**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Добрянская средняя общеобразовательная школа №»3**

**Образовательная программа**

**«Кухни народов мира»**

**Для детей 11 – 14 лет**

**1 год обучения**

**Место проведения занятий:**

**Кабинет технологии**

Педагог: Бушмелева М.И.

Высшая квалификационная категория

Добрянка 2019

Содержание.

Пояснительная записка.

Основные направления и содержание деятельности.

Механизм оценки полученных результатов.

Условия реализации программы.

Тематический план.

Список литературы.

**I. Пояснительная записка**

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

В школьной программе отводится определенное количество 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.

Однако учебного времени отведенного на данную тему не достаточно. И для того, чтобы помочь учащимся овладеть навыками самообслуживания, приготовления пищи, расширить их знания о национальных традициях нашей страны и стран мира, познакомить с традиционной русской кухней и кухней других народов была составлена данная программа.

**Цели и задачи курса.**

Кружок кулинарии, опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

**Основные цели кружка:**

развитие эстетического вкуса учащихся,

расширение знаний учащихся в кулинарии,

формирование культуры общения,

формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии,

формировать экологические убеждения.

**Учащиеся получат знания:**

способы приготовления и оформления блюд,

правила подачи блюд,

пищевая ценность овощей,

правила поведения за столом,

правила по технике безопасности при выполнении кулинарных работ,

санитарно-гигиенические требования,

экологическая подготовка,

секреты русской кухни,

виды национальных блюд,

исторические предпосылки развития кухни разных стран

**Учащиеся приобретут умения:**

правильно подбирать формы нарезки продуктов при приготовлении блюда,

использовать приемы тепловой кулинарной обработки,

готовить блюда национальной кухни,

украшать блюдо,

витаминизировать пищу,

сервировать стол,

соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования,

соблюдать правила по техники безопасности,

правильно вести себя за столом.

Программа занятий рассчитана на учащихся 5-7 классов. Группы формируются по возрастному принципу: в группу входят учащиеся одной параллели. Это позволяет строить занятия с учетом подготовленности школьников, правильно сочетать теорию с практикой.

Рекомендуется группа не более 15 человек. Для наилучшей организации работы кружка группу делят на 3 бригады по 5 человек в каждой во главе с бригадиром.

В целях воспитания самостоятельности, активности кружковцев рекомендуется в каникулярное время проводить дни открытых дверей кружка. Учащиеся показывают гостям оформление готовых блюд, рассказывают о правилах сервировки и поведения за столом, дают советы в приготовлении различных блюд, проводят викторину.

Цель данного мероприятия заключается также в том, чтобы познакомить широкий круг ребят с работой кружка, привить им интерес к культуре быта.

Занятия в кружке завершатся выполнением и защитой проектов.

**II. Основные направления и содержание деятельности.**

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.

Знания в области экологии необходимы каждому человеку как умение читать, писать и считать. Экология – наука о взаимоотношении живых организмов и условий среды. Поэтому в области кулинарии экологические знания необходимы. Накапливающаяся пыль в помещении, испарения жидкостей для мытья посуды и сантехники загрязняют воздух в помещении. Чтобы снизить загрязнения воздуха в помещениях необходимо плотно закрывать крышки емкостей с хим.жидкостями и выбрасывать пропитанную химикатами ветошь в герметичные контейнеры. Огромное значение имеет вентиляция. Регулярно проветривать помещение и проводить влажную уборку. В кухонном помещении должна быть установлена вытяжка. Большая роль в очистке воздуха в помещение отводится комнатным растениям.

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 практического сотворчества;

метод коллективных и групповых работ;

метод творческого показа.

Подростки отстраненно воспринимают теоретические и лекционные занятия, не влекущие действия с их стороны, но требующие их внимания, поэтому теоретическая часть курса проводится в форме живых бесед, где все время поддерживается обратная связь с учениками. Уже в ходе занятия можно делать заключение по степени усвояемости учащимися материала.

**III. Механизм оценки получаемых результатов.**

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.

**IV. Условия реализации программы.**

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.

**V. Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Тема занятия | Кол-во часов  | Содержание |
| 1. | Вводное занятие  | 2часа  | Цели и задачи кружка, содержание курса, правила безопасности. Распределение по бригадам, организация рабочих мест. |
| 2. | Русская национальная кухня  | всего 10 часов2часа | Особенности русской кухни.  Роль овощей в русской кухни.  |
|  | Блюда из картофеля. | 2часа | Картофельные котлеты, картофель фаршированный грибами. Практические занятия. |
|  | Капуста. Блюда из капусты | 2часа | капуста тушеная, капустные котлеты Практические занятия. |
|  | Особенности православной русской кухни. | 2часа | Постные супы (щи, рассольник) Практические занятия. |
|  | Любимое блюдо русской народной кухни.  | 2часа | Практическое занятие.  |
| 3.  | Блюда белорусской кухни. | Всего 8часов2часа | Традиционные белорусские блюда. |
|  | Национальные блюда Белоруссии. | 2часа | Практические занятия.Яйца фаршированные грибами.  |
|  | Использование картофеля в белорусской кулинарии. | 4часа | Драники, пирожки картофельные фаршированные грибами, Практические занятия. |
|  4 | Блюда украинской кухни. | Всего 8 часов2 часа | Особенности украинской кулинарии. |
|  | Место свеклы в блюдах украинской кухни. | 2 часа |  Приготовление борща Практическое занятия. |
|  | Блюда украинской кухни | 4 часа |  Галушки яблочные, яйца в сметане. Практические занятие. |
| 5 | Кухня народов Кавказа.Особенности кавказской кухни. | Всего 6 часов2 часа |  Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. |
|  | Блюда грузинской кухни | 4 часа | Баклажаны с чесноком, цветная капуста с яйцом, яичница с вареньем. Практические занятия. |
| 6 | Правила приема гостей. Традиции разных народов. | 2 часа | Сообщения учащихся, рефераты. |
| 7 | Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия. Особенности кухни Болгарии и Венгрии. | Всего 8 часов2 часа | Томаты. Перец. Блюда из них. |
|  | Блюда болгарской кухни | 4 часа | Салат “болгарский”, шопский салат, миш-маш, омлет по- болгарски. Практические занятия. |
|  | Блюда венгерской кухни | 2 часа | Лечо. Практическое занятие. |
| 8 | Итальянская кухня.Особенности итальянской кухни. | Всего 6 часов2 часа | Бутерброды в итальянской кулинарии. |
|  | Итальянские бутерброды и овощные запеканки. | 4 часа | Запеченные бутерброды, бутерброды по-итальянски с рыбой, итальянские горячие бутерброды, запеканка по- итальянски. Практические занятия. |
| 9 | Французская кухня. Особенности французской кухни. | 6 часов2 часа | Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов. |
|  | Блюда французской кухни | 4 часа |  Запеканка дофинуа, шампиньоны фаршированные, яйца в мешочек запеченные. Практические занятия. |
|  | Творческий проект.Защита проекта. |  Всего 6 часов2 часа | Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда). |
|  |  | ИТОГО:60 часов |  |

**VI. Список литературы.**

Вольпер И.Н. “Легенды и быль о продуктах”, М. “Экономика”, 1969.

Ковалев В.М., Могильный Н.П. “Традиции, обычаи и блюда русской кухни”, М. “Терра”, 1998.

Лазерсон И. “Французская кухня”, М. “Центрполиграф”, 2005.

Похлебкин В.В. “Все о пряностях”, М.“Центрполиграф”, 1997.

Похлебкин В.В. “Занимательная кулинария”, М. “Центрполиграф”, 1997.

Похлебкин В.В. “Специи и приправы”, М.“Центрполиграф”, 1997.

Райченок Ж.Е. “Самые популярные блюда мира”,Мн.Литература,1998

Сенгурова Е. “Пир на весь мир”, М. “Терра”, 1998.

Халин А.А.,Сунин Н.С. “Русский дом”, Н.Новгород, “Нижний Новгород”, 1991.