

Муниципальное казенное образовательное учреждение
Львовская средняя общеобразовательная школа

«Утверждаю»
Директор МКОУ «Львовская СОШ»
Д.А. Аскерханов
«25» 12.2023г. №111



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КРУЖКА**

«ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ»



ПРОГРАММА КРУЖКА «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

Цель программы: создание условий для использования труда, как эффективного средства социализации и индивидуализации личности ребёнка.

Задачи:

- Ознакомление учащихся с культурными традициями разных народов, формирование у детей основ целостной эстетической культуры и толерантности через познание кулинарных изделий и народных традиций;
- Привитие навыков нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- Дать учащимся знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, воспитать вкус к здоровой пище;
- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей учителя и учащихся, специфики работы учителя использовать вариативность, при условии, что учащиеся должны овладеть определенным объемом знаний и умений.

Содержание блока «Введение» предусматривает ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформление и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Рыбные блюда» предусматривает ознакомление учащихся с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требования к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Сладкие блюда» предусматривает ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Программа ориентирована на 70 часовую годичный курс обучения учащихся 10-12 лет. Дети данного возраста успешно и с интересом занимаются кулинарией на уроках технологии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Ожидаемые результаты

По окончании обучения обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым кружковцем как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения и самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

Требования к уровню подготовки учащихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- блюда уральского региона
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Должны уметь:

- правильно обращаться с кухонными инструментами и приспособлениями;

- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

Учебно-тематический план.

Дата	№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
	1	Введение	10
	1.1	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай)	2
	1.2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет)	2
	1.3	Способы обработки пищевых продуктов (яичница, французский омлет).	2
	1.4	Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из сухофруктов).	2
	1.5	Витамины (салат "Греческий"). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	2
	2	Холодные блюда и закуски	8
	2.1	Салат "Таёжный"	2
	2.2	Бутерброды к празднику	2
	2.3	Салат "Цезарь"	2
	2.4	Сельдь под шубой в рулете	2
	3	Первые блюда	6
	3.1	Харчо вегетарианский	2
	3.2	Вегетарианский борщ	2
	3.4	Окрошка	2
	4	Овощные гарниры и изделия из круп	6
	4.1	Овощное рагу	2
	4.2	Гречневая каша (рассыпчатая) с грибами	2
	4.3	Картофельные оладьи, котлеты капустные	2
	5	Изделия из мяса	6
	5.1	Фаршированные сосиски	2
	5.2	Пицца с вкусным краешком	2
	5.3	Печеночные оладушки	2
	6	Рыбные блюда	6
	6.1	Салат «Мимоза»	2
	6.2	Пирог с картофелем и рыбной консервой	2
	6.3	Роллы	2
	7	Изделия из яиц и творога	8
	7.1	Деревенская яичница с картофелем	2
	7.2	Творожное печенье «Поцелуйчики»	2
	7.3	Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом	2
	7.4	Королевская ватрушка	2
	8	Изделия из теста	14

8.1	Хворост	2
8.2	Шарлотка	2
8.3	Печенье с предсказаниями	2
8.4	Чебуреки с картошкой и сыром	2
8.5	Торт «Радуга»	2
8.6	Эклеры	2
8.7	Круассаны	2
9	Сладкие блюда	6
9.1	Напиток из черной смородины	2
9.2	Витаминный напиток из шиповника	2
9.3	Желе «Разбитое стекло»	2