

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
при Федеральном казенном учреждении «Исправительная колония №5
Управления Федеральной службы исполнения наказаний по Московской области»

«Утверждаю»

Директор школы



Беринова Ю.Б.

«31» августа 2021г.

Программа
кружковой работы во 7 «А», 7 «Б» классе
«Кухня народов России»
учителя Лукичевой Татьяны Васильевны
на 2021-2022 учебный год

Дата регистрации «31» августа 2021г.

Согласовано на заседании
Педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2021г.

**Программа кружковой работы
«Кухня народов России»
для осужденных-обучающихся 7 классов**

I. Пояснительная записка

В системе образования обучающихся - осужденных важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание обучающихся – осужденных.

В школьной программе отводится определенное количество времени для приобщения обучающихся к кулинарии. Обучающиеся с интересом рассказывают о своих национальных блюдах. Однако, учебного времени, отведенного на данную тему, недостаточно. И для того, чтобы помочь обучающимся овладеть навыками самообслуживания, способов приготовления здоровой пищи, расширить их знания о национальных традициях нашей страны, познакомить с традиционной русской кухней, была составлена данная программа.

Программа рассчитана на 18 часов учебного времени, предполагает только теоретические знания

Цели и задачи курса.

Цель программы: формирование у обучающихся - осужденных основ культуры питания, как одной из составляющих здорового образа жизни.

Основные задачи кружка:

- ознакомить с организацией приготовления пищи, экономическими расчётами;
- развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- ознакомить с особенностями приготовления блюд, лечебными свойствами некоторых продуктов;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду;
- развить коммуникативные навыки.

По окончании прохождения программы обучающиеся должны иметь представление:

- о культурных ценностях;
- о рациональном питании;
- о способах обработки продуктов;
- лечебных свойствах некоторых продуктов;
- об организации труда, экономического расчёта;
- о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности;

Программа кружка «Кухня народов России» составлена на основе рабочей программы кружка «Кухня народов Мира» (2018 год), автор программы учитель технологии Васильева Ю. А. Вся информация переработана и адаптирована для лиц, отбывающих наказание в виде лишения свободы в ФКУ ИК-5 УФСИН России по Московской области.

II. Основные направления и содержание деятельности.

Знания в области экологии необходимы каждому человеку как умение читать, писать и считать. Экология – наука о взаимоотношении живых организмов и условий среды. Поэтому в области кулинарии экологические знания необходимы. Накапливающаяся пыль в помещении, испарения жидкостей для мытья посуды и сантехники загрязняют воздух в помещении. Чтобы снизить загрязнения воздуха в помещениях необходимо плотно закрывать крышки емкостей с хим.жидкостями и выбрасывать пропитанную химикатами ветошь в герметичные контейнеры. Огромное значение имеет вентиляция. Регулярно проветривать помещение и проводить влажную уборку.

Наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы.

На занятиях применяется широкий арсенал методов:

- словесные (объяснения, рассказ, беседа);
- наглядные (демонстрация приемов выполнения операций, вариантов оформления готовых блюд);
- проблемные (постановка проблем и поиск ее решения);
- исследовательские (самостоятельный анализ задачи и ее решение);
- метод коллективных и групповых работ;

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы

Универсальными компетенциями обучающихся по формированию основ культуры питания являются:

- умения организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;
- умения активно включаться в коллективную деятельность;
- умения доносить информацию в доступной, эмоционально-яркой форме в процессе общения.

Личностными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

— активно включаться в общение на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;

— 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:

— характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;

— анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

Предметными результатами освоения обучающимися - осужденными содержания программы являются следующие умения:

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;

— 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;

Учебный план

<i>№п/п</i>	<i>Тема занятий</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Дата проведения</i>
1	Русская национальная кухня	1	
2	Правила сервировки стола	1	
3	Винегрет — это русское изобретение	1	
4	Уха – русский рыбный суп.	1	
5	Оливье – «Русский салат»	1	
6	Холодец	1	
7	Масленица - блины с маслом	1	
8	Кашу маслом не испортишь	1	
9	Варенье – десерт домашнего приготовления	1	
10	Пельмени	1	
11	Пастила – это традиционная русская сладость, известная с XIV века	1	
12	Чем кормили на Руси: кулинарные рецепты наших предков	1	
13	Квас	1	
14	Правил приёма гостей	1	
15	Щи — всему обеду голова	1	
16	Самовар	1	
17	Культура Застолья	1	
18	Пословицы и поговорки про русскую кухню	1	
Итого		18	

V. Список литературы.

1. Вольпер И.Н. “Легенды и быль о продуктах”, М. “Экономика”, 1969.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. “Традиции, обычаи и блюда русской кухни”, М. “Терра”, 1998.
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. Сенгурова Е. “Пир на весь мир”, М. “Терра”, 1998.
7. Халин А.А., Сунин Н.С. “Русский дом”, Н.Новгород, “Нижний Новгород”, 1991.