

Управление образования города Калуги  
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18» города Калуги

**ПРИНЯТА**

педагогическим советом

протокол № 1 от «30» августа 2023г.

**УТВЕРЖДЕНА**

приказом № 155

от «30» августа 2023г.

Директор \_\_\_\_\_ А.С.Абрамов

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
социально-гуманитарной направленности**

**«ЕДИМ КАК В СКАЗКЕ»**

Возраст обучающихся: 9-11 лет

Срок реализации программы: *1 год (68 часов)*

Уровень сложности: базовый

Автор-составитель программы:

Видулина Инна Викторовна,

учитель технологии

Калуга, 2023

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

<b>Полное название программы</b>	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально- гуманитарной направленности «ЕДИМ КАК В СКАЗКЕ»
<b>Автор-составитель программы, должность</b>	Видулина Инна Викторовна, учитель технологии
<b>Адрес реализации программы</b>	МБОУ СОШ №18 г. Калуги (ул. Фр. Энгельса, д. 119) Телефон (4842) 73-06-55
<b>Вид программы</b>	- по степени авторства - <i>модифицированная</i> . - по уровню сложности – <i>базовая</i>
<b>Направленность</b>	<i>социально-гуманитарная</i>
<b>Срок реализации, объём</b>	<u>1 год, 68 часов</u>
<b>Возраст учащихся</b>	От 9 до 11 лет
<b>Название объединения</b>	Кулинарная мастерская «Едим как в сказке»
<b>Краткая аннотация</b>	Развитие и реализация творческого потенциала учащихся посредством овладения основами приготовления кулинарных изделий от любимых героев детской литературы.

**Оглавление**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ.....	2
РАЗДЕЛ 1. «КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ».....	4
1.1 Пояснительная записка.....	4
1.2 Цель и задачи программы.....	5
1.3 Содержание программы.....	6
1.4 Планируемые результаты.....	11
РАЗДЕЛ 2. «КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ».....	12
2.1 Календарный учебный график.....	12
2.2 Условия реализации программы.....	12
2.3 Формы аттестации (контроля).....	12
2.4 Оценочные материалы.....	12
Список литературы.....	13
Приложения.....	13

## РАЗДЕЛ 1.

### «КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ»

#### 1.1 Пояснительная записка

Чтение сказок – не просто приятное время препровождение. Сказка - весомая составляющая духовной культуры человечества. В течение многих столетий сказка учила премудростям нелегкой жизни, наставляла к добру и справедливости, мужеству и героизму, любви и долгу.

Сказка всегда была и остается важным способом познания мира, социальных отношений и своей роли в них. Сказка не оставляет ребёнка равнодушным: она учит его сопереживать, радоваться, огорчаться.

Что кроме невероятных приключений и волшебства присутствует практически во всех сказках? То, без чего не могут жить даже сказочные герои – еда! Причём в сказках она самая, что ни на есть, настоящая: каша из горшочка, пирожки из печки, колобок на тарелке и так далее. В русских народных сказках еда играет важную роль. Она служит отражением человеческих отношений, индикатором благополучия и богатства, признаком одиночества или наличия друзей и семьи.

В ходе реализации программы, учащиеся больше узнают о блюдах, которые упоминаются в сказках, как они готовились раньше и как готовятся в наше время, с какими изменениями они дошли до наших дней, научатся готовить эти блюда.

**Направленность программы:** социально-гуманитарная.

**Вид программы:**

- по степени авторства - модифицированная;
- по уровню сложности – базовая.

**Язык реализации программы:** официальный язык Российской Федерации – русский

**Перечень нормативных документов:**

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Федеральный закон от 31 июля 2020 г. N 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
3. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года № 678-р. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 год.
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. Приказом Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»
7. Постановление Правительства Калужской области от 29 января 2019 года № 38 «Об утверждении государственной программы Калужской области «Развитие общего и дополнительного образования в Калужской области». Подпрограмма «Дополнительное

образование» государственной программы Калужской области «Развитие общего и дополнительного образования в Калужской области».

**Актуальность программы** обусловлена тем, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные блюда. Данная программа актуальна также тем, что обучение по ней создаёт благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности младшего школьника, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся. Кроме того, она предоставляет большие возможности для профессионального роста учителя, активизации и творческого поиска.

**Новизна программы** заключается в том, что в качестве основного материала для организации занятия используются русские народные сказки и сказки народов мира, а также многие авторские истории, в которых присутствуют описания вкусных блюд. Программой предусматривается интеграция с такими дисциплинами, как литературное чтение, окружающий мир, изобразительное искусство.

**Педагогическая целесообразность** состоит в том, что дети приобретают практические навыки приготовления и эстетического оформления кулинарных изделий; формируются такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе.

**Адресат программы** – обучающиеся 3-4 классов. Получение образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися. Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается из расчета не более 3 обучающихся при получении образования с другими учащимися.

**Состав группы, особенности набора** – постоянный состав.

**Объём программы** – 68 часов.

**Сроки освоения программы** – 1 год.

**Режим занятий** – 68 часов в год, 2 часа (1 занятие) в неделю.

**Формы обучения** – очная.

**Форма организации образовательной деятельности** – групповая.

**Формы проведения занятий:** теоретические и практические.

## 1.2 Цель и задачи программы

**Цель:** развитие и реализация творческого потенциала учащихся посредством овладения основами приготовления кулинарных изделий от любимых героев детской литературы.

Для успешной реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

**Обучающие:**

- Приобщать детей к истокам родной культуры и культуры других народов посредством введения их в духовный мир народной и авторской сказки;
- Изучить кулинарные пристрастия героев сказок (прочитать сказки, в которых присутствуют описания блюд русской кухни, кухни народов мира и научиться готовить эти блюда);
- Сформировать понятие о пользе продуктов, упоминаемых в детских сказках;
- Сформировать навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

*Развивающие:*

- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- Развивать у детей социальные навыки: общительность, дружелюбие, потребность радовать близких результатами своего труда;
- Пробудить интерес к русским народным традициям, связанным с питанием и здоровьем;
- Развивать кругозор, самостоятельность, интерес к познавательной деятельности.

*Воспитательные:*

- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и кухни других народов;
- Воспитывать ответственность, творческую самостоятельность, коммуникабельность, трудолюбие;
- Формировать у младших школьников сознательное отношение к собственному здоровью.

### 1.3 Содержание программы

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
	Вводное занятие. Техника безопасности	2	2	-	Беседа/опрос
Раздел 1	Хлеб - всему голова	4	2	2	
Тема 1.1	Хлеб в сказках - самая волшебная и самая желанная пища	2	2	0	Беседа
Тема 1.2	Пословицы и поговорки о хлебе. Приготовление «Колобка» из русской народной сказки	2	1	1	Беседа, практическая работа
Раздел 2	Каша - матушка наша	6	3	3	
Тема 2.1	История появления каши на Руси. Кто ест кашу в сказках. Манная каша из русской народной сказки «Лиса и журавль»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 2.2	Пословицы и поговорки о кашах. Гречневая каша с маслом из русской	2	1	1	Беседа, практическая работа

	народной сказки «Каша из топора»				
Тема 2.3	Сладкая пшённая каша из сказки братьев Grimm «Горшочек каши»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Раздел 3	Пирожки русские, волшебные, как пух мягкие	4	2	2	
Тема 3.1	История пирогов на Руси. Образ печи в русских народных сказках. Пирожки с капустной начинкой из сказки «Маша и медведь»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 3.2	Пословицы и поговорки о пирогах. Ржаные пирожки из сказки «Гуси-лебеди»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Раздел 4	Искусство ходить в гости и принимать гостей	10	5	5	
Тема 4.1	Традиции русского гостеприимства. Русские народные сказки о щедрых и скупых хозяевах. Миндальные пирожные Мальвины из повести-сказки Алексея Толстого «Золотой ключик или Приключения	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 4.2	Чайный кекс из повести Джона Р.Р.Толкина «Хоббит»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 4.3	Плюшки с корицей из сказочной повести Астрид Линдгрэн «Карлсон, который живёт на крыше»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 4.4	Лепёшка для бабушки из сказки Шарля Перро «Красная шапочка»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 4.5	Рулет с повидлом из фэнтезийной повести К.Льюиса «Лев, колдунья и платяной шкаф»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Раздел 5	Время пить чай	14	7	7	
Тема 5.1	Напитки русского стола. История появления чая в России. Гренки к чаю из сказки Дональда Биссета «Орёл и овечка»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 5.2	История происхождения киселя на Руси. «Овсяный	2	1	1	Беседа, практическая

	кисель по-старорусски» из сказки «Гуси-лебеди»				работа
Тема 5.3	Ягодный мармелад из сказки Майкла Бонда «Медвежонок Паддингтон»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 5.4	Кокосовое печенье из сказочной повести Памелы Трэверс «Мери Поппинс»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 5.5	Имбирные пряники из сказочной повести Памелы Трэверс «Мери Поппинс»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 5.6	Кокосовый торт из сказочной повести Памелы Трэверс «Мери Поппинс возвращается»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 5.7	Тарталетки с джемом из сказки Дональда Биссета «Про тигрёнка Бинки, который отыскал свои полоски»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Раздел 6	В гости к бабушке на блины и оладушки	6	3	3	
Тема 6.1	История блинов и оладий на Руси. Русские народные сказки, в которых упоминается о блинах. Яблочно-грушевые оладьи	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 6.2	Русские пословицы и поговорки о блинах и масленице. Блинчики с начинкой	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 6.3	Тонкие блинчики из сказки Г.Х.Андерсена «Свинопас»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Раздел 7	Кухня народов мира в сказках	8	-	8	
Тема 7.1	Мясные тефтельки из сказочной повести Астрид Линдгрэн «Карлсон, который живёт на крыше»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 7.2	Рагмунк из повести Астрид Линдгрэн «Эмиль из Лённеберги»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 7.3	Рисовый пилав с курицей из «Сказки 1001 ночи: Али-Баба и сорок разбойников»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 7.4	Немецкие блины с яблоками и орехами из сказки братьев Гримм «Гензель и Гретель»	2	1	1	Беседа, практическая работа



Раздел 8	Страна «Витаминия»	6	3	3	
Тема 8.1	Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты. Символ яблока в русских сказках. Печеные яблоки	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 8.2	Русские народные сказки и произведения русских писателей, в которых упоминаются овощи, фрукты и ягоды. Яблочный пирог	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 8.3	Овощной суп из стихотворения Ю.Тувима «Овощи»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Раздел 9	День Рождения	4	-	4	
Тема 9.1	Именинный пирог из сказочной повести Астрид Линдгрэн «Карлсон, который живёт на крыше»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Тема 9.2	Именинный пирог для Иа из сказочной повести Алана Милна «Винни-Пух и все-все-все»	2	1	1	Беседа, практическая работа
Мастер-класс «Мое любимое блюдо из сказки»		2	-	2	Творческая работа
Викторина «Вкусные угощения от героев любимых сказок»		2	2	-	Викторина
<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>	<b>29</b>	<b>39</b>	

### Содержание учебного плана

#### Вводное занятие. Техника безопасности

**Теория.** Знакомство. Содержание программы курса. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены. Необходимое оборудование и инвентарь.

#### Раздел 1. Хлеб - всему голова

**Теория.** Заповеди русского народа о хлебе. Значение хлеба в нашей жизни. Пословицы и поговорки о хлебе. Хлеб в сказках - самая волшебная и самая желанная пища. Русские народные сказки «Колобок», «Курочка, мышка и тетерев», «Три калача и одна баранка», «Царевна-лягушка», А.М.Ремизов «Хлебный голос».

#### Практическое занятие:

- «Колобок» из русской народной сказки.

#### Раздел 2. Каша - матушка наша

**Теория.** Как появилась каша на нашем столе? История и происхождение различных каш. «Суворовская каша». «Гурьевская каша». Традиции и обычаи. Пословицы и поговорки о кашах. Кто ест кашу в сказках? (Русские народные сказки «Маша и медведь», «Каша из топора»,

Н.Телешов «Крупеничка», А.С.Пушкин «Сказка о попе и его работнике Балде», Л.И.Давыдычев «Как медведь кашу ел»).

**Практическое занятие:**

- Манная каша из русской народной сказки «Лиса и журавль»;
- Гречневая каша с маслом из русской народной сказки «Каша из топора»;
- Сладкая пшённая каша из сказки братьев Гримм «Горшочек каши».

**Раздел 3. Пирожки русские, волшебные, как пух мягкие**

**Теория.** Как готовились пироги в старину, что они значили для русского народа. Русская печь. Образ печи в русских народных сказках. Пословицы и поговорки о пирогах. Русские народные сказки «Колобок», «По щучьему велению», «Гуси-лебеди», «Маша и медведь».

**Практические занятия:**

- Пирожки с капустной начинкой из сказки «Маша и медведь»;
- Ржаные пирожки из сказки «Гуси-лебеди».

**Раздел 4. Искусство ходить в гости и принимать гостей**

**Теория.** Традиции русского гостеприимства. Русская народная сказка «Маша и медведь», Е.Королёва «Сказка о том, как Солнце и Месяц друг к другу в гости ходили». Сказки с негостеприимными хозяевами: «Лиса и журавль» (жадные, скупые), «Лисичка со скалочкой» (попросилась в гости, а сама обманула хозяев), «Заяц и лиса» (пустил в гости лису, а она его выгнала), «Каша из топора» (хозяйка была не гостеприимной, зато гость находчивым).

**Практические занятия:**

- Миндальные пирожные Мальвины из повести-сказки Алексея Толстого «Золотой ключик или Приключения Буратино»;
- Чайный кекс из повести Джона Р.Р.Толкина «Хоббит»;
- Плюшки с корицей из сказочной повести Астрид Линдгрэн «Карлсон, который живёт на крыше»;
- Лепёшка для бабушки из сказки Шарля Перро «Красная шапочка»;
- Рулет с повидлом из фантазийной повести К.Льюиса «Лев, колдунья и платяной шкаф».

**Раздел 5. Время пить чай**

**Теория.** Напитки русского стола. Как утолить жажду. Значение жидкости для организма человека. История появления чая в России. Самовар – символ русского быта. «Живая» и «мертвая» вода в русских народных сказках. Русская народная сказка о молодильных яблоках и живой воде. Загадка «кисельных берегов»: кисель на Руси. Полезные свойства киселя. Русская народная сказка «Гуси-лебеди».

**Практические занятия:**

- Гренки к чаю из сказки Дональда Биссета «Орёл и овечка»;
- «Овсяный кисель по-старорусски» из сказки «Гуси-лебеди»;
- Ягодный мармелад из сказки Майкла Бонда «Медвежонок Паддингтон»;
- Кокосовое печенье из сказочной повести Памелы Трэверс «Мери Поппинс»;
- Имбирные пряники из сказочной повести Памелы Трэверс «Мери Поппинс»;
- Кокосовый торт из сказочной повести Памелы Трэверс «Мери Поппинс возвращается»;
- Тарталетки с джемом из сказки Дональда Биссета «Про тигрёнка Бинки, который отыскал свои полоски».

**Раздел 6. В гости к бабушке на блины и оладушки**

**Теория.** История блинов и оладий на Руси. Русские пословицы и поговорки о блинах и масленице. Сказки "Крылатый, мохнатый да масленый", "Солнце и блины», «Петушок-Золотой Гребешок и жерновцы», «Сказка про то, как лисичка блины пекла».

**Практические занятия:**

- Яблочно-грушевые оладьи;
- Блинчики с начинкой;
- Тонкие блинчики из сказки Г.Х.Андерсена «Свинопас».

## **Раздел 7. Кухня народов мира в сказках**

### **Практические занятия:**

- Мясные тефтельки из сказочной повести Астрид Линдгрэн «Карлсон, который живёт на крыше»;
- Рагмунк из повести Астрид Линдгрэн «Эмиль из Лённеберги»;
- Рисовый пилав с курицей из «Сказки 1001 ночи: Али-Баба и сорок разбойников»;
- Немецкие блины с яблоками и орехами из сказки братьев Гримм «Гензель и Гретель».

## **Раздел 8. Страна «Витаминия»**

**Теория.** Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты. Русские народные сказки «Репка», «Вершки и корешки», «Баба-Яга и ягоды», В.П.Катаев «Дудочка и кувшинчик», Н.Н.Носов «Огурцы». Символ яблока в русских сказках – отражение культуры народа, его мудрости (яблоки молодильные, лесные, отравленные, волшебные, золотые). Занимательная викторина «В каких русских сказках встречаются яблоки?» (русские народные сказки «Гуси-лебеди», «Хаврошечка», «Серебряное блюдечко и наливное яблочко», «Иван-царевич и серый волк», «Наказанная царевна», А.С.Пушкина «Сказка о мёртвой царевне и о семи богатырях», В.Г.Сутеев «Мешок яблок»).

### **Практические занятия:**

- Печеные яблоки;
- Яблочный пирог;
- Овощной суп из стихотворения Ю.Тувима «Овощи».

## **Раздел 9. День Рождения**

### **Практические занятия:**

- Именинный пирог из сказочной повести Астрид Линдгрэн «Карлсон, который живёт на крыше»;
- Именинный пирог для Иа из сказочной повести Алана Милна «Винни-Пух и все-все-все»

## **Мастер-класс «Мое любимое блюдо из сказки»**

## **Викторина «Вкусные угощения от героев любимых сказок»**

### **1.4 Планируемые результаты**

По окончании обучающийся должен:

- Знать кулинарные пристрастия героев детской литературы;
- Уметь составлять и читать технологическую карту приготовления блюд;
- Приобрести и осуществлять практические навыки и умения в работе с различными инструментами, приспособлениями и оборудованием на кухне;
- Иметь представления о правилах этикета, связанных с питанием, осознать, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности.
- Иметь представление о профессии «Кондитер»;
- Овладеть методами эстетического оформления готовых блюд;
- Уметь использовать полученные знания и умения при планировании и освоении технологических процессов;

- Уметь осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве взаимную помощь.

## **РАЗДЕЛ 2. «КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ»**

### **2.1 Календарный учебный график**

Приложение: КТП в формате xls.

### **2.2 Условия реализации программы**

*материально-техническое обеспечение* – занятия организуются в кабинете технологии, соответствующем требованиям СанПиН и техники безопасности;

**Технологическое оборудование и инвентарь:**

Электроплита с духовкой,  
Вытяжка,  
Холодильный шкаф,  
Микроволновая печь,  
Миксер,  
Блендер,  
Чайник электрический,  
Весы настольные электронные кухонные,  
Комплект столовых приборов,  
Набор кухонных ножей,  
Набор разделочных досок,  
Набор посуды для приготовления пищи,  
Сервиз столовый,  
Сервиз чайный,  
Тёрка,  
Бачки-урны с крышками для пищевых отходов,  
Комплекты рабочей одежды (фартуки, косынки).

*информационное обеспечение* – аудио-, видео-, фото-, интернет источники;

*кадровое обеспечение* – учитель технологии.

### **2.3 Формы аттестации (контроля)**

Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы: мастер-класс от обучающихся и викторины.

Данная программа не предусматривает выдачу документа об обучении.

### **2.4 Оценочные материалы**

Оценочные материалы – тесты, викторина.

## 2.5 Методические материалы

<i>методические особенности организации образовательного процесса</i>	Развитие и реализация творческого потенциала всех желающих, независимо от их способностей посредством овладения основами приготовления кулинарных изделий от любимых героев детской литературы. Ознакомление воспитанников с технологией приготовления различных блюд, упоминаемых в детской литературе, максимальное развитие творческих способностей учащихся.
<i>методы обучения и воспитания</i>	<i>Методы обучения</i> (словесный, наглядный, практический; объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский, игровой). <i>Методы воспитания</i> (убеждения, поощрения, стимулирования, мотивация, создание ситуаций).
<i>педагогические технологии</i>	Технология группового обучения, коллективного взаимообучения, развивающего обучения, личностно—ориентированного обучения, игровой деятельности, технология КТД.
<i>дидактические материалы</i>	Наглядные, демонстративные пособия; подборки материалов, заданий, раздаточный материал по темам и разделам, технологические карты, образцы изделий, банк творческих работ и проектов и пр.
<i>методические разработки</i>	Разработки циклов занятий по темам, разделам и т.п.

**Индивидуальный учебный план.** В случае если в период обучения по программе обучающемуся исполняется 18 лет, он имеет право на ускоренное обучение по индивидуальному плану.

### Список литературы

1. Т.Алексеева Едим как в сказке – М:Альпина Пабlishер, 2021. – 308 с.
2. И.Чадеева Искусство идеального пирога – М:Издательство «Э», 2016. – 320 с.
3. mishka-knizhka.ru
4. nukadeti.ru

### Приложения

КТД в формате xls.