

<p>«РАССМОТРЕНО» Руководитель МО  (Ганиева Т. И.) Протокол № 1 от « 29 » 08 2018г.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Заместитель директора по УВР МБОУ Кичкетанской СОШ  (Зиннагуллина Э. Х.) « 31 » 08 2018г.</p>	<p>«УТВЕРЖДЕНО» Директор МБОУ Кичкетанской СОШ  (Зиннатова Н.М.) Приказ № 135 от «31» августа 2018 г.</p> 
--	---	--

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КИЧКЕТАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
АГРЫЗСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Рабочая программа
по внеурочной деятельности
Проектная деятельность «Татарская кухня» для 6 - 7 классов

Разработала: учитель первой квалификационной категории
Ганиева Танзиля Ильдусовна

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол №1 от 31.08.2018г

2018 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сведения о программе

Данная образовательная программа внеурочной деятельности имеет техническое и художественно-эстетическое направления. Программа рассчитана на 17 часов в год, для детей подросткового возраста.

Курс «Татарская кухня» формирует у учащихся представления о богатой народной культуре Татарстана и Агрызского района, знакомит с национальными блюдами села Кичкетан. Этот курс призван сформировать одну из ключевых компетенций – толерантность, которая означает уважение, принятие и правильное понимание богатого многообразия блюд нашего края.

Нормативные документы

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Татарская кухня» составлена на основе:

- № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации;
- положения об организации внеурочной деятельности обучающихся в классах, работающих в условиях ФГОС МБОУ Кичкетанской СОШ Агрызского муниципального района РТ на 2018-2019 учебный год (Положение о структуре, технологии разработки, порядке рассмотрения и утверждения рабочих программ учебных предметов, курсов, внеурочной деятельности и календарно-тематических планов учителей по учебным предметам, курсам, внеурочной деятельности в МБОУ Кичкетанской СОШ Агрызского района)
- книги «Татарская кухня»

Цель и задачи программы внеурочной деятельности

Цели:

- расширение знаний, умений и навыков, необходимых для формирования у учащихся компетенций в области технологии, как часть национальной культуры, тем самым оказание помощи в выборе пути самореализации в новых социально - экономических условиях рыночного хозяйствования;
- создание условий рационального питания через приготовление национальных татарских блюд;

Задачи:

Обучающие:

- ознакомить с особенностями татарской кухни;
- расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления национальных блюд, их подаче и сервировке стола;
- ознакомить с профессиями повара и кондитера, пути их получения;
- научить самостоятельному совершенствованию и применению полученных знаний и умений в практической деятельности;
- обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Развивающие:

- развитие самостоятельности, позитивного отношения к результатам своего труда;
- развитие творческих способностей, образного мышления, фантазии, зрительно-образной памяти;
- развивать память, логическое мышление, внимание;
- развивать эстетический вкус учащихся;

Воспитывающие:

- сформировать компетентность в области национальной кухни;
- воспринимать исторические и национальные особенности татарской кухни.
- воспитать трудолюбие и культуру труда;
- воспитание уважения к татарским народным, семейным традициям.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался.

Умение правильно, вкусно и полезно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Ни для кого не секрет, что в каждой стране и местности есть свои национальные традиции в кулинарном искусстве, свои излюбленные блюда, способы их обработки и подачи. Программа «Татарская кухня» является дополнительным курсом ОО «Технология» для учащихся 6-7 классов. Я считаю, что в этом возрасте необходимо приучать детей к культуре питания, воспитывать уважительное отношение к различным национальностям, руководствуясь психологическими особенностями данного возраста.

Новизна программы в том, что она нацелена на изучение разнообразных рецептов блюд татарского народа и привитие детям культуры питания, на создание комфортной среды. В предложенном курсе предполагается расширение знаний по технологии обработки продуктов питания, приготовлении самых главных и несложных татарских кулинарных блюд. Основным объемом учебного материала, заложенный в программе, предполагает организацию практических работ с учащимися и проектную деятельность. Также работа предполагает закрепление знаний в виде домашних заданий – приготовление семейных блюд. Таким образом, возникает возможность дополнительного общения детей и родителей.

Данный курс рассчитан на 17 часов и предназначен для учащихся 6-7 классов.

Актуальность программы

Во-первых, в настоящее время остро ощущается необходимость возрождения духовности, изучения культуры, обычаи и национальные блюда своего народа, изучения прошлого и настоящего своей «малой родины», восстановление духовности для формирования нравственной личности гражданина и патриота своей страны.

Во-вторых, обострение межэтнических отношений, сложность и неоднозначность этнокультурных процессов, происходящих в обществе, стимулируют интерес учащихся к истории народов, живущих на территории их региона, к познанию их истоков и корней.

На территории Кичкетанского поселения Агрызского района РТ проживают представители многих национальностей, но они все уважают традиции и обычаи татар. У каждого народа есть своя национальная кухня, для которой характерны свои, отличные от других национальные блюда. В основе каждой национальной кулинарии лежат два главных фактора: набор исходных продуктов и способ их обработки. Эти два фактора тесно связаны друг с другом. Набор продуктов определяется тем, что дают природа и материальное производство-земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, в свою очередь, означает, что на специфические особенности национальной кухни влияют географическое положение, климат, экономические условия.

Национальная кухня создается национальной общностью людей. Каждый народ придает своим кушаньям, свой особый вкус.

Именно в школе должна быть сосредоточена не только интеллектуальная, но и гражданская, духовная и культурная жизнь школьника. Ребёнок школьного возраста наиболее восприимчив к эмоционально-ценностному, духовно-нравственному развитию, гражданскому воспитанию.

Уроки по внеурочной деятельности позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получают результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд, эстетического оформления.

Практикуемые формы занятий - проектная деятельность, встречи с интересными и лучшими кулинарами и поварами района и села, праздники, викторины, творческие выставки работ детей.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы

Программа ориентирована на воспитанников 12-13 лет. Практика показала, что учащиеся данного возраста успешно и с интересом занимаются во внеурочной деятельности «Татарская кухня». Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Концепция программы

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Решение педагогических задач в дополнительной образовательной программе

«Татарская кухня» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции татарского народа, их блюда;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий и мероприятия.

Режим занятий

Занятия учебных групп (6-7классы) проводятся на 7 уроках по вторникам 1 час в 2 недели, всего 17 часов в год.

Продолжительность учебного часа - 45 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятиях общественного питания, тематические праздники, конкурсы, выставки, мастер-классы.

Формы проведения занятий:

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (учащимся дается самостоятельные задания с учетом его возможности);

фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);

групповая (разделение на мини-группы для выполнения определенной работы);

коллективная (выполнение работы для подготовки к выставкам и другим мероприятиям).

1. Беседы
2. Экскурсии
3. Игры (образно-ролевые игры)
4. Заочные путешествия
5. Проектная деятельность
6. Исследовательская деятельность
7. Создание презентаций.
8. Дискуссия, обсуждения.

Виды деятельности:

1. Ответы на вопросы;
2. Практические работы (практикумы);
3. Рассматривание наглядных пособий;
4. Лабораторные работы;

5. Показ материалов с использованием ИКТ (просмотр фильма о Татарстане, презентации о татарских блюдах);
6. Составление планов, рецептов и технологических карт;
7. Выпуск и оформление альбома;
8. Комбинированный;
9. Защита проекта.

Способы проверки знаний - контрольные, проверочные, практические работы, а также активное участие в конкурсах и выставках.

Формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания и т.д.

Формы подведения итогов реализации программы.

Главный показатель - личностный рост каждого учащегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Подведение итогов реализации программы проводится путем организации выставок работ учащихся.

Критерием уровня эффективности программы является: результаты образовательной, интеллектуальной сферы (в том числе результативность участия в конкурсах), а также воспитанность обучающихся и сохранность контингента.

Завершается работа кружка выполнением творческого проекта и его защитой.

Ожидаемые результаты

Личностные и метапредметные результаты освоения программы.

Личностные результаты:

- организовывать свое рабочее место под руководством учителя;
- способность участвовать в речевом общении.
- понимание татарской культуры как одной из основных ценностей татарского народа, её значения в дальнейшем обучении и всей жизни;
- осознание ценности татарской кухни, уважительное отношение к своей культуре, гордость за нее;
- потребность сохранить самобытность культуры татарского народа.
- осознавать себя ценной частью большого разнообразного мира (природы и общества);
- принятие и освоение социальной роли ученика, развитие мотивов учебной деятельности;

Метапредметные результаты

Регулятивные:

- учиться обнаруживать и формулировать проблему;
- составлять план выполнения задач, решения проблем творческого и поискового характера;
- работать по плану, сверять свои действия с целью и при необходимости исправлять ошибки;
- работать по составленному плану;
- понимать причины своего неуспеха и находить способы выхода из этой ситуации.
- способность извлекать информацию из различных источников;
- овладение приемами отбора и систематизации материала на определенную тему.

Познавательные:

- предполагать, какая информация нужна;
- выбирать основания для сравнения, классификации объектов;
- устанавливать аналогии и причинно-следственные связи;
- выстраивать логическую цепь рассуждений;
- представлять информацию в виде таблиц, схем, опорного конспекта, в том числе с применением средств ИКТ.

Коммуникативные:

- организовывать взаимодействие в группе (распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.);
- предвидеть (прогнозировать) последствия коллективных решений;
- оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учетом своих учебных и жизненных речевых ситуаций, в том числе с применением средств ИКТ;
- при необходимости отстаивать свою точку зрения, аргументируя ее, учиться подтверждать аргументы фактами;
- слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения.

Ожидаемые результаты:

- оформление рецептов кулинарных блюд в виде книжки-малышки или альбома
- демонстрация презентаций
- защита проекта
- участие в различных конкурсах
- расширение социального партнерства с родителями

Содержание программы.

Тема 1: Вводное занятие

Краткий анализ деятельности объединения на новый учебный год.

Постановка задач на новый учебный год.

Диагностика ЗУН.

Изучение оборудования, инвентаря.

Вводный инструктаж по технике безопасности.

Практическая работа. Инструктаж по технике безопасности

Тема 2: Основы физиологии питания, санитарии, гигиены.

Тема 3: История развития Татарской кухни. Просмотр видеофильма.

Тема 4-5: Приготовление татарских национальных блюд:

Сырьё. Правила обработки овощей. Механическая обработка овощей, способы тепловой обработки. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Их особенность. Подача и оформление. Закуски, салаты.

Практическая работа: Приготовление салата:

Тема 6: Супы. Продукты. Правила приготовления, Виды супов. Технология приготовления супов. Их особенность. Подача и оформление.

- куриный бульон

- суп с домашней лапшой

Тема 7-8: Мясо. Сырьё. Виды мяса. Правила обработки. Технология приготовления блюд из мяса, птицы. Их особенность. Подача и оформление.

Тема 9-10: Приготовление пресного теста, фарша. История развития. Продукты.

Правила обработки продуктов. Технология приготовления мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.

Практическая работа: Приготовление кыстыбея.

Тема 11: Приготовление мучных изделий. Сырьё. Правила обработки. Технология приготовления мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление треугольника (очпочмак).

Тема 12: Приготовление мучных изделий: губадия. Сырьё. Правила обработки. Технология приготовления мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Приготовление мучных изделий: губадию.

Тема 13: Приготовление сдобного теста: Приготовление национального блюда «Чак-чак»; продукты, последовательность приготовления. Изучение технологии приготовления мучных изделий. Их особенность. Украшение и оформление. Ознакомление с профессиями – повар и кондитер.

Тема 14: Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и

оформление.

Тема 14-15: Проект – проблема, сбор информации, технологическая последовательность выполнения проекта, оформление проекта. Подготовка презентации и рекламы. Защита проекта

Тема 16-17: Конкурсы, экскурсия, выставка. Подбор изделий, оформление выставки. Отчётное выступление учащихся вместе с родителями. Вывод по курсу работы.

Учебный план

№ п/п	Разделы программы	Количество часов
1	Введение. Инструктаж	2
2	История	1
3	Приготовление татарских национальных блюд	10
4	Проект	2
5	Экскурсии	1
6	Выставки	1
	ВСЕГО ЧАСОВ	17 часов

Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение программы

1. Ю.А. Ахметзянов, Р.Г. Мухамедова, книга «Татарская кухня» («Татар халык ашлары»), Казань
2. Программы «Основы кулинарии», Просвещение, Москва, 2007
3. Лучшие блюда для фуршета, Мир книги
4. Энциклопедия домоводства «Кулинария», Киев, 1995
5. Как украсить блюда, АСТ пресс, 2001
6. Интернет-ресурсы

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО</p> <hr/> <p>(Ганиева Т.И.)</p> <p>Протокол № 1 от «__» августа 2018г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по УВР МБОУ Кичкетанской СОШ</p> <hr/> <p>(Зиннатуллина Э. Х.)</p> <p>«31» августа 2018г.</p>	<p>«Утверждено» Директор МБОУ Кичкетанской СОШ</p> <hr/> <p>(Зиннатов Н.М.)</p> <p>Приказ № 135 от «31» августа 2018 г.</p>
---	--	---

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КИЧКЕТАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
АГРЫЗСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Календарно-тематическое планирование
по внеурочной деятельности
Проектная деятельность «Татарская кухня для 6 – 7 классов»
учителя первой квалификационной категории
Ганиевой Танзили Ильдусовны

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол №1 от 31.08.2018г

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Кол/ часов	Дата проведения		Примечание
			П	Ф	
1 четверть					
1	Введение. Инструктаж по ТБ. Изучение оборудования, инвентаря.	1	04.09	04.09	
2	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены.	1	18.09	18.09	
3	История татарской кухни	1	02.10	02.10	
Приготовление татарских национальных блюд:					
4	Холодные блюда, закуски, салаты	1	16.10	16.10	Осенние каникулы с 31.10 по 06.11
5	- овощи, закуска из рыбы, свекла с орехами - практическая работа: приготовление салата	1	30.10	30.10	
2 четверть					
6	Супы - куриный бульон - суп с домашней лапшой	1	20.11		
7	Мясо: - блюда из говядины (азу), блюда из птицы (курица по деревенский), блюда из рыб (рыба с соусом) - практическая работа: приготовление азу	1	04.12		Зимние каникулы с 26.12 по 08.01
8		1	18.12		
3 четверть					
9	Приготовление пресного теста, фарша (камыр ашлары): - Балешы (толстые, тонкие); перемечи, «Кыстыбей» - практическая работа: Приготовление кыстыбея	1	15.01		
10		1	29.01		
11	Приготовление мучных изделий - Триугольник (очпочмак)	1	12.02		
12	Приготовление мучных изделий: - губадия	1	26.02		
13	Приготовление сладких блюд: оладьи; чакчак; пироги с творогом, ягодами; печенья. Приготовление национального блюда «Чак-чак»	1	12.03		Весенние каникулы с 23.03 по 31.03
4 четверть					
14	Творческий проект - оформление проекта; - защита проекта	1	02.04		
15		1	16.04		
16	Конкурсы, выставки	1	30.04		
17	Экскурсия в пекарню	1	14.05		
Всего:		17 часов			