Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 14

Согласовано: Утверждаю:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

зам. директора по ВР директор МКОУ СОШ № 14

 А.Н. Тряпочкина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

Программа работы кружка

**«Вкусные истории»**

Срок реализации программы – 1 год

Возраст детей 11-13 лет

Составитель: Е.В. Виноградова

учитель технологии

1 кв. категории

2013-2014 учебный год

**Содержание**

1. Пояснительная записка 2
2. Концепция программы 5
3. Методы и формы обучения 5
4. Ожидаемые результаты 6
5. Требования к уровню подготовки учащихся 6
6. Программа занятий кружка 7
7. Материально - техническая база 8
8. Учебно - тематический план 9
9. Используемая литература 11

**Пояснительная записка**.

**Программа составительская компелятивная.**

Программа составлена в соответствии с Законом «Об образовании» и Законом «О

защите прав ребенка» Свердловской области.

 **Актуальность** создания данной программы кружка «Вкусные истории» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

 Программа кружка «Вкусные истории» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

 В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

 **Цель программы:** создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребёнка

 **Задачи**:

* Ознакомление учащихся с культурными традициями предков, формирование у
детей основ целостной эстетической культуры и толерантности через познание
кулирарных изделий и народных традиций;
* Формирование у подрастающего поколения бережного отношения к культурному
наследию, к истории и традициям России и Урала, уважение к людям труда;
* Привитие навыков нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
* Дать учащимся знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пище.
* Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
* Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
* Развить способность критически относиться к разного рода диетам;
* 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.

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединенных, но относительно самостоятельных составляющих — блоков и модулей, которые в зависимости от условий и индивидуальных требований можно изменить. Документально каждый блок представляет собой учебно-методический комплект.

При изучении каждого блока программой предусмотрено, приготовление одного или нескольких блюд уральского региона.

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. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд.Требованием к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд.Требованием к качеству готовых блюд. Условиям и срокам 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. Требованием к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихсяс 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. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованием к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Подача к столу

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. Требованием 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. Требованием 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. Требованием к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Учебный материал строится по 70 -часовой годичной сетке.

Программа ориентирована на годичный курс обучения учащихся 5-6-7 классов. Практика показала, что 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 каждогоученика, 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.

Результатом работы кружка является участие в традиционных школьных мероприятиях: День учителя, День пожилого человека, День матери России, Новый год, Вечер встречи, День 8-е Марта, День рождении школы и в предлагаемых районных мероприятиях

**Концепция программы.**

 В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

 Решение педагогических задач в программе «Вкусные истории» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

 Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

 Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;

 Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

 Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

 Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

 Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

**Формы и методы организации учебной деятельности:**

* индивидуальная ( дается самостоятельные задания с учетом возможности учащегося);
* фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
* групповая ( разделение на мини группы для выполнение определенной работы);

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому на занятиях широко применяются:

 **объяснительно - иллюстративные** пособия, что позволяет стимулировать учащихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

**практические методы** – способствуют развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой

**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, самоактуализации соблюдать правила ТБ; 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:*

-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

**Программа занятий кружка.**

*Информационная карта к программе.*

Название программы: **«Вкусные истории».**

Продолжительность освоения программы-**1 учебный год.**

Количество часов за год: **70 часов**

Место проведения: **кабинет технологии № 10**

Временные затраты: 2 занятия по 45 минут = **1час 30 минут**

Время проведения: день недели-**среда, с 16-00 до 17-30**

Возрастной диапазон участников кружка: **12-15 лет.**

Образовательная область **- «Технология».**

Уровень освоения программы - **начальный**

Тип программы - **обучающее-развивающий**.

Вид программы по целевой установке: **познавательный.**

Вид программы по форме организации и содержания и процесса педагогической деятельности: **практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские.**

**Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы**

**Дидактическое обеспечение**

**Оборудование:** столы, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства: «Прогресс», «Хлорамин», кальцинированную соду.

**Материалы:** Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

**Учебно-методическое обеспечение:**

* Таблицы-памятки;
* Технологические карты приготовления блюд;
* Раздаточный материал;
* Информационные бюллетени;
* Схемы;
* Информационный материал;
* плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
* фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
* тесты для контроля знаний, умений, навыков;
* дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
* игровой материал;
* наглядный иллюстративный материал;
* библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

**Учебно-тематический план.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ п/п** | **Наименование темы** | **Общее кол-во часов** | **Теория** | **Практика** |
|  | **1** | **Введение**  | **10** | **1.25** | **8.75** |
|  | 1.1 | Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай) | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 1.2 | Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет) | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 1.3 | Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет). | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 1.4 | Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок).  | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 1.5 | Витамины (салат из капусты). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом). | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **2** | **Холодные блюда и закуски** | **8** | **1.0** | **7.0** |
|  | 2.1 | Салат по-уральски | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 2.2 | Бутерброды на скорую руку | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 2.3 | Тёртая морковь с яблоками | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 2.4 | Сельдь под шубой | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **3** | **Первые блюда** | **6** | **0.75** | **5.25** |
|  | 3.1 | Щи по-уральски | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 3.2 | Вегетарианский борщ | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 3.4 | Окрошка уральская | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **5** | **Овощные гарниры и изделия из круп** | **6** | **0.75** | **5.25** |
|  | 5.1 | Овощное рагу | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  |  | Гречневая каша (рассыпчатая) | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 5.4 | Картофельные оладьи, котлеты капустные | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **6** | **Изделия из мяса** | **6** | **0.75** | **5.25** |
|  | 6.1 | Фаршированные сосиски | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 6.2 | Пицца с вкусным краешком | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 6.3 | Куриные оладушки | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **7** | **Рыбные блюда** | **6** | **0.75** | **5.25** |
|  | 7.1 | Салат «Мимоза» | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 7.3 | Пирог с картофелем и рыбной консервой | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  |  | Скумбрия запеченная в духовке | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **8** | **Изделия из яиц и творога** | **8** | **1.0** | **7.0** |
|  | 8.1 | Деревенская яичница с картрфелем | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 8.2 | Творожное печенье «Поцелуйчики» | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 8.3 | Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 8.4 | Королевская ватрушка  | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **9** | **Изделия из теста** | **14** | **1.75** | **12.25** |
|  | 9.1 | Уральский хворост | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 9.2 | Шарлотка  | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 9.3 | Картофельный пирог | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 9.4 | Чебуреки с картошкой и сыром | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 9.5 | Торт «Черепашка» | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 9.6 | Пятачки  | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 9.7 | Пирог с сыром и сосисками | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | **10** | **Сладкие блюда** | **6** | **0.75** | **5.25** |
|  | 10.1 | Напиток из черной смородины | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 10.2 | Витаминный напиток из шиповника | 2 | 0.25 | 1.75 |
|  | 10.3 | Желе «Разбитое стекло» | 2 | 0.25 | 1.75 |

 **Итого: 70 8.75 61.25**

**Используемая литература**

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43

2. Конвенция о правах ребенка

3. Турыгин В.В. «Уральская кухня». Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1980.

4. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.

5. Новоженов Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд:

 Обществ. питание.

6. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.

7. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.

8. Учебник технологии 5-7 класс под редакцией Симоненко

9. Интернет - ресурсы