

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Республиканский центр образования»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по

 Бабаева Т.М.

«01» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор РБОУ РД «РЦО»


А.Б. Вайраимбекова

20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2022-2024 учебный год

Дополнительная общеобразовательная программа

художественной направленности

«Кройка и шитье»

Общее количество часов: 144 часа – 1 год, 216 часов – 2 год

Количество часов в неделю: 4 часа - 1 год, 6 часов - 2 год

Возраст обучающихся: 12-16 лет

Уровень программы: стартовый (ознакомительный), базовый

Педагог дополнительного образования: Нурмагомедова Самера Шарапугиновна

Срок реализации программы – 2 года

Актуальность программы

- Кружок кулинарного мастерства, опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках СБО, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

Цель программы заключается в том, чтобы учить самостоятельности через организацию практической деятельности, в том числе деятельности по самообслуживанию.

Задачи:

- Расширить знания учащихся о разнообразии видов питания
- Расширять интерес к кулинарии.
- Расширять знания и практические навыки по выполнению различных видов приготовления пищи
- Развивать и корригировать мелкую моторику и координацию рук.
- Развивать и корригировать эстетический вкус и творческую инициативу.
- Формировать чувство сотрудничества и взаимопомощи.
- Формировать настойчивость и терпение во время выполнения практических упражнений
- Воспитывать уважение и развивать интерес к народным традициям.
- Воспитывать самостоятельность, трудолюбие, аккуратность

Курс предназначен для обучающихся 5-8 классов. Срок реализации 1 год, всего 144 часов.

По целевой направленности программа развивающая.

По виду деятельности - кулинария.

Формы и методы обучения и воспитания – рассказ, диалог, беседа.

Учитывая психические и интеллектуальные особенности обучающихся детей, занятия рекомендуются проводить, применяя разнообразные методы обучения с использованием наглядных материалов и образцов. С учащимися проводятся беседы о народных традициях и обычаях, где являются не только зрителями и слушателями, но и активными участниками.

Итогом работы обучающихся является конкурс национальных блюд. Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Пройдя курс кулинарии учащиеся должны знать:

- Виды национальных блюд.
- Способы приготовления национальных блюд.
- Начальные сведения об инструментах, приспособлениях, используемых в кулинарии.
- Безопасные приемы работы.

Должны уметь:

- Готовить некоторые простые национальные блюда
- Подбирать инструменты и материалы для работы.
- Изготавливать изделия.

В процессе работы ориентироваться на качество и эстетический вид изделий.

Календарно-тематический план

№ темы	Тема	Количество часов	Дата
1.	Вводное занятие	2	
2.	Знакомство с планом работы кружка. ТБ при работе в мастерской.	2	
3.	Распределение обязанностей. Составление графика дежурства.	2	
4.	Нарезка овощей, фруктов.		
5.	Знакомство с традициями Северо-Кавказской кухни.	2	
6.	Запись рецептов Блюд кавказской кухни	2	
7.	Приготовление "Шаурма"	2	
8.	Сервировка стола. Чаепитие.	2	
9.	Приготовление печенья "Хворост".	2	

10.	Приготовление пончиков.	2	
11.	Знакомство с Украинской кухней.	2	
12.	Запись рецептов Блюда украинской кухни.	2	
13.	Холодные блюда и закуски. Салат свекольный.	2	
14.	Витамины. Овощные салаты.	2	
15.	Пампушки с чесноком.	2	
16.	Заготовка продуктов в прок.	2	
17.	Вареники.	2	
18.	Курпича терпяки на сковороде с кунжутом и болгарским перцем.	2	
19.	Беседа "Из чего состоит наша пища?".	2	
20.	Конкурс рисунков "Состав пищи".	2	
21.	Струдель с яблоками.	2	
22.	Холодные закуски. Багалажаны с помидорами в сырном соусе.	2	
23.	Итоговое занятие	2	
24.	Запись рецептов	2	
25.	Торт "Чак-чак"	4	
26.	Беседа "Традиции русской кухни".	2	
27.	Планы на 2 четверть.	2	
28.	Запись рецептов	2	
29.	Салат витаминный.	2	
30.	Холодные закуски. Крабовая закуска в тарталетках.	2	
31.	Витамины зимой.	2	
32.	Запись рецептов.	2	
33.	Приготовление пельменей.	2	
34.	Холодные закуски. Мухоморы из помидоров с яйцом и картофельным салатом.	2	
35.	Секреты вкусной выпечки.	2	
36.	Запись рецептов.	2	
37.	Пирог открытый с яблоками.	2	
38.	Холодные закуски. Салат с ананасами в тарталетках.	2	
39.	Приготовление киселя.	2	
40.	Холодные закуски. Рулетики из цуккини с сыром фета.	2	
41.	Масленица.	2	

42.	Сырники с морковью.	2	
43.	Гарталетки из слоеного теста в формочках.	2	
44.	Мохито с лимоном и мятой.	2	
45.	Приготовление кулебяки.	2	
46.	Холодные закуски. Крабовый салат с огурцом.	2	
47.	Беседа: Кулинарные советы.	2	
48.	Песочное печенье.	2	
49.	Ушки по-польски	2	
50.	Сырники с шоколадом и миндалем.	2	
51.	Приготовление фльоранси. (Блюдо итальянской кухни)	2	
52.	Тыква запеченная с тимьяном.	2	
53.	Приготовление пуды (индийская кухня)	2	
54.	Гарнир из кабачков с помидорами и перцем.	2	
55.	Десерт из яблок «Радуга»	2	
56.	Творожный пирог с курагой и изюмом.	2	
57.	Основные особенности национальных кухонь.	2	
58.	Банановая шарлотка с черникой.	2	
59.	Торт Шоколадно ореховый. -	2	
60.	Открытый пирог из слив с грушей и тимьяном.	2	
61.	Бисквитный торт со сливками.	2	
62.	Кабачки жареные с чесноком.	2	
63.	Рулетки из баклажанов с овощами.	2	
64.	Оладьи из кабачков и сосисок на сковороде.	2	
65.	Пицца на сковороде с курицей, ананасом и базиликом.	2	
66.	Мини шарлотки с яблоками и карамелью.	2	

67.	Хрустящие вафли.	2	
68.	Баклажаны в лаваше. Слоенные язвочки с маком.	2	
69.	Творожные пончики в духовке без дрожжей.	2	
70.	Морковный кекс.	2	
71.	Бананы в тесте.	2	
72.	Овсяное печенье с шоколадом.	2	
73.	Кексы на кефире с яблоком и изюмом.	2	
74.	Итоговое занятие кружка. Планирование на следующий год.	2	
Итого		144	

Предполагаемые результаты

Учащиеся получат знания:

виды национальных блюд

- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- пищевая ценность овощей
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при выполнении кулинарных работ
- санитарно-гигиенические требования
- экологическая подготовка
- секреты русской кухни

Учащиеся приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- витаминизировать пищу;
- сервировать стол;
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;
- соблюдать правила по технике безопасности;
- правильно вести себя за столом.