

Кружок по кулинарии «Смак»

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года №1897), основной образовательной программы. В рабочей программе учтены идеи и положения Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, Программы развития и формирования универсальных учебных действий, которые обеспечивают овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу для развития и непрерывного образования, целостность общекультурного, личностного и познавательного развития учащихся и коммуникативных качеств личности, требования действующих СанПин, специфика данной возрастной группы учащихся.

Процесс глубоких перемен, происходящих в современном образовании, выдвигает в качестве приоритетной проблему развития творчества, мышления, способного формированию разносторонне-развитой личности, отличающейся неповторимостью, оригинальностью.

Умение вкусно готовить всегда и у всех народов было в большом почёте. Искусство приготовления пищи имеет многовековую историю.

Изучение кулинарии как части духовного и материального наследия своего народа будет способствовать воспитанию уважения к его истории и традициям, развитию у учащихся чувства красоты и гармонии.

В школьной программе отведены часы учебного времени для приобщения учащихся к кулинарии. Девочки с интересом занимаются кулинарией. Приобретенные навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе будущей профессии.

Данная программа направлена на удовлетворение образовательного запроса по разделу «кулинария», выявленного в результате диагностического исследования среди учащихся.

Программа позволит учащимся расширить их знания о национальных традициях нашей страны и стран мира, познакомить с традиционной русской и ингушской и другими кухнями, была составлена данная программа.

Основная цель программы:

Продолжить дальнейшее развитие и формирование эстетического вкуса, культуры общения, творческих способностей и расширить знания учащихся в области кулинарии.

Основными задачами являются:

- расширить знания учащихся о национальных традициях нашей страны и стран мира;
- познакомить с традиционной русской и ингушской кухнями;
- научить навыкам приготовления, оформления и подачи блюд на стол.

Программа «Учимся готовить вкусно» включает в себя теоретическую часть, которая подкрепляется практической частью.

Общая характеристика учебного курса

Программа «Учимся готовить вкусно», являясь прикладной, носит практико-ориентированный характер, направлена на овладение детьми основными способами и приёмами приготовления пищи. Обучение по данной программе способствует адаптации детей к постоянно меняющимся социально-экономическим условиям, подготовке к самостоятельной жизни в современном мире, профессиональному самоопределению. Обучаясь по настоящей программе, дети приобретают углублённые знания и умения по кулинарии.

На занятиях учащиеся приучаются к трудолюбию, аккуратности, качественной механической и тепловой обработке продуктов и т.д. Особое внимание уделяется технике безопасности при работе с электрооборудованием, инструментами и приспособлениями, а также используются здоровьесберегающие технологии.

Более результативной реализации программы «Учимся готовить вкусно» будет способствовать владение учителем мастерством приготовления пищи и компьютерной грамотности.

Формы проведения занятий разнообразны: комбинированные (теоретические и практические занятия), экскурсии, конкурсы, выставки, беседы, лекции и т. д. Занятия в кружке завершаются выполнением и защитой проектов. Наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. Заключительный инструктаж, мытье посуды, уборка помещения.

На занятиях применяется широкий арсенал методов:

- словесные (объяснения, рассказ, беседа);
- наглядные (демонстрация приемов выполнения операций, вариантов оформления готовых блюд);
- проблемные (постановка проблем и поиск ее решения);
- исследовательские (самостоятельный анализ задачи и ее решение);
- метод коллективных и групповых работ.

Развивает творческую активность личности учащихся частая работа с различной литературой. Работая самостоятельно с интернет-ресурсами, с литературой, альбомами, иллюстрациями, ребята создают свою работу. В этой деятельности проявляются и получают дальнейшее развитие творческие способности детей.

Форма подведения итогов: выставки и конкурсы фотографий готовых блюд, защита проектов, дегустации и взаимооценка - всё это будет способствовать развитию творческой активности учащихся. Лучшие работы участвуют в выставках и конкурсах за пределами учебного учреждения.

Прямыми **критериями оценки** получаемых результатов обучения являются достижения учащихся: приготовление блюд данной страны, выполненных в соответствии с технологией приготовления.

Для проведения окончательных итогов занятий в конце года проводится защита проекта по выбранной стране.

Программа направлена на формирование и развитие следующих ключевых компетентностей:

- познавательная компетентность (знание истории приготовления пищи разных народов, овладение опытом самопознания);
- организаторской компетентностью (планирование и управление собственной деятельностью, владение навыками контроля и оценки собственной и совместной деятельности в процессе выполнения проекта);
- информационная компетентность (способность работать с различными источниками информации, проводить анализ и отбор нужной информации для выполнения творческого проекта);
- коммуникативная компетентность (владение способами презентации себя и своей деятельности, умение принимать и передавать необходимую информацию);
- социокультурная компетентность (соблюдение норм поведения в окружающей среде, умение работать в коллективе);

Овладение знаниями и умениями не только обогатит духовно, но и подготовит к конкуренции на рынке труда и профессий, а также поможет осуществить допрофессиональные пробы. Учащиеся на занятиях познакомятся с профессиями повар, кондитер, диетолог, технолог пищевого производства и т. д.

Программа способствует:

- развитию чувства красоты и эстетического вкуса посредством практической деятельности;
- оказанию помощи в самоопределении, самовоспитании, самоутверждении в жизни;
- созданию творческой атмосферы на занятиях в группе на основе взаимопонимания и сотрудничества при выполнении работ;
- приобретению навыков общения в профессиональной среде;

Программа «Учимся готовить вкусно» составлена с учётом требований современной педагогики и с учётом современной жизни и интересов учащихся.

Описание места учебного курса в учебном плане

Группа занимается по 2 часа в неделю, всего – 68 часов в год.

Межпредметные связи

Межпредметные связи с другими образовательными областями: история, биология, математика, изобразительное искусство, ОБЖ. Например, при расчете калорийности блюд и составления эскизов оформления и сервировки стола применяются знания из областей изобразительного искусства и математики.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного курса

Личностными результатами освоения учащимися курса «Учимся готовить вкусно»

являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области; ЛР1
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; ЛР2
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; ЛР3
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; ЛР4
- развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности. ЛР5
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; ЛР6
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; ЛР7
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; ЛР8

Метапредметными результатами освоения курса «Учимся готовить вкусно» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; МР1
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; МР2
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; МР3
- проявление инновационного подхода к решению практических задач или технологического процесса; МР4
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; МР5
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; МР6
- объективное оценивание вклада своей познавательно - трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; МР7
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; МР8
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; МР9
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; МР10
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; МР11
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. МР12

Предметными результатами освоения курса «Учимся готовить вкусно» являются:

- знание способов механической обработки продуктов питания, историю приготовления пищи; ПР1

- правила использования инструментов, приспособлений и электрооборудования для приготовления пищи; ПР2
- способы тепловой обработки продуктов питания; ПР3
- технологический процесс изготовления блюд и способы повышения его питательной ценности; ПР4
- правила безопасности труда; ПР5
- способы выявления потребностей общества в товарах и услугах; ПР6
- основные правила этикета; ПР7
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи. ПР8

Содержание тем учебного курса 1 года обучения

Содержание курса	Количество часов	НРК
Вводное занятие Цели и задачи кружка, содержание курса, правила безопасности. Демонстрация презентаций. История развития способов приготовления пищи. Особенности русской кухни. Особенности ингушской кухни. Правила ТБ при работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Организация рабочего места.		Традиции ингушского народа.
Знакомство с инструментами, приспособлениями, бытовой техникой для приготовления пищи. Правила составления меню. Этикет. Сервировка стола. Прием гостей. Диетическое питание. Расчет энергетической ценности блюд. Основы правильного питания. Правила санитарии, гигиены и организация трудового процесса.		Прием гостей у ингушского народа.
Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне. Капуста. Блюда из капусты . Картофель. Блюда из картофеля. Особенности православной русской кухни. Постные супы . Холодные супы. Вторые блюда. Любимые блюда русской народной кухни. Традиционные праздничные русские блюда. Сладкие блюда. Квас- традиционный русский напиток.		
Кавказская национальная кухня. Особенности и традиции кавказской кухни. Роль открытого огня в приготовлении национальных кавказских блюд. Мясные блюда на Кавказе. Кавказские супы. Пряности и соусы. Плов. Шашлык- визитная карточка Кавказа. Сладкие блюда.		

Белорусская национальная кухня. Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка»- королева белорусской кухни. Дранки. Клецки из картофеля. Цибики. Традиционные белорусские супы. Белорусский борщ. Овсяный кисель. Фруктово - ягодный квас. Традиции и обычаи белорусских праздников.		
Украинская национальная кухня. Особенности и традиции украинской кухни. Мучные изделия в украинской кухне. Галушки, пампушки. Свиное сало – любимый и наиболее употребляемый продукт. Свекла – национальный овощ. Суп со свеклой. Узвар из сушеных фруктов. Сладкие блюда. Украинские праздники и связанные с ними кулинарные традиции.		
Ингушская национальная кухня. Особенности и традиции ингушской кухни. Рацион питания ингушей. Роль мясных и молочных блюд в Ингушетии.). Прием гостей. Ингушские праздники.		Ингушские праздники, ингушские национальные блюда.
Японская национальная кухня. Особенности и традиции японской кухни. История японской кухни. Использование риса в традиционных японских блюдах. Роль морепродуктов в рационе питания японцев. Суши. Культ чая. Чайная церемония. Праздничные японские блюда.		
Итальянская национальная кухня. Особенности и традиции итальянской кухни. Итальянские сыры. Итальянская паста. Пицца – изобретение итальянцев. Праздничные итальянские блюда.		
Карвинг. Понятие карвинг. История возникновения искусства карвинга. Украшение из овощей и фруктов. Инструменты и приспособления для карвинга. Основные приемы и способы работы инструментами для карвинга. Бабочка из яблока. Композиция из овощей.		
Выполнение творческого проекта. Выбор темы. Подбор литературы. Составление плана работы. Подбор необходимых интернетресурсов. Этапы выполнения проекта. Составление технологической карты. Выполнение практической работы. Расчет затрат. Самоконтроль. Выбор способа защиты проекта.		
Итоговое занятие Защита проектов.		

Тематическое планирование 2020-2021 учебный год.

№	Тема	Основные понятия	Вид контроля	Планируемые результаты		
				Предметные	Метапредметные	Личностные
1	Вводное занятие Цели и задачи кружка, содержание курса, правила безопасности. История развития способов приготовления пищи. Особенности русской кухни. Особенности ингушской кухни. Правила ТБ при работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Организация рабочего места.	Кулинария электробезопасность	Викторина по ТБ	ПР9 ПР9 ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	МР1 МР2 МР3 МР4	ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8 ЛР1ЛР 4
2	Знакомство с инструментами, приспособлениями, бытовой техникой для приготовления пищи. Правила составления меню. Этикет. Сервировка стола. Прием гостей. Диетическое питание. Расчет энергетической ценности блюд. Основы правильного питания.	Этикет менюсервировка калорийность	п/р составление меню, расчет калорийности	ПР9 ПР9 ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	МР1 МР2 МР3 МР4	ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8 ЛР1ЛР 4
3	Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне. Особенности православной русской кухни. Постные супы . Холодные супы. Вторые блюда. Любимые блюда русской народной кухни. Традиционные праздничные русские блюда. Сладкие блюда. Квас-традиционный русский напиток.	Постные блюда	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	МР1 МР2 МР3 МР4 МР5 МР6 МР7 МР9	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8
4	Кавказская национальная кухня. Особенности и традиции кавказской кухни. Роль открытого огня в приготовлении национальных кавказских блюд. Мясные блюда на Кавказе. Кавказские супы. Пряности и соусы. Плов. Шашлык- визитная карточка Кавказа. Сладкие блюда.	Пряности соус	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	МР1 МР2 МР3 МР4 МР5 МР6 МР7 МР9 МР10	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8

5	Белорусская национальная кухня. Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка»- королева белорусской кухни. Дранки. Клецки из картофеля. Цибики. Традиционные белорусские супы. Белорусский борщ. Овсяный кисель. Фруктово - ягодный квас. Традиции и обычаи белорусских праздников.	Драники клецки цибики	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	MP1 MP2 MP3 MP4 MP5 MP6 MP7 MP9 MP10 MP11 MP12	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8
6	Украинская национальная кухня. Особенности и традиции украинской кухни. Мучные изделия в украинской кухне. Галушки, пампушки. Узвар из сушеных фруктов. Сладкие блюда. Украинские праздники и связанные с ними кулинарные традиции.	Галушкипа мпушки узвар	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	MP3 MP4 MP5 MP6 MP7 MP9 MP10 MP11 MP12	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8
7	Ингушская национальная кухня. Особенности и традиции ингушской кухни. Рацион питания ингушей. Роль мясных и молочных блюд в Ингушетии. Любимые традиционные ингушские блюда - кровяная колбаса (хан), печенье (талкан), каша (потхы), мясной бульон (мюн). Прием гостей. Ингушские праздники.	Рацион Сискал К1одар Дулх- хьалт1ам Мерза дуг	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР 8	MP3 MP4 MP5 MP6 MP7 MP9 MP10 MP11 MP12	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8
8	Японская национальная кухня. Особенности и традиции японской кухни. История японской кухни. Использование риса в традиционных японских блюдах. Роль морепродуктов в рационе питания японцев. Суши. Культ чая. Чайная церемония. Праздничные японские блюда.	Суши Морепроду кты церемония	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	MP1 MP11 MP2 MP3 MP4 MP5 MP6 MP7 MP9 MP10 MP11 MP12	ЛР1 ЛР2ЛР 3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8 ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7
9	Итальянская национальная кухня. Особенности и традиции итальянской кухни. Итальянские сыры. Итальянская паста. Пицца – изобретение итальянцев. Праздничные итальянские блюда.	Паста пицца	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	MP1 MP11 MP2 MP3 MP4 MP5 MP6 MP7 MP9 MP10 MP11 MP12	ЛР1 ЛР2ЛР 3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8 ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР

						4ЛР6 ЛР7
10	Карвинг. Понятие карвинг. История возникновения искусства карвинга. Украшение из овощей и фруктов. Инструменты и приспособления для карвинга. Основные приемы и способы работы инструментами для карвинга. Бабочка из яблока. Композиция из овощей.	Карвинг	п/р	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	МР1 МР2 МР3 МР4 МР5 МР6 МР7 МР9 МР10 МР11 МР12	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8
11	Выполнение творческого проекта. Выбор темы. Подбор литературы. Составление плана работы. Подборнеобходимых интернетресурсов. Этапы выполнения проекта. Составление технологической карты. Выполнение практической работы. Расчет затрат. Самоконтроль. Выбор способа защиты проекта.	Интернет ресурсы себестоимость	Творч. проект	ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	МР1 МР2 МР3 МР4 МР5 МР6 МР7 МР9 МР10 МР11 МР12	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8
12	Итоговое занятие Защита проектов.		Защита проектов	ПР1 ПР2 ПР3 ПР4 ПР5 ПР7 ПР6 ПР8	МР1 МР2 МР3 МР4 МР5 МР6 МР7	ЛР1ЛР 2 ЛР3 ЛР5ЛР 4ЛР6Л Р7 ЛР8

Календарно – тематическое планирование 2022-2023 учебный год.

№ п / п	Д а т а п о п л а н у	Д а т а п о ф а к т у	На зв ан ие те м ы	К о л - в о ч а с о в	Теория кол-во часов	Практика кол-во часов
1			Цели и задачи и кружка, содержание курс а, прав ил а без оп ас но ст и. Де мо нс тра ци я пр езе нт ац ий.	2		

			Ис то ри я раз ви ти я сп ос об ов пр иг от ов ле ни я пи щи . Ос об ен но ст и ру сск ой ку хн и. Ос об ен но ст и ин гу шс ко й ку хн и.		
2			Пр ав ил а	2	

			ТБ пр и ра бо те с эле кт ро на гре ват ел ьн ым и пр иб ор ам и, го ря че й по су до й и жи дк ост ью , но жо м и пр ис по со бл ен ия ми . Ор га ни зац		
--	--	--	---	--	--

			ия ра бо чег о ме ста .			
3			Зн ак ом ств о с ин стр ум ен та ми , пр ис по со бл ен ия ми , бы то во й тех ни ко й дл я пр иг от ов ле ни я	2		

			пи щи . Пр ав ил а со ста вл ен ия ме ню . Эт ик ет. Се рв ир ов ка сто ла. Пр ие м гос те й.		
4			Ди ет ич еск ое пи та ни е. Ра сч ет эн ерг ет ич	2	

			еск ой це нн ост и бл юд . Ос но вы пр ав ил ьн ог о пи та ни я. Пр ав ил а са ни тар ии, гиг ие ны и ор га ни зац ия тр уд ов ог о пр оц есс а.		
5			Ро ль ово ще	2	

		й в рус ско й кух ни. Ка пус та. Бл юд а из кап уст ы . Ка рто фе ль. Бл юд а из кар то фе ля.			
6		Ос обе нн ост и пра вос лав но й рус ско й кух ни. По стн ые суп ы . Хо	2		

			лод ны е суп ы.			
7			Вт ор ые бл юд а. Лю би мы е бл юд а рус ско й нар од но й кух ни. Тр ади ци он ны е пра здн ич ны е рус ски е бл юд а.	2		
8			Сл адк ие	2		

			бл юд а. Кв ас- тра ди ци он ны й рус ски й на пит ок.			
9			Ос об ен но ст и и тра ди ци и ка вк азс ко й ку хн и. Ро ль от кр ыт ог о ог ня в пр	2		

			иг от ов ле ни и на ци он ал ьн ых ка вк азс ки х бл юд . Мя сн ые бл юд а на Ка вк азе .		
1 0			Ка вк азс ки е су пы . Пр ян ост и и со ус	2	

			ы.			
1 1			Пл ов. Ш аш лы к- ви зит на я ка рт оч ка Ка вк аза .	2		
1 2			Сл ад ки е бл юд а.	2		
1 3			Ос об ен но ст и и тра ди ци и бе ло ру сск ой ку хн	2		

			и. «К арт ош ка »- ко ро ле ва бе ло ру сск ой ку хн и. Др ан ки. Кл ец ки из ка рт оф ел я. Ци би ки.		
1 4			Ос об ен но ст и и тра ди ци и бе ло	2	

			ру сск ой ку хн и. «К арт ош ка »- ко ро ле ва бе ло ру сск ой ку хн и. Др ан ки. Кл ец ки из ка рт оф ел я. Ци би ки.		
1 5			Тр ад иц ио нн ые бе	2	

			ло ру сск ие су пы . Бе ло ру сск ий бо рщ .		
1 6			Ов ся ны й ки се ль. Фр ук то во - яго дн ый кв ас. Тр ад иц ии и об ыч аи бе ло ру сск их	2	

			пр азд ни ко в.			
1 7			Ос об ен но ст и и тра ди ци и ук ра ин ск ой ку хн и. М уч ны е из де ли я в ук ра ин ск ой ку хн е. Га лу шк и, па мп	2		

			уш ки.			
1 8			Св ек ла — на ци он ал ьн ый ов ощ · Су п со све кл ой.	2		
1 9			Св ек ла — на ци он ал ьн ый ов ощ · Су п со све кл ой.	2		
2 0			Уз ва р из	2		

			су ше нн ых фр ук то в. Сл ад ки е бл юд а. Ук ра ин ск ие пр азд ни ки и свя зан ны е с ни ми ку ли на рн ые тра ди ци и.		
2 1			Ос об ен но ст и и тра ди ци	2	

			и ин гу шс ко й ку хн и. Ра ци он пи та ни я ин гу ше й. Ро ль мя сн ых и мо ло чн ых бл юд в Ин гу ше ти и.		
2 2			Л юб им ые тра ди ци	2	

			он ны е ин гу шс ки е бл юд а – б1 ар.			
2 3			Пр ие м гос те й. Ин гу шс ки е пр азд ни ки.	2		
2 4			Ос об ен но ст и и тра ди ци и яп он ск ой ку хн и.	2		

			Ис то ри я яп он ск ой ку хн и. Ис по льз ов ан ие ри са в тра ди ци он ны х яп он ск их бл юд ах. Ро ль мо ре пр од ук то в в ра ци он		
--	--	--	---	--	--

			е пи та ни я яп он це в. Су ши .			
2 5			Ку ль т ча я. Ча йн ая це ре мо ни я. Пр азд ни чн ые яп он ск ие бл юд а.	2		
2 6			Ос об ен но ст и и тра	2		

			ди ци и ит ал ья нс ко й ку хн и. Ит ал ья нс ки е сы ры . Ит ал ья нс ка я па ста .		
2 7			Пи цц а – из об рет ен ие ит ал ья нц ев. Пр азд ни чн	2	

			ые ит ал ья нс ки е бл юд а.			
2 8			По ня ти е ка рв ин г. Ис то ри я воз ни кн ов ен ия ис ку сст ва ка рв ин га. Ук ра ше ни е из ов ощ ей и фр ук	2		

			то в. Ин стр ум ен ты и пр ис по со бл ен ия дл я ка рв ин га.		
2 9			Ос но вн ые пр ие мы и сп ос об ы ра бо ты ин стр ум ен та ми дл я ка	2	

			рв ин га. Ба бо чк а из яб ло ка. Ко мп оз иц ия из ов ощ ей.			
3 0			Вы по лн ен ие тв ор че ск ог о пр ое кта .	2		
3 1			Вы по лн ен ие тв ор че ск ог о пр	2		

			ое кта .			
3 2			Вы по лн ен ие тв ор че ск ог о пр ое кта .	2		
3 3			Вы по лн ен ие тв ор че ск ог о пр ое кта .	2		
3 4			За щи та пр ое кт ов.	2		

Условия реализации программы

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки, сменной обуви. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с использованием нагревательных приборов (электрическая плита, духовой шкаф, электрический чайник, микроволновая печь), режущих инструментов (ножи, кухонный комбайн), с варкой, жарением, выпечкой. Это обязывает особое внимание обращать на правила безопасности труда.

Занятия проводятся в кабинете технологии, в оборудованном помещении для кулинарии, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям. Кабинет светлый, сухой, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы имеется необходимый инвентарь.

Продукты питания, необходимые для практических занятий, учащиеся приобретают самостоятельно. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд.

Список используемых источников

1. Иллюстрированная энциклопедия «Кулинарные шедевры народов мира» в 20 томах, том 3 «Итальянская кухня» - М.: Медиа Пресс, 2010.
2. Инджи Кут «Блюда турецкой кухни». – Турция, 2002.
3. Клыковская Т.З. «Бразильская кухня». – М.: АСТ: Мн.: Харвест, 2005. – 96 с.
4. Новоженков Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. -М.:Высшая школа,2001.
5. Похлебкин В.В. «Кухни закавказских и среднеазиатских народов». – М.: ЗАО Центрполиграф, 2007. – 249 с.
6. Русская кухня / Сост. И.В. Довбенко. — М.: Эксмо, 2007.
7. Синельников С., Соломоник Т. и др. Кухня Италии. – М.: Центрполиграф, 2004.
8. Шелагурова И.В. «Кухни народов мира», - М.: Эксмо, 2005
9. Безлепкина Ю.В. Кухня народов мира. Харьков:
10. Алькаев Э.Н. Кулинария для всех. Нижний новгород: «ССМ», 2004.
11. Аношин А. Русское застолье. – Москва, 2001, 254с
12. Титюник А. И., Новоженков Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. Изд. «Высшая школа». – 1977, 240с
13. Новоженков Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. –М.:Высшая школа,1991
14. Метель С. Н. Меню иностранного гостя. –Экономика, 2002
15. Алькаев Э.Н. Кулинария для всех. Нижний новгород: «ССМ»,2004
16. Метель С. Н. Меню иностранного гостя. –Экономика, 1992.- с. 72
17. Аношин А. Русское застолье. – Москва, 2001, 254с
18. Захарова Л.Ф., Толчинская Е.И. Путешествие в страну Кулинарию. – Кишинев: Тимпул, 2004.

Планируемые результаты

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении курса, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания курса «Учимся готовить вкусно»

предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения курса учащиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность ознакомиться:

- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых инструментов и приспособлений,
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций,
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой, приготовлением и оформлением блюд.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций;
- выбирать сырьё, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению и получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.