

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Окуневская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Окуневская СОШ»)

"РАССМОТРЕНО" Протокол заседания педагогического совета школы от 31.08.2023 г. № 6	"СОГЛАСОВАНО" Заместитель директора по УР _____ Н.Ф.Рочева 31.08.2023 г.	"УТВЕРЖДЕНО" Приказом МБОУ "Окуневская СОШ" от 04.09.2023 г. № 04097-о
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного курса внеурочной деятельности

«Вкусняшки»

Направленность: общекультурная

Возраст обучающихся: 15-17 лет

Срок реализации программы: 9 месяцев

Составитель программы: Чупрова В.А.,
учитель технологии

с. Окунев Нос
2023 г.

Пояснительная записка

Программа «Вкусняшки» по своей направленности является общеразвивающей, так как у учащихся при ее освоении формируются компетенции осуществлять универсальные действия

- личностные (самоопределение, нравственно-этическая ориентация);
- регулятивные (планирование, прогнозирование, контроль, коррекция, оценка);
- познавательные (общеучебные, логические действия, а также действия постановки и решения проблем);
- коммуникативные (планирование сотрудничества, разрушение конфликтов, управление поведением, достаточно полное и точное выражение своих мыслей в соответствии с задачами и условиями коммуникации).

Педагогическая целесообразность программы.

Занятия кулинарией помогают сформировать у учащихся новое мышление, создаются условия для повышения мотивации к обучению технологии через практическую деятельность, формируются системы знаний и представлений об окружающей действительности, стремление развивать творческие и интеллектуальные способности учащихся. Осуществляется знакомство с профессиями пищевой отрасли.

Цель и задачи программы.

Цель: содействовать формированию всесторонне развитой личности, расширяя и углубляя знания по культуре питания и технологии приготовления пищи, а также подготовить ребенка к жизни в обществе, к выбору профессии.

Задачи:

Обучающие:

- Познакомить с технологией приготовления и правилами подачи блюд, вариантов украшения блюда, сервировки стола и правилам этикета;

Развивающие:

- развивать умение планирования расходов на продукты и контроля;
- формировать эстетический и художественный вкус в процессе приготовления блюда;
- формировать потребности к саморазвитию и самосовершенствованию;

Воспитательные:

- способствовать воспитанию творческой активности;
- формировать умение самоконтроля,
- формировать умение сотрудничества через работу в парах или группе;
- оказать помощь в профессиональном самоопределении учащихся

Отличительные особенности программы.

Отличительные особенности программы заключаются в том, что:

- Предварительная подготовка детей к занятиям не имеет значения, и в одной группе могут обучаться разновозрастные дети.
- Формирование необходимых знаний, умений и навыков происходит во время обучения.
- В процессе обучения реализуется дифференцированный подход.

Общая характеристика курса внеурочной деятельности

Актуальность программы. Актуальность программы определена тем, что позволяет учащимся познакомиться с технологией приготовления блюд, выходящими за рамки школьной программы, соответствует познавательным возможностям учащихся средней школы. Это «проба» собственных умений, навыков и возможностей. Занятия по данной программе могут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с приготовлением пищи, а также расширить представление о здоровом питании и здоровом образе жизни.

Адресат программы: Рабочая программа данного курса ориентирована на детей в возрасте от 12 до 17 лет.

Объем программы: 24 часа

Срок освоения программы: 9 месяцев.

Режим занятий: Занятия проходят 1 раз в месяц, по 3 часа.

Программой предусмотрено проведение групповых занятий с учащимися.

Содержание программы

1. Из глубины веков до наших дней. Самое древнее тесто. 3 часа

Традиционные продукты и блюда. Способы тепловой обработки. Кухонная посуда. Пиры на Руси. Первые кулинарные книги.

Пресное тесто. Пресное сдобное тесто. Лапша, пельмени, вареники. Технология приготовления.

Практическая деятельность. Записи рецептов из старой русской кухни. Приготовление пельменей (вареников, кулебяки).

2. Дрожжевое тесто. 3 часа

Возникновение (открытие) дрожжевого теста. Опарное и безопарное тесто. Обрядовая кухня. Технология приготовления выпечки.

Практическая деятельность. Приготовление пирожков с начинкой, пиццы.

3. Новогодний серпантин. 3 часа.

Бисквитный полуфабрикат. Приготовление теста. Выпечка и отделка готового изделия. Схема приготовления.

Практическая деятельность. Приготовление бисквитного пирога, торта, пирожного.

4. Пряники русские. 3 часа.

Из истории выпечки. Способы приготовления теста. Печатные пряники. Лепные пряники. Оформление изделий.

Практическая деятельность. Выпечка пряников.

5. Обрядовая выпечка. 3 часа.

История блинов. Разнообразие блинного теста. Жаворонки.

Практическая деятельность. Приготовление обрядовой выпечки.

6. Пасхальная выпечка. 3 часа.

Питательная ценность творожных блюд. Традиционные пасхальные изделия. Технология изготовления.

Практическая деятельность. Изготовление пасхи творожной, кулича.

7. Сладкие блюда. Сервировка «чайного стола». 3 часа.

Сласти в русской кухне. Кисели овсяные и крахмальные. Желе. Муссы. Кремы. Схемы приготовления.

Правила сервировки. Этикет за столом. Способы заваривания чая. Подача блюд.

Практическая деятельность. Приготовление желе, шарлотки. Приготовление чая. Сервировка стола. Представление домашней выпечки.

8. Итоговое занятие.

Защита проектов.

Планируемые результаты обучения:

Пройдя полный курс, предусмотренный данной программой, формируются навыки работы с разными продуктами питания. Учащиеся учатся самостоятельно осмысливать и выполнять работу.

Ожидаемые результаты:

По итогам изучения программы, обучающиеся должны знать:

- правила техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
- правила этикета;
- основы технологии приготовления блюд дрожжевого и без дрожжевого теста;
- основы правила подачи блюд;
- о способах оформления блюд; уметь:

должны уметь:

- готовить блюда следуя рецепту;
- украшать готовые блюда;
- правильно вести себя за столом

Основными критериями оценки работ детей являются:

- внешний вид изделия;
- соблюдение технологии изготовления;
- самостоятельность в выполнении работы;
- продуктивность (выполнение работы в установленный срок);
- качество выполненной работы;
- культура поведения и соблюдения техники безопасности.

Формы подведения итогов реализации программы:

- Защита проектов.

Учебно-тематический план.

№ п/п	Содержание занятия	Дата	Количество часов
1	Из глубины веков до наших дней. Самое древнее тесто		3
2	Дрожжевое тесто		3
3	Новогодний серпантин		3
4	Пряники русские		3
5	Обрядовая выпечка		3
5	Пасхальная выпечка		3
6	Сладкие блюда. Сервировка «чайного стола»		3
7	Итоговое занятие		3
Всего:			24

Тематический план

№	Содержание занятий	Количество часов	Форма проведения занятий	Электронные (цифровые) ресурсы
1	Техника безопасности на занятиях. Вводное занятие	1	Беседа	
2	Способы тепловой обработки. Пирог на Руси.	1	Просмотр видеоролика	
3	Технология приготовления пельменей, вареников	1		
4	Возникновение (открытие) дрожжевого теста. Опарное и безопарное тесто.	1		https://yandex.ru/video/preview/9110037831406376768
5	Приготовление пирожков с начинкой, пиццы.	1	Практикум	
6	Приготовление пирожков с начинкой, пиццы.	1	Практикум	
7	Бисквитный полуфабрикат. Приготовление теста.	1	Практикум	https://yandex.ru/video/preview/14878144995201892565
8	Выпечка изделия из бисквитного теста.	1	Практикум	

9	Оформление готового изделия	1	Практикум	
10	Из истории выпечки пряников.	1		
11	Способы приготовления теста. Оформление изделий.	1	Практикум	
12	Выпечка и оформление пряников.	1	Практикум	https://yandex.ru/video/preview/5167862463170041309
13	Обрядовая выпечка. История блинов.	1	Просмотр презентации	https://yandex.ru/video/preview/17214493255058172678
14	Разнообразие блинного теста. Жаворонки.	1		
15	Выпечка блинов и жаворонков.	1	Практикум	
16	Питательная ценность творожных блюд. Традиционные пасхальные изделия.	1	Беседа	
17	Изготовление пасхальных блюд	1	Практикум	
18	Изготовление пасхальных блюд	1		
19	Сласти в русской кухне. Кисели овсяные и крахмальные. Желе. Муссы. Кремы. Схемы приготовления.	1		https://yandex.ru/video/preview/10382555711340011557
20	Правила сервировки. Этикет за столом.	1	Беседа, просмотр видеофильма	
21	Технология приготовления мармелада	1	Видеоролик	
22	Защита проектов	1		
23	Защита проектов	1		
24	Защита проектов			

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

- кабинет домоводства со всем необходимым оборудованием: посуда, столовые приборы, электрическая плита, раковина для мытья посуды,

- технические средства:

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор.
3. Интерактивная доска.

- экранно-звуковые пособия:

1. Аудиозаписи и видеозаписи материалов, необходимых для занятий.
2. Видеофильмы, соответствующие тематике программы.
3. Мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, соответствующие тематике программы.

Список литературы

