обеспечение- программу реализует педагог дополнительного образования.

Методические материалы

Для повышения интереса занимающихся к занятиям и более успешного решения образовательных, воспитательных и оздоровительных задач применяются разнообразные методы проведения занятий.

Основные методы обучения:

словесный: создаёт предварительное представление об изучении темы и для этой цели используется: беседу, презентацию, видеофильм.

наглядно-практический: применяется в виде показа образца, наглядных пособий, презентации, видеофильмы.

практические методы: приготовление блюд по технологической карте.

Основные методы воспитания: одобрение, поощрение, игровой, дискуссионный.

Литература, использованная педагогом при составлении программы

1. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
2. Конвенция о правах ребенка
3. Конституция Российской Федерации, ст. 43
4. Новоженов Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ. питание.
5. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
6. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
7. Учебник технологии 5-7 класс под редакцией Симоненко
8 . Турыгин В.В. «Уральская кухня». Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1980.
9. Интернет – ресурсы. Адрес публикации: https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/81997-programma-kruzhka-po-kulinarii-vkusnye-istori
10. Занимательные уроки технологии 5-8 класс, М.: «Школьная пресса», 2006;
11. Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., Просвещение, 2009.
https://resh.edu.ru - Российская электронная школа;
https://uchi.ru - Учи.ру;
https://www.yaklass.ru – Я класс;
https://infourok.ru/prezentaciya-k-besede-chto-takoe-professiya-kakie-bivayut-professii-2145350.html
Интернет - ресурсы: http://www.woll-rus.ru; http://shei-sama.ru; http://www.remontsrem.ru/;
https://interneturok.ru - Интернет урок ;
https://rosuchebnik.ru/ - Российский учебник;
http://edu.sirius.online - Площадка Образовательного центра «Сириус»;
https://www.lektorium.tv – Лекториум;
https://site.bilet.worldskills.ru/courses/ - Билет в будущее.

Приложения

Методические советы и литература для учащихся и родителей - Приложение Б
Методические рекомендации к тестовым заданиям педагогам.-Приложение В.
Методическая литература для педагогов- Приложение Г.

Методические советы и литература для учащихся и родителей *Приложение Б*

1. ***Как составить технологическую карту*** *(план приготовления блюда)*

Технологическая карта "Приготовление сырников из творога"

Посуда и инвентарь: сито, миска для смешивания продуктов, сковорода, ложка столовая, нож, деревянная лопаточка, разделочная доска.

Норма продуктов: Творог – 200 г, мука пшеничная – 1–2 стакана, яйцо – 3 шт, сахар – 1\2 ст. ложки, маргарин –100 г, сметана – 1\3 стакана, сода на кончике ножа, соль – по вкусу.

Технология выполнения работы:

1. Творог тщательно протрите через сито, так чтобы в нем не оставалось комков.
2. Просейте муку для обогащения ее кислородом и удаления посторонних примесей.
3. Соедините творог, муку, яйца, сахар, соль и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.
4. Выложите полученную массу на стол и раскатайте в форме батона диаметром 5–6 см.
5. При помощи ножа разделите на равные части по 1–1,5 см, придайте им форму биточков и запанируйте в муке.
6. На сковороде разогрейте жир и аккуратно выложите сырники.
7. Обжарьте их с обеих сторон до образования румяной корочки.

1. **Советы по защите проекта. (**Выбрать проблему и исследовать её).

Цель: изучить выбранную тему и подготовить защиту творческого проекта

Задачи: познакомить учащихся с алгоритмом проектной деятельности

развивать познавательный интерес детей к изучению выбранной темы,

воспитывать коммуникативные способности учащихся

План подготовки

№ п/п	*Срок проведения*	*Мероприятия*
1	*осень*	*Подготовка и участие в олимпиаде МОУ СОШ с. Ильинское*
2	*зима*	*Участие в научно-практической конференции в районе*
3	*весна*	*Защита проектов перед учащимися и родителями*

Например: ***«Изучение истории кулинарии на Руси»***

Развитие русской кухни, как и других, шло, прежде всего, за счет появления новых продуктов: восточных пряностей, помидоров, картофеля и позднее – океанских рыб и т.д. Они прочно вошли в наш быт, и без них русская кухня не мыслима. Много блюд пришло к нам от татар и монголов, из Литвы и Польши. Отчетливо прослеживается и немецко-голландское влияние, особенно усилившееся во времена Петра I. Явно и влияние французской кулинарии, но уже только на придворную и ресторанную кухню. Кулинария всегда отражала уровень кухонной техники эпохи. Так, открытие гончарного ремесла ввело в обиход людей вареные и тушеные блюда на ряду с древнейшими жаренными на вертеле, русская печь определяла во многом своеобразие нашей кухни, а появление при Петре I плит произвело настоящий переворот в русской кухне. Поэтому не следует считать нашу кухню чем-то, застывши и пытаться очистить от иноземных влияний. И все же, зачем изучать происхождение блюд, историю питания народа и его кухню? Прежде всего, это представляет собой огромный исторический интерес, помогает осознать, как формировался наш быт, наша культура. Важно воскресить высокопитательные и физиологически целесообразные народные блюда, в которых отражен огромный коллективный труд сотен поколений. Без знания истории профессии, нельзя творчески ее развить. Без прошлого нет будущего!

Методические рекомендации для педагогов *Приложение Б*

По итогам обучения планируется проведение трёх проверочных работ: стартовой – в начале учебного года, тематической-промежуточной – за полугодие и итоговой – в конце.

Контрольно-измерительные материалы проверки знаний

1. **Стартовый тест** – определяет уровень подготовки учащихся**,** выполняется *в бланке ответов отметить знаком «+» правильные слова и предложения. Задание. Выберите один правильный ответ*
2. **Кулинария – это…** А) наука о рациональном питании В) искусство приготовления пищи С) наука о сервировке стола Д) продукты питания

2. **Сервировка стола – это….** А) оформление стола скатертью В) украшение стола С) подготовка и оформление стола к приему пищи

3**. К видам тепловой обработки овощей не относится:** А) варка В) припускание С) жарение Д) промывание

4**. Определите правильную технологию приготовления салата из вареных овощей**:

А) овощи-помыть-посолить-отварить-нарезать-перемешать-заправить-украсить.

В) овощи-промыть-отварить--очистить-нарезать-заправить-перемешать-украсить

С) овощи-отварить-промыть-очистить-заправить-нарезать-украсить-перемешать

Д) овощи-очистить-промыть-отварить-нарезать-перемешать-заправить-украсить

5.**Является ли бутербродом хлеб с маслом?** А) нет В) да

6. **К столовым приборам не относится:** А) ложка В) дуршлаг С) вилка Д) нож
7. **Отгадайте о каком овоще идет речь:** Золотая голова велика и тяжела. Золотая голова отдохнуть прилегла. Голова велика, только шея тонка. А) репа В) арбуз С) тыква Д) картошка
8**. Сделана для жидкости, а жидкость в ней не держится.** А) терка В) решето С) воронка Д) банка
9. **Вставьте пропущенные слова.** Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит_____
10.Найди ошибочный пункт из правил пользования столовыми приборами
А) вилку берут левой рукой, нож и ложку – правой В) котлеты едят ложкой
С) использованные приборы кладут на скатерть.

2. *Промежуточный тест*. *Установить соответствие*
1. В каких овощах содержится наибольшее количество указанных веществ?

1. Свекла	А) Крахмал
2. Капуста	Б) Каротин
3. Картофель	В) Сахар
4. Морковь	Г) Витамин С

2. Из предложенного списка выбери продукты, богатые белками: а) рыба; б) курица; в) яблоки; г) груши; д) бобовые; е) говядина; ж) капуста; з) орехи; и) морковь.
3. Каким молоком нельзя разбавлять картофельное пюре, иначе оно приобретет серый цвет.
4. Этот столовый прибор появился в середине XVII века, однако большинство французов считало, что этот предмет пригоден только для того, чтобы «ковырять им в зубах». Даже король Людовик XIV предпочитал есть руками в своем Версальском дворце. Что это за прибор?
3. **Итоговый зачёт – защита проекта** *по выбранной учащимися по кулинарии теме.*

Педагог предлагает несколько тем для творческого проекта, дети по желанию могут выбрать свою тему. Например: «Значение витаминов в питании подростков»

«Роль белков в рациональном питании школьников», и др.

Воспитательная работа. Календарный план воспитательной работы

Цель: личностное развитие учащихся средствами духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций; формирование культуры здорового и безопасного образа жизни и готовности к осознанному профессиональному выбору.

Направление 1. Формирование и развитие творческих способностей учащихся, выявление и поддержка талантливых учащихся

Задачи:
- создание условий для развития творческих способностей учащихся.

Сроки	*Мероприятие*

- оказание поддержки и сопровождение одаренных детей

Срок	мероприятия
Сентябрь - 08.09.21	Праздник «Посвящение в юных хозяюшек»
Декабрь	«Приготовление десерта своими руками для совместного чаепития»
Январь	Участие в новогодних праздниках

Направление 2. Духовно-нравственное, гражданско-патриотическое воспитание, формирование общей культуры учащихся, профилактики экстремизма и радикализма

Задача:
- становление и развитие высоконравственного, ответственного, инициативного и социально компетентного гражданина и патриота

Сроки	мероприятия
Сентябрь-	Беседа «Правила поведения в кабинете обслуживающего труда»
Октябрь-	Акция «Подарк бабушке и дедушке»
Ноябрь	Беседа о истории Удмуртии. Приготовление блюда удмуртской кухни
Декабрь	Беседа об опасностях на дорогах в зимние каникулы
Январь	Участие в «Новогодних праздниках»
Февраль	Профилактика пожаров, первая помощь при ожогах
Март	Тортик для мамы к празднику 8 марта
Апрель	Неделя подростка – собеседование с учащимися о нравственных ценностях

Направление 3. Социализация, самоопределение и профессиональная ориентация учащихся

Задача: формирование у учащихся личностных и социально значимых качеств, готовности к осознанному профессиональному выбору

Сроки	мероприятия
сентябрь	Профессии наших родителей https://infourok.ru/prezentaciya-k-besede-chto-takoe-professiya-kakie-bivayut-professii-2145350.html
октябрь	Экскурсия в кулинарный цех села Ильинское
апрель	Посиделки с учащимися - чаепитие

Направление 4. Формирование культуры здорового и безопасного образа жизни и комплексной профилактической работы

Задачи: укреплению физического, нравственно-психического здоровья учащихся, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни

сроки	мероприятия
Октябрь-ноябрь	Осенний кросс. Кросс наций
Декабрь-январь	Соревнования на лыжах. Физкультминутки и гимнастика для глаз
Март-апрель	Беседа «Мы выбираем – ЗОЖ» Весёлые старты, весенний кросс.

2.7. Список литературы

а) Законы, подзаконные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012.
2. Концепция развития дополнительного образования детей в Российской Федерации // Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 №1726-р.
3. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года // Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 №996-р.
4. Государственная программа "Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы" //Постановление Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2015 г. № 1493.
5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам // Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 №1008.
6. Сан ПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к

устройству, содержанию и организации режима работы образовательной организации дополнительного образования детей» // Постановление Главного санитарного врача РФ от 04.07.2014

Литература для учащихся и родителей

1.Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 8-11 кл., М, Просвещение, 1982г
2.Лабзина А.Я. «Обслуживающий труд 4,5 класс», М, Просвещение, 1982г
3.Воробьёва Л.И. «Обслуживающий труд 5-6, 7-8 классы, Минск, Народная Асвета,1985г
4.Уласевич М.В. «Технология приготовления пищи», Минск, Вышейшая школа, 2000г
5.Доцкало В.И. «Овощная кулинария», Минск, ООО «СЛК»,1996г
6. Культура питания. Энциклопедический справочник, Минск, 1993г
7.Ковалёв Н.И. «Супы. Блюда из круп и зернобобовых», М., 1993г
8.Осадчая А.И. «Общественное питание, М., Просвещение, 1985г
9.Журналы: «Хлебосол, Школа гастронома, Лиза, Коллекция гастронома»

Полезные приложения для занятий

Викторина о клинарии «Крестики, нолики»

Сколько удовольствия доставляют нам пышные пироги, ароматные супы, чудные запеканки, великолепные шницеля, нежные биточки, горяченькие расстегаи, щи в горшочке и пирожные в корзиночке… Пальчики оближешь!
Викторина «Кулинария» содержит 14 вопросов. На все вопросы предоставлены ответы.

1. В какой стране в XVIII веке применялось: «Учреждение стола в четырёх подачах: 1) холодных яств, 2) горячего или похлёбок, 3) взваров и жареного, 4) четырёх пирожных»?
1) Во Франции
2) В Англии
3) В России +
2. В договоре Балды с попом в сказке А.С.Пушкина есть такой пункт: «Есть же мне давай вареную полбу». Что такое полба?
1) Злак с ломким колоском и пленчатым зерном (пшеница) +
2) Вид риса
3) Вид бобовых
3. Почему майонез называют «Провансаль»?
1) Потому, что его производят в Провансе
2) Потому, что в этот соус входит прованское масло +
3) В честь мадам Провансаль
4. В какой стране раньше начали делать блины?
1) В России +
2) На Украине
3) В Белоруссии
5. Когда в России появились макаронные изделия?
1) В середине XIX века
2) В начале XX века
3) В конце XIX века +
6. Из какого теста готовят небольшие, круглые, открытые пироги, называемые «московскими»?
1) Из слоёного
2) Из песочного
3) Из дрожжевого безопарного +
7. Леонардо да Винчи, помимо того, что он был великим живописцем, скульптором, архитектором, учёным, он был прекрасным поваром. В каком городе мира были изданы его кулинарные записки?

1) В Париже
2) В Лондоне +
3) В Риме
8. Кто автор прославленного капитального труда по кулинарии «Поваренный словарь»?
1) Александр Дюма-отец +
2) Александр Дюма-сын
3) Сандро Боттичелли
9. В какой стране готовят холодный суп таратор на кислом молоке?
1) В Китае
2) В Болгарии +
3) В Мексике
10. В состав этого продукта входят: молоко, яйца, вода, соль. Что это за продукт?
1) Глазунья
2) Яичница
3) Омлет +
11. В честь кого соус «бешамель» получил своё название?
1) В честь французского маркиза Бешамель
2) В честь повара маркиза Бешамель +
3) В честь друга маркиза Бешамель
11. Даже в наше время мексиканские крестьяне неохотно продают эту съедобную культуру, считая, что грешно торговать дарами богов. Что это за культура?
1) Подсолнечник
2) Кукуруза +
3) Жёлтый перец
12. Что такое «припускание»?
1) Разновидность тушения
2) Разновидность варки +
3) Разновидность жарки
13. Это одна из любимых приправ русской кухни. Корни и листья этого растения содержат глюкозид синегрин, в нём много витамина С, фитонцидов, серы, присутствуют эфирные масла. Что это за приправа?
1) Чеснок
2) Бадьян
3) Хрен +
14. Как называется грузинская лепешка из кукурузной муки?
1) Мчади +
2) Сдоба
3) Лаваш

Рецепты народной (удмуртской кухни) *Перепечи.* Из крутого пресного теста, раскатывают круглые лепешки диаметром 8–9 см, края лепешек загибают кверху. Изделия подпекают, в жарочном шкафу, наполняют начинкой, снова ставят в духовой шкаф, через 2–3 минуты смазывают топленым маслом и выпекают до готовности. Начинку готовят так: обжаренный, слегка остывший, мясной фарш из баранины или свинины с добавлением лука, соли, перца, разводят омлетной массой, приготовленной из взбитого яйца с бульоном или молоком. *Ингридиенты: мука ржаная 30, яйцо 1/2 шт., масло топленое 20, бульон или молоко 30, мясо 80, лук репчатый 20, перец, соль по вкусу.*

*Нугыли (суп)***.** В готовый мясной бульон вводят предварительно замоченный горох и варят до готовности. За 7–10 минут до конца варки в бульон закладывают нарезанный мелкими кубиками картофель и нугыли, доводят суп до кипения, добавляют пассированные коренья и заправляют. При подаче в тарелку кладут мясо и зелень. Нугыли готовят так: в кислое тесто добавляют яйцо и сливочное масло, тесто вымешивают, делят на кусочки, каждый из

которых нарезают на тонкие жгуты, а те, в свою очередь, нарезают на продолговатые полоски длиной 6–7 см, толщиной 4–5 мм. *Ингридиенты:Мука ржаная или пшеничная 20, яйцо 1/5 шт., горох 30, картофель 100, лук 15, морковь 10, петрушка 5, масло топленое 10, кости 150, мясо баранье 50, соль.*

Удмуртская кулинария признает все виды мяса (кроме конины): свинину, говядину, телятину, баранину, птицу, дичь. Мясо употребляется в любом виде: жареное, тушеное, запеченное, отварное, а на гарнир к нему подается, в основном, картофель отварной, жареный, тушеный, картофельное пюре. Кроме того, любят удмурты репу, морковь, брюкву, тыкву, капусту в пареном виде. При изготовлении первых и вторых блюд используется много круп, муки, бобовых. В удмуртской кухне часто используют грибы. Особенно много их идет на приготовление холодных закусок в соленом и маринованном виде. Хлеб чаще всего употребляется пшеничный из муки второго сорта, и, кроме того, очень популярны мучные изделия из ржаного пресного теста. Основой третьих блюд и напитков часто служат дикорастущие ягоды: черника, черемуха, брусника, рябина, калина. Больше всего любят удмурты калиновый и рябиновый соки, арьян (напиток из кислого молока) и чай, настоянный на травах и сушеных ягодах.

«Становление кулинарии на разных этапах развития» - ознакомительная беседа

Цель: ознакомить учеников с историей возникновения кулинарии, сформировать у детей нравственные качества, основанные на традициях, расширить кругозор.

Задача: заинтересовать учащихся беседой, развивать у детей фантазию и творческие способности, умение публично выступать перед большой аудиторией.

Ход беседы

Русская кухня давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется, как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов (икры красной, рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т.д.) или некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, блинов, пирогов и т.д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов. Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX-XXвв. стал столь разнообразен, а ее влияние и популярность в Европе настолько велики, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухни. Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след. Таких этапов насчитывается шесть: древнерусская кухня (IX-XVIвв.); кухня Московского государства (XVIIв.); кухня Петровско – Екатерининской эпохи (XVIIв.); Петербургская кухня (конец XVIIIв – 60-е годы XIXв); общерусская национальная кухня (60-е годы XIXв – начало XXв); советская кухня (с 1917г по настоящее время).

1. Древнерусская кухня, развивавшая с IX-Xвв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVIвв., хотя становление ее охватывает огромный исторический период, характеризуется общими чертами, во многом сохранившиеся и доныне. В начале этого периода появился русский хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста, а также возникли все другие важнейшие виды русских хлебных и мучных изделий: известные нам сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи и пироги. Эти изделия готовились исключительно на основе кислого теста. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании русских настоящих киселей – овсяного, пшеничного и ржаного, появившиеся за долго до

современных. Преимущественно ягодных киселей. Большое место в меню занимали и разнообразные каши и кашицы, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей. Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаще всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком и очень редко – мясом. К тому же времени относиться появление классических русских напитков – всевозможных медов, квасов, сбитней. Из молочных продуктов делали творог и сметану, а производство сливок и масла долгое время оставалось почти неизвестным, по крайний мере до XV-XVIвв. эти продукты появлялись довольно редко, не регулярно.

Кухня Московского государства. На кулинарию XVIIв. сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с присоединением во второй половине XVIв. К русскому государству Астраханского и Казанского ханства, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), такие продукты, как изюм, урюк, инжир, а также лимоны и чай, употребление, которых с этих пор становятся в России традиционным. Тем самым, существенно пополняется и сладкий стол. Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, цукаты, многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). Во второй половине XVIIв. в Россию начали привозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, лакомства и фрукты. Но все эти сладкие блюда были в основном привилегией знати. Для боярского стола характерным становиться чрезвычайное обилие блюд - до 50, а за царским столом их число вырастает до 150-200. огромны и размеры этих блюд, для которых обычно выбирают самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги – порой они так велики, что их поднимает три-четыре человека. Одновременно появляется стремление к украшательству блюд. Из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Придворные обеды превращаются в помпезный, пышный ритуал, продолжающийся 6-8 часов подряд – с двух часов дня до десяти вечера, - и включает почти в себя десяток перемен, каждая из которых состоит из целой серии (иногда по два десятка) одноименных блюд, например, из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из десятка видов блинов и пирогов.

Таким образом, в XVIIв. Русская кухня была чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд (речь идет, конечно, о кухни господствующих классов). В то же время поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, выявлять их вкус еще на весьма невысоком уровне. Достаточно сказать, что по-прежнему не допускалось смешивание продуктов, их измельчение, перемалывание и дробление. Более всего это относилось к мясному столу. Поэтому русская кухня в противоположность французской и немецкой в течение длительного времени не знала и не желала воспринимать различные фарши, рулеты, паштеты и котлеты. Старинной русской кухне оказались чужды и всевозможные запеканки, и пудинги. Стремление к приготовлению блюд из целого крупного куска, а в идеале из целого животного или растения сохранялось вплоть до XVIIIв. Исключением, казалось, были начинки в пирогах, в целых животных и птице, и в их частях – сычуге и сальнике.

Кухня Петровско – Екатерининской эпохи. В это время происходит радикальное размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Если в XVIIв. кухня господствующих классов все еще сохраняла национальный характер и ее отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортимента продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню, то XVIIIв. кухня господствующих классов постепенно стала утрачивать русский национальный характер. Начиная с петровских времен, русская знать и остальное дворянство заимствуют и вводят

у себя западноевропейские кулинарные традиции. Богатые вельможи, посещавшие западную Европу, привозят с собой иностранных поваров. В начале это были большей частью голландские и немецкие, особенно саксонские и австрийские, затем шведские и преимущественно французские. С середины XVIIIв. иностранные повара выписывались настолько регулярно, что скоро они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства. Одним из новых обычаев, появившихся в это время, следует считать употребление закусок, как самостоятельного блюда. Пришедшие с запада и дотоле не известные на русском столе немецкие бутерброды, французские и голландские сыры были совмещены со старинными русскими блюдами – холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просоленной красной рыбы в единую подачу или даже в особой прием пищи – завтрак. Появились и новые алкогольные напитки – ратафии и ерофеичи. С 70годов XVIIIв., когда стал приобретать все большее значение чай в высших кругах общества за пределы обеда выделились сладкие пироги, пирожки и сласти, которые были объединены с чаем в отдельную подачу и приуроченный к пяти часам вечера. Только в первой половине XIXв., после отечественной войны 1812г., в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у передовых представителей дворянства начинает возрождаться интерес к национальной русской кухне.

Петербургская кухня. Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIXв. продолжало развиваться изолировано от народной, под заметным влиянием французской кухни. Но сам характер этого влияния существенно изменился, в отличие от XVIIIв., когда происходило прямое заимствование иностранных блюд, вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов и компотов, и вытеснение исконно русских, к первой половине XIXв обозначился иной процесс – обработка русского кулинарного наследства, а во второй половине XIXв начинается даже восстановление русского национального меню, правда опять же с французскими коррективами.