Матвеево – Курганский район, с. Новониколаевка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

 Новониколаевская средняя общеобразовательная школа

|  |
| --- |
|  «Утверждаю» Директор МБОУ  Новониколаевской сош \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Мышак Н.В.Приказ № 71 от 01.09.2023г. |

 **«Традиции народов мира»**

Дополнительная общеобразовательная

(общеразвивающая) программа

(название)

 **(социально-педагогическое направление)**

**Возраст учащихся: 7-10 лет**

**Срок реализации : 1 год**

**Составитель :**

**Педагог дополнительного образования : Кокобелян Србуи Грачики**

2023 год

**Пояснительная записка**

1. Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской

Федерации» (от 29.12.2012г. №273-ФЗ);.

2. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

3. Федеральные требования к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений (утверждены приказом Минобрнауки России от 4 октября 2010 г. № 986.

4. Федеральные требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся.

6. Программа воспитания МБОУ Новониколаевской сош.

8. Устав МБОУ Новониколаевской сош;

9. План воспитательной работы, МБОУ Новониколаевской сош.

11. Приказ об утверждении плана дополнительного образования детей.

**Актуальность программы** «Традиции народов мира» в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относится к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего

народа, своих семей.

 Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума,

готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного

труда требует усилий многих специалистов.

**Цель программы:**

Обучение учащихся приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов. Дать школьникам знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи:**

**Обучающие:**

**-** познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

**Развивающие:**

**-** пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

**Воспитательные:**

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;

- привить навыки работы в группе;

- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни .

 Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

**Место в учебном плане.**

На реализацию данной программы, согласно плану внеурочной деятельности учреждения, отводится 1 час в неделю, 34 часов в год.

**Общая характеристика.**

 Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы.

 **Возраст детей,  участвующих в реализации программы**.

Программа ориентирована на воспитанников с 7 – 10 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

**Содержание**

Тема 1.Введение. (1час)

Тема 2. Блюда национальной кухни народов Севера (3 часа).

1. Особенности национальной кулинарии. Место рыбы в блюдах национальной кухни.

3-4 Блюда национальной кухни (строганина, лытпанщяньга, варка).

Тема 3. Русская национальная кухня (7 часов).

 5. Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне.
 6–7. Блюда из картофеля. (Картофельные котлеты, картофель фаршированный мясом.)
 8-9. Капуста. Блюда из капусты (капуста тушеная, капустные котлеты)
 10-11.Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник).
Тема 4. Кухня стран Балканского полуострова. Венгрия (3 часа).

 12. Особенности кухни стран Балканского полуострова и Венгрии. Томаты. Перец.
 13-14. Блюда венгерской кухни. Лечо.Салат из мяса птицы.

Тема 5. Итальянская кухня (4 часа).

15. Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии.
 16–17. Пицца, запеканка по-итальянски.

 18. Паста

Тема 6. Кухня народов Кавказа (8 часов).

 19. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика

 ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни.

 20-21. Грузинская национальная кухня. Хачапури. Харчо.

 22-23. Армянская национальная кухня. Долма.

 24-25. Азербайджанская национальная кухня. Пахлава.

 26. Абхазская национальная кухня. Мясо, запеченное в горшочках.

Тема 7. Кухня народов Средней Азии (4 часа).

 27. Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и ассортимент технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.

 28-29. Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни. Плов.

 30. Таджикская кухня. Лагман.

Тема 8. Национальная японская кухня и ее своеобразие (3 часа).

 31 Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы

их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

питания.

 32 -34. Суши. Роллы.

**Учебно-тематический план.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема | Всего часов | Содержание деятельности |
| теоретическая часть | практическая часть  |
| 1 | Введение. | 1 | 1 |  |
| 2 | Кухня народов Севера | 3 | 1 | 2 |
| 3 | Русская национальная кухня | 7 | 1 | 6 |
| 4 | Кухня стран Балканского полуострова. Венгрия. | 3 | 1 | 2 |
| 5 | Итальянская кухня | 4 | 1 | 3 |
| 6 | Кухня народов Кавказа. | 8 | 1 | 7 |
| 7 | Кухня народов Средней Азии. | 4 | 1 | 3 |
| 8 | Национальная японская кухня и ее своеобразие | 4 | 1 | 3 |
|  | Итого: | 34 | 8 | 26 |

**Планируемые результаты.**

Внеурочная деятельность направлена на достижение обучающимися следующих **личностных результатов**:

— активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;

— оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;

**метапредметных результатов**:

— характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;

— использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями; — общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;

— анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

**предметных результатов**:

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания кухонь народов мира, сознательно выбирая наиболее полезные;

— применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;

**Универсальными компетенциями**учащихся по формированию основ культуры питания являются:

 — умения организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;

— умения активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении общих целей;

— умения доносить информацию в доступной, эмоционально-яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми.

**По окончании прохождения программы учащиеся должны**

**иметь представление:**

• о культурных ценностях национальных кухонь;

• о рациональном питании;

• о способах обработки продуктов;

• о лечебных свойствах некоторых продуктов;

• об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;

• о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности;

 **знать**:

• о культуре труда;

• пищевой ценности продуктов;

• правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментами и электрооборудованием

• виды и кулинарные свойства продуктов;

• основы технологии приготовления пищи;

• о культуре застолья, правил приёма гостей, сервировке стола;

• об основах рационального питания;

• о физиологии питания;

• о лечебных свойствах продуктов;

• общие сведенья о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;

**уметь:**

• осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;

• определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;

• работать с кухонным оборудованием;

• определять качество продуктов;

• планировать работу;

• выполнять сервировку стола;

• правильно выбирать способы обработки продуктов;

• рационально использовать знания о здоровой пищи;

• планировать проектную деятельность;

• использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

**Календарно-тематическое планирование.**

**Согласно плану дополнительного образования деятельности МБОУ Новониколаевской сош на 2023-2024 уч. год, на изучение курса «Традиции народов мира» отводится 34 часов (из расчета 1 час в неделю). Учитывая календарный график школы на 2023-2024 уч. год , данное планирование составлено на 33 часа, т. к. 1 час выпадает на праздничный день. Рабочая программа будет выполнена за счет объединения тем близких по значению. В течение уч. года возможна корректировка распределения часов по темам с учетом хода усвоения материала обучающимися или в связи другими объективными причинами.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Кол-во часов | Дата по плану  | Дата по факту | Тема раздела, занятия |
| 1 | 1 | 5.09 |  |

|  |
| --- |
| **Ознакомление учащихся с планом, формами занятий и содержанием курса.**  |

 |
| 2 | 1 | 12.09 |  | **Особенности национальной кулинарии. Место рыбы в блюдах национальной кухни.** |
| 3-4 | 2 | 19.0926.09 |  | **Блюда национальной кухни (строганина, лытпанщяньга, варка).** |
| 5  | 1 | 3.10 |  | **Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне.** |
| 6-7 | 2 | 10.1017.10 |  | **Блюда из картофеля. (Картофельные котлеты, картофель фаршированный)**  |
| 8-9 | 2 | 24.107.11 |  | **Капуста. Блюда из капусты (капуста тушеная, капустные котлеты)** |
| 10-11 | 2 | 14.1121.11 |  | **Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник).** |
| 12 | 1 | 28.11 |  | **Особенности кухни стран Балканского полуострова и Венгрии. Томаты. Перец.** |
| 13-14 | 2 | 5.1212.12 |  | **Блюда венгерской кухни. Лечо.Салат из мяса птицы.** |
| 15 | 1 | 19.12 |  | **Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии.** |
| 16-17 | 2 | 26.1216.01 |  | **Пицца, запеканка по-итальянски.** |
| 18 | 1 | 23.01 |  | **Паста.** |
| 19 | 1 | 30.01 |  | **Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни.** |
| 20-21 | 2 | 6.0213.02 |  | **Грузинская национальная кухня. Хачапури. Харчо.** |
| 22-23 | 2 | 20.0227.02 |  | **Армянская национальная кухня. Долма.** |
| 24-25 | 2 | 5.0312.03 |  | **Азербайджанская национальная кухня. Пахлава.** |
| 26 | 1 | 19.03 |  | **Абхазская национальная кухня. Мясо, запеченное в горшочках.**  |
| 27-28 | 2 | 2.049.04 |  | **Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.** |
| 29-30 | 2 | 16.0423.04 |  | **Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни. Плов** |
| 31 | 1 | 7.05 |  | **Таджикская. кухня. Лагман** |
| 32 | 1 | 14.05 |  | **Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы** **их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.** **Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной** **посуды, приборов, сервировка стола.** |
| 33 |  | 21.05 |  | **Суши. Роллы.** |

**Литература**

1. Аксакова О.В.Блюда из свинины. Слово, 2011.

2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.

3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002

4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.

5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012

6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.

7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А.

Александровой/ - М., 2003.

8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.

9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.

10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.

**Лист корректировки календарно-тематического планирования**

**Кружок «Традиции народов мира»**

**Учитель:** Кокобелян Србуи Грачики

**2023-2024 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема** | **Количество часов** | **Причина корректировки** | **Способ корректировки** |
| **по плану** | **дано** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |