

Приложение № 44
к основной общеобразовательной программе
основного общего образования МБОУ СОШ 50

**Рабочая программа
курса внеурочной деятельности
кружок «Хозяюшка»
для 6-7 классов**

Раздел 1. Результаты освоения курса внеурочной деятельности

Основная цель программы:

Продолжить дальнейшее развитие и формирование эстетического вкуса, культуры общения, творческих способностей и расширить знания учащихся в области кулинарии.

Личностные результаты, формируемые в течение всего курса:

- формирование мотивации изучения национальных традиций нашей страны и стран мира;
- знакомство с кулинарными изысками разных стран и народов;
- стремление к совершенствованию навыков приготовления, оформления и подачи блюд на стол;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Программа «Хозяюшка» включает в себя теоретическую часть, которая подкрепляется практической частью.

Метапредметные результаты изучения курса «Хозяюшка»:

- взаимосвязь ручного труда с другими предметами, прежде всего выражается в том, что в изучении данного курса применяются, конкретизируются, закрепляются знания, полученные на уроках по различным предметам.
- взаимосвязь курса с обучением детей русскому языку заключается в том, что во время внеурочной деятельности дети на практике учатся владеть речью — формулировать мысли (вопросы, ответы), говорить кратко, содержательно; так же они овладевают специальным словарем (название продуктов, инструментов, технические термины).
- занятия трудовой деятельностью, содействует формированию гибкости руки, развивает моторику, координацию движений.
- истории: изучение народных традиций, культуры народов мира.
- с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; мер времени.
- с химией при характеристике свойств пищевых материалов;
- с биологией, воздействие пищи на организм человека.

Предметными результатами освоения курса «Хозяюшка» являются:

- знание способов механической обработки продуктов питания, историю приготовления пищи;

- правила использования инструментов, приспособлений и электрооборудования для приготовления пищи;
- способы тепловой обработки продуктов питания;
- технологический процесс изготовления блюд и способы повышения его питательной ценности;
- правила безопасности труда;
- способы выявления потребностей общества в товарах и услугах;
- основные правила этикета;
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи.

Планируемые результаты

В результате реализации программы учащиеся будут **знать:**

- основы технологии приготовления различных блюд;
- основы организации труда при приготовлении пищи;
- историю кулинарии и свойства продуктов;
- санитарно-гигиенические правила и нормы при приготовлении пищи;

уметь:

- применять инструменты и приборы при приготовлении пищи;
- самостоятельно организовывать процесс приготовления пищи;

Раздел 2. Содержание курса внеурочной деятельности

Раздел	Содержание курса	Формы организации	Виды деятельности
Вводное занятие	Цели и задачи курса. Правила ТБ при работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Организация рабочего места.	кружковое занятие	познавательная
Этикет	Этикет. Сервировка стола. Прием гостей.	кружковое занятие	познавательная
Особенности русской кухни	Роль овощей в русской кухне. Капуста. Блюда из капусты. Картофель. Блюда из картофеля. Особенности православной русской кухни.	кружковое занятие	познавательная

	<p>Постные супы. Холодные супы. Вторые блюда. Любимые блюда русской народной кухни. Традиционные праздничные русские блюда. Сладкие блюда.</p>		
Выпечка	<p>Виды теста: слоёное, песочное, заварное, бисквит. Дрожжевое, бездрожжевое тесто. Блюда из слоёного теста-слойки с различными видами начинок. Приготовление торта из песочного теста «Зебра». Приготовление заварных пирожных. Приготовление торта «Прага». Приготовление бездрожжевого теста, блинчики с различными видами начинок. Дрожжевое тесто. Приготовление пирожков с различными видами начинок. Сосиска в тесте. Ватрушка с творогом.</p>	кружковое занятие	познавательная
Белорусская национальная кухня	<p>Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка» - королева белорусской кухни. Драники. Зразы. Традиционные белорусские супы. Деревенский суп с лисичками. Холодник. Овсяный кисель. Фруктово-ягодный квас.</p>	кружковое занятие	познавательная
Украинская национальная кухня	<p>Особенности и традиции украинской кухни. Мучные изделия в украинской кухне. Галушки, пампушки. Свиное сало – любимый и</p>	кружковое занятие	познавательная

	<p>наиболее употребляемый продукт. Свекла – национальный овощ. Украинский борщ с пампушками. Сладкие блюда.</p>		
<p>Японская национальная кухня</p>	<p>Особенности и традиции японской кухни. История японской кухни. Использование риса в традиционных японских блюдах. Роль морепродуктов в рационе питания японцев. Суши. Культ чая. Чайная церемония. Праздничные японские блюда.</p>	<p>кружковое занятие</p>	<p>познавательная</p>
<p>Итальянская национальная кухня</p>	<p>Особенности и традиции итальянской кухни. Итальянские сыры. Итальянская паста. Пицца – изобретение итальянцев. Праздничные итальянские блюда.</p>	<p>кружковое занятие</p>	<p>познавательная</p>
<p>Испанская национальная кухня.</p>	<p>Испания славится богатой, разнообразной и изысканной кухней. Традиционные блюда готовятся жителями Испании с теми продуктами, которые им доступны: рис, курица, крольчатина. Испанский омлет. Гаспачо. Паэлья. Ризотто.</p>	<p>кружковое занятие</p>	<p>познавательная</p>
<p>Восточная кухня</p>	<p>Особенности и традиции восточной кухни. Суп «Харчо». Лобио. Манты. Плов. Огурцы с морковью по- корейски. Хе из куриной грудки. Шаурма. Сладкие блюда. Чак-чак.</p>	<p>кружковое занятие</p>	<p>познавательная</p>
<p>Итоговый проект.</p>	<p>Подведение итогов. Приготовление праздничного обеда. Презентация блюд.</p>	<p>кружковое занятие</p>	<p>познавательная</p>

Программа кружка рассчитана на 1 год основного образования объёмом 68 часов для учащихся 7-8 классов. Занятия проводятся 1 раз в неделю. Продолжительность занятий: 40 минут занятие, 10 минут перерыв, 40 минут занятие. Итого занятие длится 1 ч. 20 мин. Занятия проходят в группах по 8-10 человек.

Промежуточная аттестация по курсу внеурочной деятельности кружка "Хозяюшка" проходит в конце учебного года. Форма промежуточной аттестации – конкурс на приготовление праздничного обеда.

Место проведения занятий – кабинет технологии (для девочек). Возраст детей, участвующих в реализации программы 13-14 лет.

Раздел 3. Тематическое планирование

№ занятия	Тема	Примечание
Раздел 1. Вводное занятие. 2.Этикет		
1-2	Цели и задачи курса. Правила ТБ при работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Организация рабочего места. Этикет. Сервировка стола. Прием гостей.	
Раздел 3. Особенности русской кухни		
3-4	Роль овощей в русской кухне. Блюда из капусты и картофеля. Особенности православной русской кухни. Салат «Крестьянский» с квашеной капустой. Жаркое в горшочках «По- домашнему» с курицей и картофелем.	
5-6	Любимые блюда русской народной кухни. Приготовление пельменей с двумя видами фарша (говядина- свинина). Приготовление щей из квашеной капусты .	
7-8	Традиционные праздничные русские блюда. Солянка мясная.	
9-10	Сладкие блюда. Запеченные яблоки со сметаной.	
Раздел 4. Выпечка		

11-12	Виды теста: слоёное, песочное, заварное, бисквит. Дрожжевое, бездрожжевое тесто. Блюда из слоёного теста- слойки с различными видами начинок.	
13-14	Приготовление торта из песочного теста «Зебра». Украшение торта кремом. Розы из крема.	
15-16	Приготовление заварных пирожных. Особенности приготовления заварного теста.	
17-18	Приготовление торта «Прага». Шоколадная глазурь.	
19-20	Приготовление бездрожжевого теста, блинчики с различными видами начинок. Сладкие блинчики. Фаршированные блинчики с творожной массой, с варёной сгущёнкой.	
21-22	Приготовление бездрожжевого теста, блинчики с различными видами начинок. Блинчики фаршированные с мясом, с мясом и рисом.	
23-24	Дрожжевое тесто. Приготовление пирожков с различными видами начинок. Сладкие пирожки. Пирожки с малиновым джемом, клубничным вареньем.	
25-26	Дрожжевое тесто. Приготовление пирожков с различными видами начинок- картофельная, капустная, яйцо с рисом и зелёным луком.	
27-28	Сосиска в тесте. Ватрушка с творогом.	
Раздел 5. Белорусская национальная кухня		
29-30	Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка»- королева белорусской кухни. Драники со сметаной, жареными шкварочками с луком.	
31-32	Зразы с грибами.	
33-34	Традиционные белорусские супы. Деревенский суп с лисичками. Овсяный кисель.	
35-36	Холодные супы. Холодник. Фруктово - ягодный квас.	
Раздел 6. Украинская национальная кухня		
37-38	Особенности и традиции украинской кухни. Мучные изделия в украинской кухне. Галушки, пампушки. Свиное сало – любимый и наиболее употребляемый продукт.	

39-40	Свекла – национальный овощ. Украинский борщ с пампушками.	
41-42	Сладкие блюда. Вергуны киевские.	
Раздел 7. Японская национальная кухня		
43-44	Особенности и традиции японской кухни. История японской кухни. Использование риса в традиционных японских блюдах.	
45-46	Роль морепродуктов в рационе питания японцев. Суши. Культ чая. Чайная церемония. Праздничные японские блюда.	
Раздел 8. Итальянская национальная кухня		
47-48	Особенности и традиции итальянской кухни. Итальянские сыры. Итальянская паста.	
49-50	Пицца – изобретение итальянцев. Приготовление грибной и мясной пиццы. Праздничные итальянские блюда.	
Раздел 9. Испанская национальная кухня.		
51-52	Традиционные блюда готовятся с теми продуктами, которые им доступны: рис, курица, крольчатина. Испанский омлет. Гаспачо.	
53-54	Паэлья мясная, овощная, с морепродуктами. Приготовление паэльлы.	
55-56	Ризотто.	
Раздел 10. Восточная кухня.		
57-58	Особенности и традиции восточной кухни. Суп «Харчо».	
59-60	Лобио. Манты.	
61-62	Плов. Огурцы с морковью по-корейски.	
63-64	Хе из куриной грудки. Шаурма.	
65-66	Сладкие блюда. Чак-чак.	
Раздел 12. Итоговый проект.		
67-68	Подведение итогов. Конкурс на приготовление праздничного обеда. Презентация блюд.	

