

Согласовано  
Заместитель директора по ВР  
М.Р.Набиева  
от «31» августа 2023г.

Утверждаю  
Директор  
МБОУ «Адымнар-Нижекамск» НМР РТ  
А.К.Галияхметов  
Приказ № 333  
от «31» августа 2023г.



Дополнительная общеобразовательная программа  
эстетико-прикладной направленности

«Halal' Adymnar-nk»  
Срок реализации - 1 год  
Для учащихся 7 классов

Руководитель:  
Хатыпова Е.А.  
учитель английского языка

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
Содержание программы	12
Календарно-тематическое планирование	13
Список литературы	15

## Пояснительная записка

### Планируемые результаты освоения кружка «Halal' Adymnar-nk» » 7 класс

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета ««Halal' Adymnar-nk»**

»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения учащимися предмета «Halal' Adymnar-nk»**  
»:

Кулинария

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных

овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках,

углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых

продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать

проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной

документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы;

представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и

стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессионально самоопределение

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

Содержание программы

Интерьер жилого дома (5 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Оформление и размещение картин.

Гигиена жилища. Значение и виды уборок помещения. Бытовые приборы для уборки и создания

микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания

микроклимата.

Творческий проект «Умный дом». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинета

технологии. Творческий проект «Умный дом». Возможности элементов комплексной системы

управления «Умный дом» для нашего дома. Защита проекта.

Кулинария (12 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая

ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и

кисломолочных продуктов. Способы определения качества молока и молочных продуктов.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Условия и сроки хранения

свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.  
Оценка

качества готовых блюд, подача их к столу.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.  
Способы

удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Практические работы

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Лабораторные работы

Определение качества молока и молочных продуктов. Определение качества мёда.

Мучные изделия. Изделия из теста (6 ч)

Основные теоретические сведения

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и

блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов,

оладий и блинчиков. Блины с приправами. подача блинов к столу. Оборудование, посуда и

инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли,

масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного

слоёного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Влияние качества жиров и

яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста.

Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.

Ароматизирование

песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др.

Формование и

выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

## Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

## Лабораторные работы

Определение качества мёда.

Сладости, десерты, напитки (1 ч)

## Основные теоретические сведения

Сладости и технология их приготовления: цукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая

колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их

приготовления.

Сервировка стола. Этикет (1 ч)

## Основные теоретические сведения

Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

## Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка приглашения.

Творческий проект (2 ч)

## Основные теоретические сведения

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

## Практические работы

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Меню и сервировка праздничного стола.

Защита проекта.

## Содержание программы

Выбор тематики и лексико-грамматического материала учитывая особенности развития первоклассников, их интересы и мотивацию. Тематика соотнесена с федеральными

государственными требованиями по развитию интеллектуальных и личностных качеств ребенка.

Исходя из возрастных возможностей первоклассников, представляется целесообразным ввести следующие темы:

Итоговый контроль может быть в форме праздника, утренника или концерта, спектакля с приглашением учителей, родителей и обучающихся других классов.

- Рыба. Пищевая ценность и технология
- Первичной и тепловой обработки рыбы
- Мясо. Пищевая ценность, технология
- Блюда из молока и кисло-молочных продуктов
- Изделия из жидкого теста.
- Виды теста и выпечки. Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста
- Технология приготовления сладостей, десертов, напитков
- Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

### Календарно-тематическое планирование

Название темы	Дата Факт	Дата План	Количество часов		
			Всего	Теория	Практика
1-4 Рыба. Пищевая ценность и технология	9.09	9.09	4	1	3
	9.09	9.09			
	16.09	16.09			
	16.09	16.09			
5-8 Первичной и тепловой обработки рыбы.	23.09	23.09	4	1	3
	23.09	23.09			
	30.09	30.09			
	30.09	30.09			
9-12 П/р «приготовление блюда из рыбы»	7.10	7.10	4	1	3
	7.10	7.10			
	14.10	14.10			
	14.09	14.09			
13-16 Мясо. Пищевая ценность, технология	21.10	21.10	4	1	3
	21.10	21.10			
	11.11	11.11			
	11.11	11.11			

17-20 Первичной тепловой обработки мяса.	18.11 18.11 25.11 25.11	18.11 18.11 25.11 25.11	4	1	3
21-24 Практическая работа «приготовление блюда из мяса»	1.12 1.12 5.12 5.12	1.12 1.12 5.12 5.12	4	1	3
25-28 Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	16.12 16.12 23.12 23.12	16.12 16.12 23.12 23.12	4	1	3
29-32 Изделия из жидкого теста.	13.01 13.01 20.01 20.01	13.01 13.01 20.01 20.01	4	1	3
33-36 Виды теста и выпечки. Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста	17.02 17.02 22.02 22.02	17.02 17.02 22.02 22.02	4	1	3
33-36 Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	2.03 2.03	2.03 2.03	4	1	3
37-40 Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.			4	1	3
41-44 Творческий проект «Праздничный сладкий стол»			4	1	3
45-48 Создание проекта «На ножках»			4	1	3
49-52 Начало съемок проекта и старого кафе			4	1	3
53-56 Разработка нового интерьера кафе			4	1	3
57-60 Разработка нового меню			4	1	3
61-64 Съемки работы обновленного кафе			4	1	3
65-68 Персонал и последние обновления нового кафе.			4	1	3

69-72 Итоговый проект «Меню лучшего ресторана халяль»			4	1	3
---	--	--	---	---	---

### Список литературы

1. Betty, Crocker Кулинария. Все, что нужно знать о продуктах и технологии приготовления полезных и изысканных блюд / Betty Crocker. - Москва: **Наука**, 2017. - 608 с.
2. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий / Р.П. Антонова. - М.: ПрофиКС, 2016. - 578 с.
3. Армянская кулинария. - М.: Госторгиздат, 2016. - 208 с.
4. Белоусов, С.М. Вкуснодром: Книга о веселой кулинарии: Кулинарные байки, легенды, рецепты, анекдоты, курьезы. / С.М. Белоусов. - Москва: **Огни**, 2016. - 384 с.
5. Белоусов, Сергей Веселая кулинария. Блюдоед / Сергей Белоусов. - М.: Мангазея, 2015. - 480 с.
6. Белоцерковская, Ника Белоника и шефы. В 2 томах (подарочный комплект из 2 книг + сумка) / Ника Белоцерковская. - М.: Эксмо, 2014. - 514 с.
7. Блюда из мяса, птицы и рыбы. - М.: Урал ЛТД, 2015. - 400 с.
8. Бренц, М. Я. Технология приготовления диетических блюд / М.Я. Бренц, Н.П. Сизова. - М.: Экономика, 2018. - 206 с.
9. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - М.: Academia, 2016. - 344 с.
10. Домашняя кулинария. 1500 кулинарных рецептов. - М.: Фирма СТД, 2018. - 778 с.
11. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Часть 1 / Н.И. Дубровская. - М.: Академия, 2018. - 112 с.
12. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Часть 1 / Н.И. Дубровская. - Москва: **Огни**, 2014. - 112 с.
13. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Часть 2 / Н.И. Дубровская. - М.: Академия, 2015. - 112 с.
14. Дудюк, З. И. 10000 рецептов. Овощная кулинария на каждый день / З.И. Дудюк. - М.: Современный литератор, 2016. - 416 с.
15. Классические соусы. Коллекция кулинара. - М.: Кристина - новый век, 2018. - 881 с.
16. Костина, Ю.А. Закуски и салаты / Ю.А. Костина. - Москва: **Высшая школа**, 2013. - 320 с.
17. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2014. - 366 с.
18. Ляховская, Л.П. Искусство кулинарии / Л.П. Ляховская. - М.: ИМА - Пресс -

Реклама, 2017. - 398 с.

19. Майк, Рой Астрология и кулинария / Рой Майк. - М.: Центрполиграф, 2015. - 522 с.