

Рассмотрено
на заседании методического
объединения учителей русского
языка и литературы,
родного (татарского) языка и родной
(татарской) литературы
Протокол № 1 от 24 августа 2024 г.
Руководитель МО: _____
Р.Г.Шайхутдинова

«Согласовано»
Заместитель
директора
по ВР:

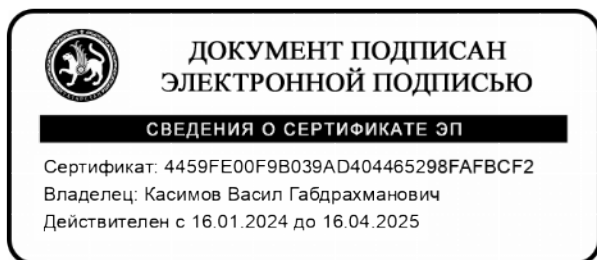
А.М.Шангараева
26 августа 2021 г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Гимназия №1
имени Ч.Т.Айтматова г. Кукмор»
_____ В.Г.Касимов
Приказ № 176
от 31 августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дополнительному образованию детей и взрослых
социально-бытового направления «Татарские народные блюда»
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Гимназия №1 имени Ч.Т.Айтматова г. Кукмор»
Кукморского муниципального района Республики Татарстан

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

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 26.08.2024



Кукмор 2024

Пояснительная записка

Предлагаемый курс для учащихся 8 – 11 классов

В настоящее время особое место уделяется национально – региональному компоненту в процессе обучения школьников.

Кухня каждого народа – это часть культурного наследия, и знакомство с ней – своеобразный, но всегда любопытный способ познания других людей и целых народов. Кулинарное искусство каждого народа своими национальными традициями уходит в глубь веков.

В процессе многовековой истории сложилась оригинальная татарская кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней.

Целью данного курса является приобщение учащихся к кулинарному искусству татарского народа, формирование у учащихся умений по технологии приготовления блюд.

Задачи:

- вызывать интерес к обычаям и традициям татарского народа
- углублять знания о питании и технологии приготовления пищи,
- развивать кулинарную грамотность и культуру питания
- побуждать желание творить самостоятельно

Большая часть времени отводится на практическую работу и предполагает использование тех пищевых продуктов, которые необходимы для приготовления национальных блюд с соблюдением требований к их приготовлению.

При изложении теоретического и практического материала предполагается использование таблиц, плакатов, макетов, технологических карт, презентаций, альбомов с цветными фотографиями оформленных блюд и кондитерских изделий.

Учащиеся должны знать:

- историю развития татарской кухни, обычаи и традиции народа
- значение холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, мучных изделий и напитков в питании
- виды холодных и горячих закусок, разновидности первых и вторых блюд, мучных изделий и напитков
- технологию приготовления татарских блюд.
- требования, предъявляемые к их качеству
- форму и правила подачи блюд и напитков

Учащиеся должны уметь:

- уметь готовить национальные татарские блюда на основе готовых рецептов,
- уметь готовить с соблюдением правил санитарии и гигиены,

- уметь готовить и подавать первые блюда, вторые блюда, напитки, мучные изделия в соответствии с традициями татарского народа,
 - владеть приемами оформления блюд
- Виды деятельности обучающихся: учебно – познавательная, трудовая.
- Формы работы: бригадная, групповая, индивидуальная
- Формы контроля:
- наблюдение за деятельностью учащихся,
 - дегустация и взаимооценка,
 - оценивание учителями деятельности учащихся, в том числе проектной деятельности

Тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе	
			теория	практика
1	Введение	1	1	
2	Традиции кухонь народов Поволжья	2	2	
3	История и современность татарской кухни	2	2	
4	Технологические процессы приготовления татарских блюд	60		60
4.1	Холодные и горячие закуски	10		10
4.2	Первые блюда	14		14
4.3	Вторые блюда	14		14
4.4	Напитки	6		6
4.5	Изделия из теста	16		16
5	Выполнение и защита творческого проекта	2		2
	Всего	68	4	64

Содержание учебной дисциплины

I. Введение

Цели и задачи обучения. Содержание предмета. Рациональное питание.

Санитарно-гигиенические требования Правила личной гигиены и техника безопасности при кулинарных работах.

2. Традиции кухонь народов Поволжья

История русской, мордовской, башкирской, удмуртской кухни.

Разнообразие рецептур блюд

3.История и современность татарской кухни

Обычаи и традиции татарского народа. Основа питания татар: мясо, молочные, кисломолочные продукты.

Этапы изменения национальной кухни в связи с изменением образа жизни татар, использование посуды, утвари для приготовления блюд.

Правила приготовления и подачи блюд в соответствии с теми или иными событиями. Мусульманская кухня.

4. Технологические процессы приготовления блюд

4.1.Холодные и горячие закуски

Обилие и разнообразие холодных и горячих закусок. Значение холодных закусок на праздничном и будничном столе. Закуска как украшение стола. Содержание витаминов в холодных закусках. Правила подачи закусок в соответствии с традициями народа Татарстана.

Практическая работа

1. Технология приготовления салата «Татарский букет»
2. Технология приготовления закуски «Пикантной»

4.2. Первые блюда.

Значение блюд в питании человека. питательная ценность продуктов, из которых готовят первые блюда, Составление меню в соответствии с нормами рационального питания. Разновидности первых блюд татарской национальной кухни. Правила подачи блюд в соответствии с традициями.

Практическая работа

1. Технология приготовления супа «суп лапша с курицей»
2. Технология приготовления блюда «Бешбармак»

4. 3.Вторые блюда

Разнообразие ингредиентов. Способы и приемы тепловой обработки . Требования к приготовлению и качеству вторых блюд. Национальные блюда:

Практическая работа

1. Технология приготовления котлет «Казань»

2. Технология приготовления плова из мяса баранины
3. Технология приготовления жаренной печени «Экият»
4. Технология приготовления азу по- татарски
5. Технология приготовления «Тэбе из яиц»

4.4. Изделия из теста

Виды теста и способы приготовления. Разнообразие блюд и разных видов теста. Правила подачи мучных изделий в соответствии с традициями татарского народа. Значение мучных изделий в питании.

Практическая работа

1. Технологический процесс приготовления блюда «Кыстыбый с картофелем»
2. Технологический процесс приготовления блюда «Бэлеш с фруктами»
3. Технологический процесс приготовления блюда «Хворост с сахарной пудрой»
4. Технологический процесс приготовления блюда «Губадия»
5. Технологический процесс приготовления блюда «Оладьи татарские»
6. Технологический процесс приготовления блюда «Шаньги с творогом или с картофелем»

5.Напитки

Холодные и горячие напитки. Способы приготовления напитков. Напитки – как завершающий этап праздничного стола. Правила подачи напитков к праздничному столу в соответствии с традициями татарского народа.

Практическая работа

1. Технологический процесс заваривания чая «Черный чай с каймаком»
2. Технология приготовления напитка «Буза»

5.Выполнение и защита творческого проекта


Банк творческих проектов:

1. «Татарские праздники и традиции»
2. Макет любимого блюда
3. Рецептурник мучных блюд
4. Технологические карты татарских блюд
5. Изделия из мяса в татарской национальной кухне
6. Бабушкин рецепт
7. Семейное блюдо
8. Я- повар
9. Удивительный мир татарской кухни

Список литературы

1. Альфимова Н.А., Тарасова Л.Л. Кулинария. – М., 1998
2. Бушков Р.А., Мазитова Ф.Г. Казанской кухне цвет – Казань: Татарское книжное издательство, 1995. – 206с.
3. Мельникова Л.В., Осипова Л.В., Фридман Т.Б. Методика трудового обучения – М., 1985.
4. Ковалев Н.И., Технология приготовления пицци – М., 1978
5. Камалова Р.Х., Шарипова В.Р., Татарские национальные блюда – Казань: Татарское книжное издательство, 1987. – 318с.
6. Лучшие рецепты татарской кухни.- Издательство: БАО-Пресс, 2000.
7. Любимые татарские блюда. Составитель: А. Шляпужников.- Издательство: Астрель, Аркаим,2011.
8. Меджитова Э.Д. , татарская кухня. Издание 4-ое, дополнительное и переработанное. – М.: изд-во ЭКСМО- Пресс, 2002. – 416с.
9. Секреты татарской кухни. Составитель: Т. Чернышова.- Издательство: Слог, 2010.
10. Павлов Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пицци – М., 1989
11. Сопина Л.Н. Пособие для поваров – М.,2000
12. Шарипов В., Любимые блюда народов Татарстана. – Казань: Татарское книжное издательство, 2002 – 191с.

Лист согласования к документу № 37 от 31.08.2024
Инициатор согласования: Касимов В.Г. Директор
Согласование инициировано: 01.10.2024 14:02

Лист согласования		Тип согласования: последовательное		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Касимов В.Г.		 Подписано 01.10.2024 - 14:02	-