

Рассмотрено  
на заседании методического  
объединения учителей русского языка  
и литературы,  
родного (татарского) языка и родной  
(татарской) литературы  
Протокол № 1 от 29 августа 2023 г.  
Руководитель МО: Р.Г. Шайхутдинова  
Р.Г. Шайхутдинова

«Согласовано»  
Заместитель директора  
по ВР  
А.М. Шангарасва  
А.М. Шангарасва

29 августа 2023 г.

«Утверждаю»  
Директор МБОУ «Гимназия №1  
имени Ч.Т. Айтматова г. Кукмор»  
В.Г. Касимов  
В.Г. Касимов

Приказ № 163  
от 29 августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дополнительному образованию детей и взрослых  
художественного направления «Кухня народов мира»  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Гимназия №1 имени Ч.Т. Айтматова г. Кукмор»  
Кукморского муниципального района Республики Татарстан

Разработала: учитель родного (татарского) языка и  
родной литературы высшей квалификационной категории  
Назипова Гульназ Шамиловна

Принято на заседании  
педагогического совета  
Протокол №1  
от 29 августа 2023 г.

Кукмор 2023

## Пояснительная записка

В школьной программе отводится мало времени для занятий по кулинарии. Учитывая пожелания обучающихся, разработана программа кружка «Кухня народов мира». Посещая занятия, обучающиеся получают возможность узнать национальные традиции кухни разных народов и готовить некоторые кулинарные блюда. Большое место уделяется кухне России, что способствует развитию патриотических чувств. При изучении кулинарных традиций других народов воспитывается толерантное отношение к людям разных национальностей.

Программа рассчитана на 70 часов учебного времени.

**Цель программы:** формирование толерантного отношения к национальным кухням народов мира, приобретение навыков по приготовлению блюд.

### Основные задачи:

- ✓ ознакомить с приёмами безопасной работы и организацией труда при приготовлении пищи;
- ✓ развить практико - деятельностные умения в области кулинарии;
- ✓ научить составлять экономический расчёт кулинарного блюда;
- ✓ развить навыки самоанализа и самооценки;
- ✓ ознакомить с рецептами приготовления блюд у разных народов мира;
- ✓ воспитать бережное отношение к продуктам, посуде и инвентарю;
- ✓ развить коммуникативные навыки работы в бригаде;
- ✓ научить правильной сервировке.

### Планируемые результаты изучения курса Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы

**Личностными результатами** освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- а) активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- б) ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания для разных кулинарных блюд, сознательно выбирая наиболее полезные;
- в) оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия.

**Метапредметными результатами** освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- а) характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- б) использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;
- в) общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- г) анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения.

**Предметными результатами** освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- а) ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания кухонь народов мира, сознательно выбирая наиболее полезные;

б) применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья.

### Результаты освоения курса

*Обучающиеся научатся:*

- ✓ различать культурные ценности национальных кухонь;
- ✓ разрабатывать рациональное питание;
- ✓ обрабатывать продукты различными способами;
- ✓ организовывать свой труд при приготовлении пищи, выполнять экономический расчёт;
- ✓ культуре труда;
- ✓ соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментами и электрооборудованием;
- ✓ основам технологии приготовления пищи;
- ✓ рассчитывать пищевую ценность продуктов
- ✓ осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- ✓ определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- ✓ работать с кухонным оборудованием;
- ✓ определять качество продуктов;
- ✓ планировать работу;
- ✓ выполнять сервировку стола;
- ✓ правильно выбирать способы обработки продуктов;
- ✓ рационально использовать знания о здоровой пище;
- ✓ планировать проектную деятельность;
- ✓ использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

- ✓ культуре застолья, правилам приёма гостей, сервировке стола;
- ✓ применять знания о лечебных свойствах продуктов на практике;
- ✓ использовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты.
- ✓ формирования установки на здоровый образ жизни и реализации её в реальном поведении и поступках;
- ✓ уважительно относиться к труду людей;
- ✓ понимать культурно-историческую ценность традиций, отражённых в предметном мире, и уважать их;
- ✓ понимать особенности проектной деятельности, осуществлять под руководством учителя элементарную проектную деятельность в малых группах: разрабатывать замысел, искать пути его реализации, воплощать его в продукте, демонстрировать готовый продукт.

Программа занятий рассчитана на обучающихся 5-7 классов.

#### **Методы обучения:**

- словесные;
- наглядные (демонстрация приемов выполнения операций, электронные презентации, технологические карты приготовления кулинарных блюд, вариантов оформления готовых блюд);
- проблемные (постановка проблем и поиск ее решения);
- исследовательские (самостоятельный анализ задачи и ее решение);

- метод проектов;
  - метод коллективных и групповых работ;
  - метод творческого показа.
- Средства обучения: наглядные, дидактические, технические.

## Содержание курса

### 1. Вводное занятие (2 часа)

Цели и задачи кружка, знакомство с планом работы, с правилами безопасной работы и санитарно – гигиеническими требованиями.

### 2. Русская национальная кухня (12 часов)

Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне. Выпечка (блины, калачи). Разработка презентации на тему «Русская кухня».

### 3. Национальные блюда Белоруссии (8 часов)

Знакомство с традициями страны и историей кулинарии Белоруссии.

Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни. Выполнение презентации традиционных белорусских блюд.

### 4. Блюда украинской кухни (8 часов)

Знакомство с традициями и историей страны. Особенности украинской кулинарии.

Место свеклы в блюдах украинской кухни. Блюда украинской кухни. Разработка презентации традиционных украинских блюд.

### 5. Кухня народов Кавказа (10 часов)

Знакомство с традициями народов Кавказа.

Особенности кавказской кухни. Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. Выполнение презентации «Кухня народов Кавказа»

### 6. Кухня народов Болгарии (8 часов)

Знакомство с традициями народа Болгарии, с историей страны, достопримечательностями. Особенности кухни Болгарии. Томаты. Перец. Блюда из них. Блюда болгарской кухни (салат “болгарский”, шопский салат, миш-маш, омлет по-болгарски). Выполнение презентации «Болгарская кухня».

### 7. Итальянская кухня (8 часов)

Знакомство с традициями и историей народа Италии. Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии. «Брускетта», «Запеканка по- итальянски». Выполнение презентации «Итальянская кухня».

### 8. Творческий проект (6 часов)

Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда, оформление пояснительной записки). Защита и презентация проекта.

### Тематическое планирование

№	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения		Исключение
			Планируемое	Фактическое	
1-2	Вводное занятие. Инструктаж.	2	02.09		
3-4	Русская кухня. Особенности русской кухни	2	09.09		
5-6	Роль овощей в русской кухне	2	16.09		
7-8	Выпечка. Блины. Калачи	2	23.09		
9-10	Технология приготовления блинов	2	30.09		
11-12	Технология приготовления калачей	2	07.10		
13-14	Капуста тушёная	2	14.10		
15-16	Особенности православной русской кухни	2	21.10		
17-18	Постные супы (щи, рассольник)	2	11.11		
19-20	Технология приготовления супа	2	18.11		
21-22	Кабачки, запечённые с овощами	2	25.11		
23-24	Традиционные белорусские блюда	2	02.12		
25-26	Использование картофеля в белорусской кулинарии	2	09.12		
27-28	Блюда белорусской кухни – драники, чибрики	2	16.12		
29-30	Технология приготовления драников, чибриков	2	23.12		
31-32	Особенности украинской кулинарии	2	30.12		
33-34	Блюда украинской кухни (галушки, борщ, потапцы с помидорами (горячие бутерброды)	2	13.01		
35-36	Технология приготовления борща	2	20.01		
37-38	Технология приготовления галушек	2	27.01		
39-40	Особенности кавказской кухни	2	03.02		
41-42	Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них.	2	10.02		
43-44	Блюда грузинской кухни	2	17.02		
45-46	Технология приготовления лобио	2	24.02		
47-48	Правила приема гостей. Традиции разных народов	2	02.03		
49-50	Особенности кухни Болгарии	2	09.03		
51-52	Блюда болгарской кухни (салат “болгарский”, шопский салат, миш-маш, омлет по- болгарски).	2	16.03		
53-54	Технология приготовления	2	06.04		

	«Шопский салат»				
55-56	Технология приготовления «Омлет по-болгарски»	2	13.04		
57-58	Особенности итальянской кухни	2	20.04		
59-60	Бутерброды в итальянской кулинарии	2	27.04		
61-62	«Брускетта» (квест-игра)	2	04.05		
63-64	Технология приготовления «Запеканка по-итальянски»	2	11.05		
65-66	Творческий проект. Подготовка к проекту. Выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда	2	18.05		
67-68	Защита проекта	2	25.05		
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>			

### Список литературы

1. Ковалев В.М., Могильный Н.П. “Традиции, обычаи и блюда русской кухни”, М. “Терра”, 1998.
2. Лазерсон И. “Французская кухня”, М. “Центрполиграф”, 2005.
3. Похлебкин В.В. “Все о пряностях”, М. “Центрполиграф”, 1997.
4. Похлебкин В.В. “Занимательная кулинария”, М. “Центрполиграф”, 1997.
5. Похлебкин В.В. “Специи и приправы”, М. “Центрполиграф”, 1997.
6. Райченко Ж.Е. “Самые популярные блюда мира”, Мн. литература, 1998
7. Сенгурова Е. “Пир на весь мир”, М. “Терра”, 1998.
8. Халин А.А., Сунин Н.С. “Русский дом”, Н.Новгород, “Нижний Новгород”, 1991.

### Ресурсы интернета

[ennosti\\_kuxni\\_narodov\\_mira\\_1990.rar](#)  
<http://www.eda-server.ru/wap/index.html>  
[kulinariya-mira.html](#)  
[Labirint.ru](#)  
<http://makkitchen.ru/kulinariya-mira.html>  
 презентации по теме «Кухня народов мира»