**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Кулинарного клуба «Поваренок»**

**1-4 классы**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Введение предпрофильного обучения изначально заявлено как часть реформирования школы, направленная на повышения способности будущего выпускника к самостоятельному действию на рынке образовательных услуг, конструированию собственного образовательного маршрута. Кроме того, подрастающее поколение несет в себе потенциальную энергию дальнейшего развития. От того, какие ценности будут сформированы у молодежи сегодня, от того, насколько молодые люди будут готовы к новому типу социальных отношений, зависит путь и перспективы развития нашего общества.

В детстве многие мечтают стать поварами или кондитерами. Однако в дальнейшем это тяготение часто сменяется у молодежи увлечениями другими, более «престижными» профессиями. Юность далеко не всегда способна самостоятельно осознать, что добиться много, в полной мере применить свои силы можно не только в «именитых» профессиях, но и в скромных, на первый взгляд неприметных. Однако, в настоящее время профессии повара уделяется значительное внимание. Приготовление пищи стало рассматриваться как вид искусства.

Специальности повара и кондитера – важнейшие в сфере обслуживания, у них долгая история, богатые традиции. Кормить людей всегда считалось делом почетным, ответственным. Чтобы заслужить это право, надо стать мастером в подлинном значении этого слова.

Поэтому для школьников, в особенности, проявивших интерес к технологии приготовления пищи, может оказаться интересным и полезным углубление в проблематику ценностно-смысловых аспектов кулинарного мастерства человека. При этом может иметь место как внешний взгляд на повара или кондитера, так и соотнесение изучаемого материала со своими ценностями и устремлениями.

В школьной программе отводится определенное количество времени для приобщения учащихся к кулинарии. Однако, в курсе «Технологии» приготовлением пищи занимаются исключительно девочки. Тогда как мы знаем, что и мальчики с интересом занимаются кулинарией. Именно поэтому курс по выбору решает эту задачу. Приобретенные навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе будущей профессии.

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.

В процессе реализации программы с одной стороны, происходит углубление и расширение содержания базовой программы «Технология», с другой - осознание особенностей профессии повара и кондитера.

В ходе изучения элективного курса школьники узнают об особенностях приготовления различных блюд и тайнах кондитерского искусства. На основе соблюдения технологии приготовления пищи, учащиеся учатся создавать различные блюда, выпекать кондитерские изделия и выполняют их эстетическое украшение.

Данный курс предполагает использование методов работы, как репродуктивный, объяснительно - иллюстрационный, частично - поисковый, а также невозможно рассмотреть предложенные темы без применения активных методов преподавания, ролевых игр, дискуссий, проектной деятельности учащихся.

Основной формой работы курса является учебное занятие, проводимое один раз в неделю продолжительностью 45 минут. А весь курс рассчитан на 34 часа. Занятия предполагают, как рассмотрение теоретических вопросов, так и выполнение практических работ: эскизы, приготовление блюд, сервировка стола, мини-проекты. Перед практическими занятиями необходимо проводить инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим правилам.

Данный элективный курс могут посещать учащиеся 1-4 классов. Занятия формируются по возрастному принципу. Это позволит руководителю строить занятия с учетом подготовленности школьников, правильно сочетать теорию с практикой. Младшим учащимся давать меньше теоретических сведений, отводя основную часть времени на практические работы. Для учащихся 4 классов рекомендуется большая сложность и большой объем теоретического материала. Для практических занятий им предлагают наиболее сложные в приготовлении и оформлении блюда.

**Место курса в учебном плане**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Год обучения | Количество часов в неделю | Количество учебных недель | Всего за учебный год |
| 1 класс | 2 | 31 | 62 |
| 2 класс | 2 | 32 | 64 |
| 3 класс | 2 | 32 | 64 |
| 4 класс | 2 | 32 | 64 |
|  |  | Всего за курс | 254 |

**ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ**

**Цель**: формирование интереса и положительной мотивации школьников к занятиям по кулинарии путем их ознакомления с технологией приготовление блюд народов мира. необходимой для дальнейшего успешного освоения программы учебного курса «Технология».

**Задачи:**

- дать учащимся возможность реализовать свой интерес к профессии повара или кондитера;

- развивать эстетический вкус и кулинарную грамотность**;**

**-**приобщать учащихся к культуре народов мира.

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

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.

**Планируемые результаты освоения курса**

**Личностные:**

* воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России;
* формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его ограниченном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий;
* формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
* принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
* развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе;
* формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
* развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
* формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.

**Метапредметные:**

***Регулятивные:***

* принимать и сохранять учебную задачу;
* учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;
* планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане;
* учитывать установленные правила в планировании и контроле способа решения;
* осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату (в случае работы в интерактивной среде пользоваться реакцией среды решения задачи);
* оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки соответствия результатов требованиям данной задачи и задачной области;
* адекватно воспринимать предложения и оценку учителей, товарищей, родителей и других людей;
* различать способ и результат действия;
* вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового, более совершенного результата, использовать запись (фиксацию) в цифровой форме хода и результатов решения задачи, собственной звучащей речи на русском, родном и иностранном языках;
* выполнять учебные действия в материализованной, гипермедийной, громкоречевой и умственной форме;
* в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
* преобразовывать практическую задачу в познавательную;
* проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
* самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале;
* осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия, актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
* самостоятельно адекватно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как по ходу его реализации, так и в конце действия.

***Познавательные:***

* осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе, контролируемом пространстве Интернета;
* осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
* использовать знаково-символические средства, в том числе модели (включая виртуальные) и схемы (включая концептуальные) для решения задач;
* строить сообщения в устной и письменной форме;
* ориентироваться на разнообразие способов решения задач;
* основам смыслового восприятия художественных и познавательных текстов, выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
* осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
* осуществлять синтез как составление целого из частей;
* проводить сравнение, сериацию и классификацию по заданным критериям;
* устанавливать причинно-следственные связи в изучаемом круге явлений;
* строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
* обобщать, т. е. осуществлять генерализацию и выведение общности для целого ряда или класса единичных объектов на основе выделения сущностной связи;
* осуществлять подведение под понятие на основе распознавания объектов, выделения существенных признаков и их синтеза;
* устанавливать аналогии;
* владеть рядом общих приёмов решения задач.
* осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и сети Интернет;
* записывать, фиксировать информацию об окружающем мире с помощью инструментов ИКТ;
* создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
* осознанно и произвольно строить сообщения в устной и письменной форме;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* осуществлять синтез как составление целого из частей, самостоятельно достраивая и восполняя недостающие компоненты;
* осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
* строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
* произвольно и осознанно владеть общими приёмами решения задач.

***Коммуникативные:***

* адекватно использовать коммуникативные, прежде всего речевые, средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой), владеть диалогической формой коммуникации, используя, в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения;
* допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнёра в общении и взаимодействии;
* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
* формулировать собственное мнение и позицию;
* договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
* строить понятные для партнёра высказывания, учитывающие, что партнёр знает и видит, а что нет;
* задавать вопросы;
* контролировать действия партнёра;
* использовать речь для регуляции своего действия;
* адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.
* учитывать и координировать в сотрудничестве позиции других людей, отличные от собственной;
* учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
* понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
* аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
* продуктивно содействовать разрешению конфликтов на основе учёта интересов и позиций всех участников;
* с учётом целей коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* адекватно использовать речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.

***Предметные:***

* получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
* усвоение первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
* приобретение навыков самообслуживания;
* овладение технологическими приемами ручной обработки материалов;
* усвоение правил техники безопасности;
* использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
* приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умений применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач.

**Программа курса**

**Тема 1: «Вводное занятие» 2 часа.**

Теория: понятие «народная кухня», ингредиенты, меню. Поиск и анализ информации. Оборудование, инструменты для кулинарных работ.

**Тема 2. «Техника безопасности» 2 час.**

Правила безопасности и личной гигиены при проведении кулинарных работ.

*Практика: сбор и анализ информации, решение практических задач.*

**Тема 3. Способы обработки продуктов питания 3 час.**

Знакомство с основными способами обработки продуктов питания.

*Практика: выявление и усвоение новой терминологии*

**Тема 4. Специфика сибирской кухни 5 часа**

Знакомство с традиционными сибирскими блюдами. Особенности присваивающего хозяйства. Сибирские приправы.

*Практика: приготовление сибирского облепихового чая*

**Тема 5. Особенности русской кухни 6 часа.**

Теория: традиционные блюда русского стола. Русский чайный стол. Выпечка. Блюда из картофеля. Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник)

*Практика: приготовление постных щей.*

**Тема 6: « Итальянская кухня» 6 часа.**

Теория: особенности итальянской кухни, ассортимент блюд, понятия: ризотто, пицца, равиоли, лазанье, спагетти, моцарелла, мортаделла, салями. Бутерброды в итальянской кулинарии. Итальянские бутерброды и овощные запеканки (запеченные бутерброды, бутерброды по-итальянски с рыбой, итальянские горячие бутерброды, запеканка по- итальянски).

*Практика: приготовление пиццы и пасты*

**Тема 7. «Французская кухня» 6 часа**

Теория: Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея , лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов. Блюда французской кухни (запеканка дофинуа, шампиньоны фаршированные, яйца в мешочек запеченные).

*Практика: приготовление салата.*

**Тема 8: «Украинская кухня» 6 часа.**

Теория: особенности украинской кухни, ассортимент блюд. Понятия: вареники, галушки, гречаники, кулеш, пампушки. Виды нарезки овощей.

*Практика: нарезка овощей «соломкой», приготовление украинского борща.*

**Тема 9. «Кавказская кухня» 8 часа.**

Теория: особенности грузинской, азербайджанской и армянской кухни. Ассортимент блюд. Приправы. Понятия: долма, сунели, сациви, чанах, плов, лаваш, чахохбили, хачапури, харчо, мацони.

*Практика: приготовление плова, хачапури*

**Тема 10. «Национальные блюда Белоруссии» 4 часа**

Теория: Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни. (Драники, пирожки картофельные фаршированные грибами, яйца фаршированные грибами.)

*Практика: приготовление блюд из картофеля.*

**Тема 11. Блюда турецкой кухни 6 часа.**

Теория: знакомство с традиционными способами приготовления блюд. Кофе на песке. Особенности турецкого чая. Лахмаджун. Пиде. Менемен. Симит. Чорба. Долма. Кебаб. Пахлава. Лукум. Халва

*Практика: приготовление омлета (менемен) и чечевичного супа*

**Тема 12. Блюда немецкой кухни 4 часа.**

Теория: Традиционные немецкие блюда: мясо с капустой. Немецкие кондитерские изделия: штрудель и имбирный пряник. Традиционные напитки.

*Практика: приготовление имбирного пряника.*

**Тема 12. Меню праздничного стола 6 часа.**

Составление меню сезонных праздников: Нового года, Международного женского дня, Масленницы. Калькуляция продуктового набора.

*Практика: разработка меню для праздничного стола, сервировка праздничного стола*

**Тема 14. Защита «Творческих проектов» 4 часа**

Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда). Защита проекта.

**Контрольные вопросы для проверки знаний учащихся:**

1. Из предложенного списка выберите слова, относящиеся к итальянской кухне: сациви, кулеш, чанах, лазанье, плов, лаваш, галушки, пицца, равиоли, гречаники.
2. Из предложенного списка выберите слова, относящиеся к кавказской кухне: долма, вареники, равиоли, сунели, борщ, сациви, чанах, пампушки, моцарелла, мортаделла.
3. Из предложенного списка выберите слова, относящиеся к украинской кухне: галушки, лаваш, моцарелла, гречаники, хачапури, вареники, харчо, мацони, кулеш, пампушки.
4. Распределите слова из списка: долма, сунели, пампушки, сациви, кулеш, хачапури, галушки, гречаники, ризотто, пицца, равиоли, лазанье, спагетти, моцарелла, харчо, мортаделла, салями на три группы:

А) итальянская кухня; Б) украинская кухня; В) кавказская кухня.

1. Что такое пассерование?
2. Что включается в меню?
3. Как нарезается свекла для украинского борща?

**Научно – методическое обеспечение программы**

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебное издание. Программы общеобразовательных учреждений. – М.- «Просвещение» 2002.

2. Элективные ориентационные курсы и другие средства профильной ориентации в предпрофильной подготовке школьников. Учебно-методическое пособие / Науч. Ред. С.Н. Чистякова. – М.: АПК и ПРО, 2003.

**Список литературы**

1. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии: Приложение к учеб. «Основы кулинарии». – М.: Просвещение, 2002.
2. Ивушкина О. Необычные блюда из овощей. – М.: РИПОЛ классик, 2005.
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. – 4-е изд.., стер. – М.: «Колос», 1998.
4. Вольпер И.Н. Легенды и быль о продуктах. - М. “Экономика”, 1969.
5. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. -М. “Терра”, 1998.
6. Лазерсон И. Французская кухня. - М. “Центрполиграф”, 2005.
7. Похлебкин В.В. Все о пряностях. - М.“Центрполиграф”, 1997.
8. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. - М., “Центрполиграф”, 1997.
9. Похлебкин В.В. Специи и приправы. - М.,“Центрполиграф”, 1997.
10. Райченок Ж.Е. Самые популярные блюда мира. - Мн.Литература,1998