**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

 **КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**«Народная кухня»**

**5-6 классах**

***(является частью раздела 2.2 ООП ООО)***

 Составитель:

 Шумская К.В.

учитель истории

и обществознания,

 канд. истор. наук

Новосибирск, 2020

Предметный кружок в области технологии «Народная кухня» рассчитан на 70 часов (2 часа в неделю) в 5 классах; 70 часов (2 часа в неделю) в 6 классах. Таким образом курс внеурочной деятельности реализуется за 140 часов.

**Личностные:**

* воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России;
* формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его ограниченном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий;
* формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
* принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
* развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе;
* формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
* развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
* формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.

**Метапредметные:**

***Регулятивные:***

* принимать и сохранять учебную задачу;
* учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;
* планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане;
* учитывать установленные правила в планировании и контроле способа решения;
* осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату (в случае работы в интерактивной среде пользоваться реакцией среды решения задачи);
* оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки соответствия результатов требованиям данной задачи и задачной области;
* адекватно воспринимать предложения и оценку учителей, товарищей, родителей и других людей;
* различать способ и результат действия;
* вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового, более совершенного результата, использовать запись (фиксацию) в цифровой форме хода и результатов решения задачи, собственной звучащей речи на русском, родном и иностранном языках;
* выполнять учебные действия в материализованной, гипермедийной, громкоречевой и умственной форме;
* в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
* преобразовывать практическую задачу в познавательную;
* проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
* самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале;
* осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия, актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
* самостоятельно адекватно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как по ходу его реализации, так и в конце действия.

***Познавательные:***

* осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе, контролируемом пространстве Интернета;
* осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
* использовать знаково-символические средства, в том числе модели (включая виртуальные) и схемы (включая концептуальные) для решения задач;
* строить сообщения в устной и письменной форме;
* ориентироваться на разнообразие способов решения задач;
* основам смыслового восприятия художественных и познавательных текстов, выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
* осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
* осуществлять синтез как составление целого из частей;
* проводить сравнение, сериацию и классификацию по заданным критериям;
* устанавливать причинно-следственные связи в изучаемом круге явлений;
* строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
* обобщать, т. е. осуществлять генерализацию и выведение общности для целого ряда или класса единичных объектов на основе выделения сущностной связи;
* осуществлять подведение под понятие на основе распознавания объектов, выделения существенных признаков и их синтеза;
* устанавливать аналогии;
* владеть рядом общих приёмов решения задач.
* осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и сети Интернет;
* записывать, фиксировать информацию об окружающем мире с помощью инструментов ИКТ;
* создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
* осознанно и произвольно строить сообщения в устной и письменной форме;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* осуществлять синтез как составление целого из частей, самостоятельно достраивая и восполняя недостающие компоненты;
* осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
* строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
* произвольно и осознанно владеть общими приёмами решения задач.

***Коммуникативные:***

* адекватно использовать коммуникативные, прежде всего речевые, средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой), владеть диалогической формой коммуникации, используя, в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения;
* допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнёра в общении и взаимодействии;
* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
* формулировать собственное мнение и позицию;
* договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
* строить понятные для партнёра высказывания, учитывающие, что партнёр знает и видит, а что нет;
* задавать вопросы;
* контролировать действия партнёра;
* использовать речь для регуляции своего действия;
* адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.
* учитывать и координировать в сотрудничестве позиции других людей, отличные от собственной;
* учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
* понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
* аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
* продуктивно содействовать разрешению конфликтов на основе учёта интересов и позиций всех участников;
* с учётом целей коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* адекватно использовать речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.

**3. Содержание курса 5 класс**

**Тема 1: «Вводное занятие» 4 часа.**

Теория: понятие «народная кухня», ингредиенты, меню. Поиск и анализ информации. Оборудование, инструменты для кулинарных работ.

**Тема 2. «Техника безопасности» 4 час.**

 Правила безопасности и личной гигиены при проведении кулинарных работ.

*Практика: сбор и анализ информации, решение практических задач.*

**Тема 3. Способы обработки продуктов питания 6 часов.**

Знакомство с основными способами обработки продуктов питания.

*Практика: выявление и усвоение новой терминологии*

**Тема 4. Специфика сибирской кухни 4 часа**

Знакомство с традиционными сибирскими блюдами. Особенности присваивающего хозяйства. Сибирские приправы.

*Практика: приготовление сибирского облепихового чая*

**Тема 5. Особенности русской кухни 6 часов.**

Теория: традиционные блюда русского стола. Русский чайный стол. Выпечка. Блюда из картофеля. Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник)

*Практика: приготовление постных щей.*

**Тема 6: « Итальянская кухня» 6 часов.**

Теория: особенности итальянской кухни, ассортимент блюд, понятия: ризотто, пицца, равиоли, лазанье, спагетти, моцарелла, мортаделла, салями. Бутерброды в итальянской кулинарии. Итальянские бутерброды и овощные запеканки (запеченные бутерброды, бутерброды по-итальянски с рыбой, итальянские горячие бутерброды, запеканка по- итальянски).

*Практика: приготовление пиццы и пасты*

**Тема 7. «Французская кухня» 6 часов**

Теория: Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея , лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов. Блюда французской кухни (запеканка дофинуа, шампиньоны фаршированные, яйца в мешочек запеченные).

*Практика: приготовление салата.*

**Тема 8: «Украинская кухня» 3 часа.**

Теория: особенности украинской кухни, ассортимент блюд. Понятия: вареники, галушки, гречаники, кулеш, пампушки. Виды нарезки овощей.

*Практика: нарезка овощей «соломкой», приготовление украинского борща.*

**Тема 9. «Кавказская кухня» 6 часов.**

Теория: особенности грузинской, азербайджанской и армянской кухни. Ассортимент блюд. Приправы. Понятия: долма, сунели, сациви, чанах, плов, лаваш, чахохбили, хачапури, харчо, мацони.

*Практика: приготовление плова, хачапури*

**Тема 10. «Национальные блюда Белоруссии» 4 часа**

Теория: Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни. (Драники, пирожки картофельные фаршированные грибами, яйца фаршированные грибами.)

*Практика: приготовление блюд из картофеля.*

**Тема 11. Турецкая кухня 6 часов.**

Теория: знакомство с традиционными способами приготовления блюд. Кофе на песке. Особенности турецкого чая. Лахмаджун. Пиде. Менемен. Симит. Чорба. Долма. Кебаб. Пахлава. Лукум. Халва

*Практика: приготовление омлета (менемен) и чечевичного супа*

**Тема 12. Блюда немецкой кухни 5 часов.**

Теория: Традиционные немецкие блюда: мясо с капустой. Немецкие кондитерские изделия: штрудель и имбирный пряник. Традиционные напитки.

*Практика: приготовление имбирного пряника.*

**Тема 13. Меню праздничного стола 4 часа.**

 Составление меню сезонных праздников: Нового года, Международного женского дня, Масленницы. Калькуляция продуктового набора.

*Практика: разработка меню для праздничного стола, сервировка праздничного стола*

**Тема 14. Защита «Творческих проектов» 10 часов**

Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда). Защита проекта.

***ИТОГО: 70 часов***

**3. Содержание курса 6 класс**

**Тема 1: «Вводное занятие» 2 часа.**

Теория: понятие «народная кухня», ингредиенты, меню. Поиск и анализ информации. Оборудование, инструменты для кулинарных работ.

**Тема 2. «Техника безопасности» 4 часа.**

 Правила безопасности и личной гигиены при проведении кулинарных работ.

*Практика: сбор и анализ информации, решение практических задач.*

**Тема 3. Способы обработки продуктов питания 6 час.**

Знакомство с основными способами обработки продуктов питания.

*Практика: выявление и усвоение новой терминологии*

**Тема 4. Сибирская кухня: особенности приготовленич пищи из дикоросов: ягоды и грибы. 4 часа**

Знакомство с традиционными сибирскими блюдами. Особенности присваивающего хозяйства. Сибирские приправы.

*Практика: приготовление сибирского облепихового чая, приготовление каши с дикоросами*

**Тема 5. Супы в традиционной русской кухне 6 часа.**

Теория: традиционные блюда русского стола. Русский чайный стол. Выпечка. Блюда из картофеля. Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник)

*Практика: приготовление постных щей, овощного борща, похлебки.*

**Тема 6: Виды паст в итальянской кухне 6 часов.**

Теория: особенности итальянской кухни, ассортимент блюд, понятия: ризотто, пицца, равиоли, лазанье, спагетти, моцарелла, мортаделла, салями. Бутерброды в итальянской кулинарии. Итальянские бутерброды и овощные запеканки (запеченные бутерброды, бутерброды по-итальянски с рыбой, итальянские горячие бутерброды, запеканка по- итальянски).

*Практика: приготовление пасты*

**Тема 7. Пряности и французская кулинария. Особенности приготовления рататуя 6 часов**

Теория: Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея , лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов. Блюда французской кухни (запеканка дофинуа, шампиньоны фаршированные, яйца в мешочек запеченные).

*Практика: приготовление рататуя.*

**Тема 8: «Украинская кухня: борщ, вареники и галушки 3 часа.**

Теория: особенности украинской кухни, ассортимент блюд. Понятия: вареники, галушки, гречаники, кулеш, пампушки. Виды нарезки овощей.

*Практика: нарезка овощей «соломкой», приготовление украинского борща.*

**Тема 9. Особенности приготовления мучных блюд в кавказской кухне. 6 часов.**

Теория: особенности грузинской, азербайджанской и армянской кухни. Ассортимент блюд. Приправы. Понятия: долма, сунели, сациви, чанах, плов, лаваш, чахохбили, хачапури, харчо, мацони.

*Практика: приготовление плова, хачапури*

**Тема 10. Блюда из картофеля в кухне Белоруссии» 4 часа**

Теория: Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни. (Драники, пирожки картофельные фаршированные грибами, яйца фаршированные грибами.)

*Практика: приготовление блюд из картофеля.*

**Тема 11. Особенности турецкой кулинарии: интеграция восточной и европейской кухни 6 часов.**

Теория: знакомство с традиционными способами приготовления блюд. Кофе на песке. Особенности турецкого чая. Лахмаджун. Пиде. Менемен. Симит. Чорба. Долма. Кебаб. Пахлава. Лукум. Халва

*Практика: приготовление омлета (менемен) и чечевичного супа*

**Тема 12. Блюда соседей Новосибирской области: казахская и узбекская кухни 5 часов.**

Теория: Традиционные немецкие блюда: мясо с капустой. Немецкие кондитерские изделия: штрудель и имбирный пряник. Традиционные напитки.

*Практика: приготовление имбирного пряника.*

**Тема 13. Меню праздничного интернационального стола 4 часа.**

 Составление меню сезонных праздников: Нового года, Международного женского дня, Масленницы. Калькуляция продуктового набора.

*Практика: разработка меню для праздничного стола, сервировка праздничного стола*

**Тема 14. Защита «Творческих проектов» 10 часов**

Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда). Защита проекта.

***ИТОГО 70 часов***

**Тематическое планирование курса для обучающихся 5-х классов:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Количество часов |
| 1. | Вводное занятие  | 4 |
| 2. | Техника безопасности | 4 |
| 3. | Способы обработки продуктов питания | 6 |
| 4. | Специфика сибирской кухни | 4 |
| 5. | Особенности русской кухни | 6 |
| 6. | Итальянская кухня | 6 |
| 7. | Французская кухня | 6 |
| 8. | Украинская кухня | 3 |
| 9. | Кавказская кухня | 6 |
| 10. | Национальные блюда Белоруссии | 4 |
| 11.  | Турецкая кухня | 6 |
| 12. | Блюда немецкой кухни | 5  |
| 13. | Меню праздничного стола | 4 |
| 14. | Защита творческих проектов  | 10 |
|  |  | 70 |

.**Тематическое планирование курса для обучающихся 6 классов:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Количество часов |
| 1. | Вводное занятие  | 2 |
| 2. | Техника безопасности | 4 |
| 3. | Способы обработки продуктов питания | 6 |
| 4. | Сибирская кухня: особенности приготовления пищи из дикоросов: грибы, ягоды. | 4 |
| 5. | Супы в традиционной русской кухне | 6 |
| 6. | Виды паст в итальянской кухне | 6 |
| 7. | Пряности и французская кулинария. Особенности приготовления рататуя. | 6 |
| 8. | Украинская кухня: борщ, вареники и галушки. | 3 |
| 9. | Особенности приготовления мучных блюд в кавказской кухне | 6 |
| 10. | Блюда из картофеля в кухне Беларуссии. | 4 |
| 11.  | Особенности турецкой кулинарии: интеграция восточной и европейской кухни | 6 |
| 12. | Блюда соседей Новосибирской области: казахская и узбекская кухни | 5  |
| 13. | Меню праздничного интернационального стола | 4 |
| 14. | Защита творческих проектов  | 10 |
|  |  | 70 |