МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Управление образования Администрации муниципального

образования "Муниципальный округ Вавожский район

Удмуртской Республики"

Муниципальное общеобразовательное учреждение

"Гурезь-Пудгинская средняя общеобразовательная школа

имени Кузубая Герда"

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом

Протокол №1

от «30» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом по школе №111-ОД

от «30» августа 2024 г.

**ПРОГРАММА
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«Кухни народов России»**

Для обучающихся 9 классов

Большая Гурезь-Пудга, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа курса внеурочной деятельности «Кухни народов России» составлена на основе Требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, а также на основе характеристики планируемых результатов духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, представленной в федеральной рабочей программе воспитания.

В ней учитываются возрастные и психологические особенности обучающихся ступени основного общего образования, учитываются межпредметные связи: технология, история, география, искусство.

Цель курса: Развитие и расширение знаний о культуре, традициях и народах разных национальностей – соседей удмуртов, формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии при приготовлении национальных блюд и воспитание и пропаганда культуры правильного питания.

Курс внеурочной деятельности «Кухни народов России» предназначен для реализации в 9 классе. Общая недельная нагрузка составляет 1 час (при проведении практических работ – 2 часа). Общее количество времени на изучение курса 34 часа.

Для проведения лекционных занятий необходимо наличие проекционного оборудования, для проведения практических работ необходима посуда и кухонное оборудование.

Итогом реализации программы курса является публичная презентация творческого проекта обучающегося. Лучшие проекты, с точки зрения их практической значимости, могут быть рекомендованы для представления на школьной научно-практической конференции обучающихся.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Личностные результаты:

- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение традиционных ценностей многонационального российского общества;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе внеурочной деятельности;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к родному краю;
- проявлять доброжелательность, доверие, внимательность, помощь;
- оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры.

Метапредметные результаты:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности; осуществлять итоговый контроль деятельности;
- оценивать уровень владения тем или иным учебным действием (отвечать на вопрос «что я не знаю и не умею?»);
- проверять информацию, находить дополнительную информацию, используя справочную литературу, средства массовой информации, Интернет;
- овладение приемами самостоятельного отбора и систематизации материала на определенную тему; умение вести самостоятельный поиск информации, ее анализ и отбор; способность к преобразованию, сохранению и передаче информации;

- способность заниматься исследовательской и проектной деятельностью;
- знание кухни народов России и особенности быта и культуры;
- знакомство с формами традиционного семейного уклада, понимание своего места в семье и активное участие в домашних делах;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- позитивное отношение к окружающему миру, другим людям и самому себе, иерархичность отношений с взрослыми и сверстниками;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда, правил безопасности познавательно-трудовой деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

(34 часа)

Традиционная русская и кухня. (11 часов).

Основные теоретические сведения: история появления русской кухни, ее отличия и сходства с другими национальными кухнями; «суп да каша – пища наша» роль каши и супов в русской кухне; народная обрядовая еда - праздничная, ритуальная или церемониальная - не только средство удовлетворения жизненной потребности человека, но и важная форма социального общения, традиционная общественная ценность, несущая на себе символическую нагрузку; рецептура блюд и напитков.

Демонстрации. Презентация: «Русская кухня»; технологические и инструкционные карты по приготовлению блюд.

Практические работы: каша – гречка по-купечески, рассольник, пожарские котлеты, блины.

Традиционная башкирская и татарская кухня. (11 часов).

Основные теоретические сведения: история появления башкирской и татарской кухни, их сходство и различия; традиционные мясные и мучные блюда, их значение в питании кочевых народов, рецептура блюд и напитков.

Демонстрации. Презентация: «Татарская и башкирская кухни»; технологические и инструкционные карты по приготовлению блюд.

Практические работы: суп Бурчак-шурпа, кыстыбый, бешбармак, хворост из пресного теста.

Традиционная кухня удмуртов. (5 часов).

Основные теоретические сведения: удмурты: исторические сведения о кухне, кулинарные предпочтения, блюда; овощи в питании удмуртского народа; дикоросы их сбор и заготовка; традиционные мучные блюда, их значение в питании удмуртов, рецептура блюд и напитков.

Демонстрации. Презентация: «Здравствуйте, мы – удмурты!»; технологические и инструкционные карты по приготовлению блюд.

Практические работы: Пельнянь, перепечи, ягодный морс.

Проектная деятельность. (5 часов).

Основные теоретические сведения: программа Publisher предназначена не только для создания бюллетеней и брошюр, но и заготовки для широкого диапазона типов публикаций, включая визитные карточки, открытки, объявления, подарочные сертификаты, резюме, каталоги и даже страницы веб-узлов. В публикациях для печати предлагается достаточно большое число типов публикации, это: быстрые публикации, бланки, буклеты, бумажные модели, бюллетени, визитные карточки, деловые бланки, календари, каталоги, наклейки, плакаты, приглашения, резюме и др.

Демонстрации. Презентация: «программа Publisher».

Практические работы: изготовление публикации.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование раздела, темы	Всего часов	В том числе		Форма организации занятий
		Теория	Практика	
1. Вводное занятие.	1	1	-	Беседа-инструктаж.
Раздел I. Традиционная русская и кухня.	11	3	8	
2. История развития русской кухни.	1	1	-	Беседа-обсуждение.
3/4. Гречка по-купечески. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 1.
5. Супы и мясные блюда.	1	1	-	Беседа-обсуждение.
6/7. Рассольник. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 2.
8/9. Пожарские котлеты. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 3.
10. Обрядовые блюда.	1	1	-	
11/12. Блины. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 4.
Раздел II. Традиционная башкирская и татарская кухня.	11	3	8	
13. Сходства и различия башкирской и татарской кухни.	1	1	-	Рассказ.
14/15. Супы. Бурчак-шурпа. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 5.
16. Изделия из теста.	1	1	-	Беседа.
17/18. Кыстыбый – татарские лепешки с картофелем. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 6.
19. Блюда из мяса.	1	1	-	Рассказ
20/21. Бешбармак. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 7.
22/23. Хворост из пресного теста. Практическая	2	-	2	Практическая работа № 8.

работа. Инструктаж по Т.Б.				
Раздел III. Традиционная кухня удмуртов	5	1	4	
24. Национальная кухня удмуртов	1	1	-	Беседа-обсуждение.
25/26. Пельнянь. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 9.
27/28. Перепеч. Ягодный морс. Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.	2	-	2	Практическая работа № 10.
Раздел IV. Проектная деятельность.	6	1	5	
29. Работа в программе Microsoft Office Publisher	1	1	-	Беседа-обсуждение.
30. Работа над проектом.	1	-	1	Работа над буклетом
31. Работа над проектом.	1	-	1	Работа над буклетом
32. Работа над проектом.	1	-	1	Работа над буклетом
33. Работа над проектом.	1	-	1	Работа над буклетом
34. Защита проекта.	1	-	1	Презентация проекта
Итого:	34	14	20	

Во время проведения практической работы занятия будут проводиться в течение 80 минут (по плану 40 мин), поэтому занятия будут проводиться через неделю.

Вводное занятие (1 час).

Цель темы: знакомство с целями и задачами курса внеурочной деятельности, проведение инструктажа по ПТБ и санитарно-гигиеническим требованиям при проведении кулинарных работ.

Формируемые и развиваемые УУД:

Познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия; постановка вопросов – инициативное сотрудничество.

Личностные: личностное самоопределение.

Регулятивные: целеполагание, как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно; планирование – определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий.

№ занятия	Дата		Тема занятия	Содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Примечание
	по плану	по факту				
1		3.10	Вводное занятие	Задачи и план работы курса внеурочной деятельности. Правила поведения и режим работы. Инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям при проведении кулинарных работ.	Слушают рассказ учителя, задают вопросы, участвуют в беседе.	Обучающиеся расписываются в журнале по технике безопасности.

Раздел I. Традиционная русская и кухня. (11 часов).

Цель раздела: познакомить обучающихся с русской кухней, ее традиционными блюдами; научить готовить русские блюда.

Формируемые и развиваемые УУД:

Познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности; выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.

Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия; постановка вопросов – инициативное сотрудничество.

Личностные: личностное самоопределение.

Регулятивные: целеполагание, как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно; планирование – определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий; коррекция – внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами; оценка – выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что ещё нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы.

№ занятия	Дата		Тема занятия	Содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Примечание
	по плану	по факту				
2		10.10	История развития русской кухни.	История появления русской кухни, ее отличия и сходства с другими национальными кухнями; «суп да каша – пища наша» роль каши в русской кухне.	Слушают учителя, знакомятся с историей зарождения русской кухни, ее традиционными блюдами; учатся составлять технологические карты приготовления каши.	
3		17.10	Каша – гречка покупечески.	Познакомятся с разнообразием блюд из гречневой крупы, с рецептами каш и чая.	Научатся работать с технологической картой, готовить кашу гречневую покупечески.	
4			Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.			
5		24.10	Супы и мясные блюда.	Традиционные русские супы: горячие, холодные, прозрачные, супы-пюре.	Слушают учителя, знакомятся с рецептами первых блюд, учатся работать в группе.	
6		7.11	Рассольник.	Рассольник – исконно русское блюдо, уже много веков его справедливо называют одним из самых любимых и популярных супов в нашей стране.	Научатся работать с технологической картой, готовить рассольник и компот из сухофруктов.	
7			Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.			
8		14.11	Пожарские котлеты.	Пожарские котлеты – рубленые котлеты из курицы (дичи), панированные в сухарях из белого хлеба. Отличаются сочностью и хрустящей корочкой.	Научатся работать с технологической картой, готовить пожарские котлеты и чай.	Гарнир на выбор – гречка или печеный или жаренный картофель.
9			Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.			
10		21.11	Обрядовые блюда.	Народная обрядовая еда - праздничная, ритуальная или церемониальная - не только средство удовлетворения жизненной потребности человека, но и важная форма социального общения, традиционная общественная ценность, несущая на себе символическую нагрузку.	Слушают учителя, знакомятся с рецептами русской обрядовой кухни: кулич, блины, кутья, каравай, пироги, шаньги.	
11		28.11	Блины.	Блины — кулинарное изделие,	Научатся работать с	

12			<p>Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.</p>	<p>приготавливаемое выпеканием жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду; обычно имеют круглую форму. Блины подаются с разными закусками, а тонкие блины – иногда с начинкой, заворачиваемой в них. Блины, возможно, были первыми изделиями из муки и уходят корнями в доисторические времена. Название имеет славянские корни. Блины – одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся ещё до IX в. в языческие времена. Слово «блин» - искажённое «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т.е. мучное изделие.</p>	<p>технологической картой, готовить блины и чай.</p>	
----	--	--	--	--	--	--

Раздел II. Традиционная башкирская и татарская кухня. (11 часов).

Цель раздела: познакомить с башкирской и татарской кухней, научить готовить блюда по традиционным рецептам.

Формируемые и развиваемые УУД:

Познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности; выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.

Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия; постановка вопросов – инициативное сотрудничество.

Личностные: личностное самоопределение.

Регулятивные: целеполагание, как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно; планирование – определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий; коррекция – внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами; оценка – выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что ещё нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы.

№ заня	Дата		Тема занятия	Содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Примечание
	по	по				

тия	плану	факту				
13		5.12	Сходства и различия башкирской и татарской кухни.	Башкирские блюда отличаются малым количеством классических пряностей: используются только чёрный и красный перец. Татарская национальная кухня развивалась не только на основе своих этнических традиций, большое воздействие на неё оказали кухни многих народов — башкир, таджиков, узбеков, казахов, китайцев (пельмени, чай) и других народов Азии, но и также народов Поволжья, Урала и Сибири, (чуваша, марийцы и многие другие).	Слушают учителя; знакомятся с блюдами башкирской и татарской кухни, правилами и рецептами приготовления супов.	В течение всего времени, отведенного на изучение раздела работа над проектом «Традиционная казачья кухня. Рецепты».
14		12.12	Супы. Бурчак-шурпа.	Бурчак шурпа - вкуснейший и наваристый суп, особо распространен в татарской национальной кухне.	Научатся работать с технологической картой, готовить суп бурчак-шурпа, познакомятся с рецептом приготовления супа.	
15	Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.					
16		19.12	Изделия из теста.	Изделия из теста всегда являются неотъемлемой частью застолья у башкир и татар.	Слушают учителя; знакомятся с рецептами приготовления кыстыбая, чебурека, вак-беляша, самсы.	
17		26.12	Кыстыбый – татарские лепешки с картофелем.	Кыстыбый блюдо из теста с начинкой. Представляет собой обжаренную пресную лепёшку, начинённую или кашей, или рагу и картофельным пюре. По виду напоминает незакрытый пирог или сочень.	Научатся работать с технологической картой, готовить кыстыбый, познакомятся с рецептом приготовления.	
18	Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.					
19		9.01	Блюда из мяса.	Особенностью башкирских и татарских блюд является обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках.	Слушают учителя; знакомятся с рецептами приготовления бешбармака.	

20		16.01	Бешбармак.	Бешбарма́к — традиционное мясо-мучное блюдо тюркоязычных народов. «Бешбармак» в переводе с тюркских языков означает «пять пальцев».	Научатся работать с технологической картой, готовить бешбармак.	
21			Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.			
22		23.01	Хворост из пресного теста.	Сам хворост представляет собой печенье, которое обжаривается в большом количестве растительного масла.	Научатся работать с технологической картой, готовить хворост из пресного теста, познакомятся с рецептом приготовления хвороста.	
23			Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.			

Раздел III. Традиционная кухня удмуртов. (5 часов).

Цель раздела: познакомить с кухней удмуртов, научить готовить блюда по традиционным рецептам.

Формируемые и развиваемые УУД:

Познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности; выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.

Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия; постановка вопросов – инициативное сотрудничество.

Личностные: личностное самоопределение.

Регулятивные: целеполагание, как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно; планирование – определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий; коррекция – внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами; оценка – выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что ещё нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы.

№ занятия	Дата		Тема занятия	Содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Примечание
	по плану	по факту				
24		30.01	Национальная кухня удмуртов	Основу питания удмуртов составляли овощи, выращенные на собственной земле, ягоды, травы, собранные на природе, мясо.	Слушают учителя; знакомятся с блюдами удмуртской кухни, правилами и рецептами приготовления различных блюд.	
25		6.02	Пельнянь	Пельнянь – хлебные ушки. Блюдо известное не только удмуртам, любимое многими народами. Его подают в	Научатся работать с технологической картой, готовить пельмени, разным способами защипки, из разного	
26			Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.			

				ресторанах, закусочных и кафе, похожее блюдо является национальным у многих народов, во всех концах земли.	теста.	
27		13.02	Перепечи. Ягодный морс.	Любой, кто хоть раз пробовал удмуртские перепечи, начинает их сравнивать с итальянской пиццей. Перепечи пекутся с самой различной начинкой – капуста, картофель, грибы, мясо, травы... Это открывает широкие возможности для кулинарных экспериментов. Что может быть лучше, чем съесть перепечинку морсом.	Научатся работать с технологической картой, готовить перепечи с разнообразными начинками и морс из ягод	
28	Практическая работа. Инструктаж по Т.Б.					

Раздел IV. Проектная деятельность. (6 часов).

Цель раздела: познакомить с программой Microsoft Office Publisher, научить работать в ней и выполнять публикации.

Формируемые и развиваемые УУД:

Познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности; выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.

Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия; постановка вопросов – инициативное сотрудничество.

Личностные: личностное самоопределение.

Регулятивные: целеполагание, как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно; планирование – определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий; коррекция – внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами; оценка – выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что ещё нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы.

№ занятия	Дата		Тема занятия	Содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Примечание
	по плану	по факту				
29		20.02	Работа в программе Microsoft Office Publisher	Программа Publisher предназначена не только для создания бюллетеней и брошюр, но и заготовки для широкого диапазона типов публикаций, включая визитные карточки,	Слушают учителя; знакомятся с программой Microsoft Office Publisher	

				открытки, объявления, подарочные сертификаты, резюме, каталоги и даже страницы веб-узлов.		
30		27.02	Работа над проектом.	В публикациях для печати предлагается достаточно большое число типов публикации, это: быстрые публикации, буклеты, бюллетени, визитные карточки, календари, плакаты, приглашения, резюме и др.	Слушают учителя; знакомятся с программой Microsoft Office Publisher, учатся работать в быстрых публикациях.	
31		6.03	Работа над проектом.	Изучение поварских книг, работа в Интернете, написание отзыва о приготовленных блюдах.	Подбирают рецепты для создания сборника «Традиционные рецепты блюд народов России».	
32		13.03	Работа над проектом.	Изучение поварских книг, работа в Интернете, написание отзыва о приготовленных блюдах.	Выполняют набор текста для публикации в сборник «Традиционные рецепты блюд народов России».	
33		20.03	Работа над проектом.	Изучение поварских книг, работа в Интернете, написание отзыва о приготовленных блюдах.	Выполняют набор текста для публикации в сборник «Традиционные рецепты блюд народов России».	
34		3.04	Защита проекта.	Оформление публикаций в брошюру. Презентация брошюры.	Ламинирование брошюры, ее презентация.	