

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ» Р.П. СТЕПНОЕ СОВЕТСКОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Рассмотрено и рекомендовано на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
От «29» августа 2022 г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Лицей» р.п. Степное
Е.Ю. Миткевич
Приказ № *156*
От «*31*» *августа* 2022 г.

**ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«Калейдоскоп зарубежной кухни»**

Направленность: общеинтеллектуальная

Срок реализации: 1 год

Возраст детей: 11-12 лет

Класс: 6

Составитель программы:

Королева Ольга Анатольевна

р.п. Степное, 2022 год

Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности «Калейдоскоп зарубежной кухни» 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 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. Искусство приготовления пищи, выбор традиционных блюд связано с территориальным положением страны, климатом, культурой и религией народа, проживающего на этой территории. Кухни народов мира имеют многовековую традицию. Изучение традиционной кухни как части духовного и материального наследия своего народа и народов мира будет способствовать воспитанию уважения к его истории и традициям, развитию у учащихся чувства красоты и гармонии.

Данная программа направлена на удовлетворение образовательного запроса по направлениям:

«Духовно-нравственное и этическое»: приобщение к духовному и материальному наследию народов мира через знакомство с традиционными кухнями народов мира, культурой, ритуалами, церемониями, используемых в искусстве приготовления пищи; этикетом

«Профессиональное воспитание и формирование трудовых компетенции»: формирование навыков приготовления пищи, искусства этикета, помогут обучающимся в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентацию в выборе будущей профессии.

«Воспитание культуры здорового образа жизни»: в рамках программы идет приобщение к здоровому питанию через беседы о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; организация конкурсов и викторин на тему правильного питания, воспитание навыков культуры поведения за столом во время приема пищи;

«Художественно-эстетическое воспитание»: формирование у обучающихся эстетических чувств, эмоционального отношения к окружающему миру, развитие творческого мышления, воспитание умения видеть прекрасное в окружающем мире, воспитать эстетический и художественный вкус, заложить основу для их дальнейшей деятельности. Знакомство с кулинарными традициями народов мира, формирование представлений о нем как о части культуры.

Воспитание социальной ответственности, компетентности. Программа поможет:

- способствовать процессу самостоятельного постепенного выстраивания целостного мировоззрения обучающегося;
- формировать отношение к культуре разных народов как к общечеловеческим ценностям;
- осознавать коммуникативно-эстетических возможностей на основе изучения традиционных кухонь народов мира,
- вырабатывать у обучающихся мотивацию к учебному труду, развивать

познавательную активность через осознание важности образования и самообразования для жизни и деятельности в виде применения на практике полученных знаний и умений.

○ учить подростков (на конкретных примерах) использовать свои взгляды на мир для объяснения различных ситуаций, решения возникающих проблем и извлечения жизненных уроков.

Основная цель программы:

Создание максимально благоприятных условий для развития способностей каждого ребенка, воспитание свободной, интеллектуально развитой, духовно богатой, физически здоровой, творчески мыслящей личности, ориентированной на общечеловеческие нравственные ценности, способной к успешной реализации в условиях современного общества.

Основными задачами являются:

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

Программа включает в себя теоретическую часть, которая подкрепляется практической частью.

Общая характеристика коррекционного курса

Программа курса 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 обработке продуктов и т.д. Особое внимание уделяется технике безопасности при работе с электрооборудованием, инструментами и приспособлениями, а также используются здоровьесберегающие технологии.

Более результативной реализацией программы 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.

Прямыми критериями оценки получаемых результатов обучения являются достижения учащихся: изучение истории кухонь народов мира, узнавание блюд разных народов мира, понимание кулинарного искусства как культурного достояния государства и народа. 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 познакомиться с профессиями повар, кондитер, диетолог.

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 составлена с учётом требований современной педагогики и с учётом современной жизни и интересов учащихся.

Описание места коррекционного курса в учебном плане

Группа занимается по 2 часа 1 раз в неделю, всего – 34 часа в год.

Межпредметные связи

Межпредметные связи с другими образовательными областями: история, обществознание, МХК, изобразительное искусство, ОБЖ.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса

Личностными результатами освоения учащимися курса «Калейдоскоп зарубежной кухни» являются:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности.
- бережное отношение к истории, традициям, искусству народов мира;

Метапредметными результатами освоения курса являются:

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

Предметными результатами освоения коррекционного курса «Калейдоскоп зарубежной кухни» являются:

- приобщение к истории кулинарного искусства разных народов, традициям, обычаям церемониям, обрядам в приготовлении пищи;
- правила использования инструментов, приспособлений и электрооборудования для приготовления пищи;
- технологический процесс изготовления традиционных блюд разных народов
- правила безопасности труда;
- способы выявления потребностей общества в культурологическом обмене между разными народами
- основные правила этикета;
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи.

Содержание тем курса «Калейдоскоп зарубежной кухни»

Вводное занятие (2 часа)

Цели и задачи курса, содержание курса, правила безопасности. Правила ТБ при работе с микроволновой печью, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Организация рабочего места.

Особенности кухонь народов мира. История развития способов приготовления пищи.
Этикет.

Особенности русской кухни. (5 часов)

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.

Белорусская национальная кухня. (2 часа)

Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка»- королева белорусской кухни. Дранки. Клецки из картофеля. Цибуки. Традиционные белорусские супы. Белорусский борщ. Овсяный кисель. Фруктово - ягодный квас. Традиции и обычаи белорусских праздников.

Украинская национальная кухня. (2 часа)

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.

Татарская национальная кухня.(2 часа)

Мясо (конина и баранина) – основа питания татар. Блюда из конины и баранины. Токмач – суп-лапша. Азу по-татарски. Традиции кочевого народа и связанные с ними особенности питания. Чач-чак-сладкое блюдо

Кавказская национальная кухня. (2 часа)

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.

Китайская национальная кухня. (2 часа)

Особенности и традиции китайской кухни. Китайская неторопливость в еде. Рис – любимый и наиболее употребляемый продукт. Почему в Китае едят палочками?

Японская национальная кухня.(2 часа)

Главный секрет японской кухни. Ингредиенты.

Посуда и аксессуары. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Основные блюда. Основные принципы подачи блюд.

Порядок употребления блюд. Чайная церемония.

Особенности корейской кухни. (2 часа)

Одна из самых полезных кухонь мира. Роль красного перца в корейской кухне. Морковь по-корейски. Кимчи- любимое блюдо корейцев. Роль овощей в рационе корейцев. Пекинская капуста и блюда из неё.

Тайская национальная кухня. (2 часа)

Дары моря в тайской кухне. Тайланд главный законодатель моды в искусстве карвинга. Цветы из овощей и фруктов. Рис- основа повседневного обеда. Роль острых пряностей в кухне Тайланда. Том ям- знаменитый тайский суп. Экзотические фрукты.

Блины в разных кухнях мира. (2 часа)

Блины древнее хлеба. Масленица. Крепы- французские блины. Роль блинов в скандинавской кухне. Американские блинчики с корицей и кленовым сиропом. Буритто – традиционные испанские блинчики

Греческая национальная кухня (2 часа)

Общение- основа греческой трапезы. Оливки и баклажаны- любимые овощи греков. Место морепродуктов в греческой кухни. Сыры - любимое блюдо. Греческий кофе.

Вода- символ гостеприимства.

Молдавская национальная кухня(2 часа)

Молдавская кухня – эталон здорового питания, простая и скромная. Мамалыга – визитная карточка молдавской кухни. Известные молдавские пироги: яблочный пирог, коврижка и т.д.

Современная европейская еда. (2 часа)

История «Бистро». История «хот-дога». История «гамбургера» и бутерброда. Вред и польза современного быстрого питания.

Карвинг. (4 часа).

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.

Учебно-тематическое планирование

Учебно-тематическое планирование	Количество часов
Вводное занятие Цели и задачи, содержание курса, правила безопасности. Правила ТБ при работе с микроволновой печью, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Организация рабочего места. Особенности кухонь народов мира. История развития способов приготовления пищи. Этикет.	2
Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухни. 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.	4
Белорусская национальная кухня. Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка»- королева белорусской кухни. Дранки. Клецки из картофеля. Цибуки. Традиционные белорусские супы. Белорусский борщ. Овсяный кисель. Фруктово - ягодный квас. Традиции и обычаи белорусских праздников.	2
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.	2

<p>Татарская национальная кухня. Мясо (кони́на и барани́на) – основа питания татар. Блюда из конины и баранины. Токмач – суп-лапша. Азу по-татарски. Традиции кочевого народа и связанные с ними особенности питания. Чач-чак-сладкое блюдо.</p>	2
<p>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.</p>	2
<p>Китайская национальная кухня. Особенности и традиции китайской кухни. Китайская неторопливость в еде. Рис – любимый и наиболее употребляемый продукт. Почему в Китае едят палочками?</p>	2
<p>Японская национальная кухня. Главный секрет японской кухни. Ингредиенты. Посуда и аксессуары. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Основные блюда. Основные принципы подачи блюд. Порядок употребления блюд. Чайная церемония.</p>	2
<p>Особенности корейской кухни. Одна из самых полезных кухонь мира. Роль красного перца в корейской кухне. Морковь по- корейски. Кимчи- любимое блюдо корейцев. Роль овощей в рационе корейцев. Пекинская капуста и блюда из неё.</p>	2
<p>Тайская национальная кухня. Рис- основа повседневного обеда. Роль острых пряностей в кухне Таиланда. Том ям- знаменитый тайский суп. Экзотические фрукты. Дары моря в тайской кухне. Таиланд главный законодатель моды в искусстве карвинга. Цветы из овощей и фруктов.</p>	2
<p>Блины в разных кухнях мира. Блины древнее хлеба. Масленица. Крепы- французские блины. Роль блинов в скандинавской кухне. Американские блинчики с корицей и кленовым сиропом. Буритто – традиционные испанские блинчики.</p>	2
<p>Греческая национальная кухня. Общение- основа греческой трапезы. Оливки и баклажаны- любимые овощи греков. Место морепродуктов в греческой кухне. Сыры - любимое блюдо. Греческий кофе. Вода- символ гостеприимства.</p>	2
<p>Молдавская национальная кухня. Молдавская кухня – эталон здорового питания, простая и скромная. Мамалыга – визитная карточка молдавской кухни. Известные молдавские пироги: яблочный пирог, коврижка и т.д.</p>	2
<p>Современная европейская еда. «Бистро». История «хот-дога». «История гамбургера». Вред и польза современного быстрого питания.</p>	2
<p>Карвинг.</p>	4

<p>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.</p>	
Итого:	34 часа

Планируемые результаты

- знание** особенностей национальной кухни народов мира.,
- 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;

Ценностные ориентиры содержания коррекционного курса «Калейдоскоп зарубежной кухни» предусматривает формирование у обучающихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

- 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, получает 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.

Список используемых источников

1. Иллюстрированная энциклопедия «Кулинарные шедевры народов мира» в 20ти 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. Новоженев 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: 2001
10. Алькаев Э.Н. Кулинария для всех. Нижний новгород: «ССМ»,2004.
11. Аношин А. Русское застолье. – Москва, 2001, 254с
12. Титюник А. И., Новожелов Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. Изд. «Высшая школа». – 1977, 240с
13. Новоженев 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.