

Приложение к основной образовательной программе НОО (ООО, СОО)  
МОБУ «Гимназия № 3» г. Кудымкара

РАССМОТРЕНО

заседание ШМО

---

Антипов Н.А.  
Протокол № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора

---

Шарова Н.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Рабочая программа курса внеурочной деятельности  
**Коми - пермяцкая кухня**

6 – 8 класс

Составитель: Старцева Л.М., учитель технологии  
МОБУ «Гимназия №3» г. Кудымкара

Кудымкар, 2023 г.

## Пояснительная записка

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации. Одной из задач курса технологии является: формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений. Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Программа курса внеурочной деятельности составлена с учетом концепции школьного технологического образования, требованиями федерального и регионального компонентов стандарта.

Данный краткосрочный курс ориентирован на расширение предметного содержания курса «Технология» с учётом региональных особенностей и профессиональной ориентации обучающихся, формирование готовности и способности к саморазвитию и личностному самоопределению.

Кулинария - часть национальной культуры. Она тесно связана с обычаями, обрядами, верованиями людей. У каждого народа имеются свои особенности национальной кухни. Они зависят от географического положения, образа жизни, религии. Коми-пермяки - самый древний народ на территории Пермского края. С давних времен наш народ занимался охотой и рыболовством, пашенным земледелием и животноводством, собирательством. Особенными по полезности и вкусовым качествам в пище коми-пермяков являются травы (сныть, хвощ полевой, хрен, дикий перец, бражник и другие), ягоды (костяника, земляника, брусника, клюква, морошка, черника, голубика, княженика, малина, жимолость и другие), а также неповторимый с легкой горчинкой вкус и смолистый аромат мяса дичи (глухаря, рябчика, тетерева, вальдшнепа) и диких животных (зайца, кабана, лося, медведя). С течением времени коми-пермяк научился не только

добывать лесные дары, но и готовить из них вкусную и сытную пищу, хранить запасы впрок в берестяных, глиняных и деревянных емкостях, которые придавали заготовкам своеобразный вкус и аромат. Современные коми-пермяки продолжают пользоваться лесными дарами

Наша национальная кухня значительно обогатилась благодаря совместному проживанию коми-пермяков с другими народами. В последние десятилетия имеется огромное количество различной информации о национальных кухнях других народов, все это используется при приготовлении блюд, но самобытная кухня служит основой сегодняшней пищи коми-пермяков.

Сохраняя традиции народа, в последние годы большое внимание уделяется культурному наследию коми-пермяков, в том числе и коми-пермяцкой кухне. Коми-пермяцкие блюда известны далеко за пределами округа. Мы должны трепетно относиться к прошлому народа, пропагандировать национальную кухню коми-пермяков.

Актуальность данного курса заключается в том, что нет аналогов разработанных программ и методических пособий по изучению национальной кухни коми-пермяков в школьном предмете «Технология». Изучение данного курса предполагает активное участие учащихся в выполнении групповых проектных заданий.

***Программа курса составлена для учащихся 6-8 классов.***

***Содержание программы рассчитано на 12 часов.***

**Цель курса:** формирование компетентности в сфере приготовления блюд национальной коми-пермяцкой кухни, создание условий для формирования и развития творческих способностей учащихся в кулинарии условий для профессионального самоопределения.

**Задачи курса:**

- сохранение традиций коми-пермяцкого народа через усвоение учащимися знаний о приготовлении национальных блюд;
- развитие практических навыков приготовления блюд из местного сырья;
- осуществление профессиональных проб в области кулинарии (повар,

кондитер, пекарь, официант), помощь в профессиональном самоопределении.

-осуществление взаимодействия с родителями учащихся в процессе проектной деятельности.

*В результате изучения курса учащиеся имеют возможность узнать:*

- особенность национальной коми-пермяцкой кухни, использование местного сырья для приготовления пищи

-технологии приготовления некоторых блюд коми-пермяцкой кухни

- санитарно-гигиенические правила, правила безопасной работы с электроплитой, колющими, режущими инструментами, горячей жидкостью

- особенности кулинарной обработки продуктов, обеспечивающие максимальное сохранение их пищевой ценности

-рациональное использование сырья при изготовлении блюд

- требованиями, предъявляемым к профессиям повар, пекарь, кондитер, официант.

*уметь:* самостоятельно выбирать блюдо для практической работы, выбирать продукты для блюда, использовать технологическую карту для приготовления блюд коми-пермяцкой кухни, проявлять творчество в оформлении блюд и сервировке, рассчитывать стоимость продуктов для приготовления блюд и стоимость 1 порции. Соотносить свои способности с требованиями профессии повар, пекарь, кондитер, официант, выполнять сервировку стола.

### **Предметные результаты освоения курса**

История приготовления блюд, особенность национальной коми-пермяцкой кухни. Вид посуды, характер огня влияющей на формирование вкуса блюда. Использование местного сырья для приготовления пищи. Значение, технология приготовления, условия хранения, механическая и тепловая обработка продуктов. Формы нарезки овощей. Холодные и горячие жидкие блюда из местного сырья. Вторые блюда. Сладкая еда и стряпня. Коми-пермяцкий десерт.

### **Личностные результаты освоения программы:**

- воспитание российской гражданской идентичности;

- осознание своей этнической принадлежности, знание истории, культуры

своего народа, своего края;

- знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
- профессиональное самоопределение.

### **Метапредметные результаты освоения программы:**

обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности в ходе которой формируются:

- способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия;
- способности по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, членами семьи, умений работать в группе;
- навыки работы с информацией.

### **Механизмы реализации программы**

При проведении теоретических и практических занятий с учащимися применяются следующие методы: рассказы, работа по технологическим картам, самостоятельные индивидуальные и групповые практические (проектные) работы, защита проекта, экскурсии.

### **Используются различные виды учебных задач:**

- 1) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний;
- 2) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка сотрудничества, требующие совместной работы в парах или группах с распределением функций и разделением ответственности за конечный результат;
- 3) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка коммуникации, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами;
- 4) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самоорганизации и саморегуляции: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в

выполнении задания, соблюдения графика, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы.

**Методы диагностики:** наблюдение, собеседование, практические работы, дегустация блюд, защита проекта.

Содержание курса выстраивается на основе межпредметных связей (биология, химия, технология, история, искусство). Социальным партнером при реализации курса являются пекарня «Новая мельница», ресторан «Национальный»

### Тематический план

№ П/П	Тема	Количество часов	Из них практики
1	Введение. История коми-пермяцкой кухни	1	
2	Проект «Закуски, салаты»	2	1,5
3	Проект «Холодные и горячие жидкие блюда»	2	1,5
4	Проект «Вторые блюда коми-пермяцкой кухни»	2	1,5
5	Проект «Сладкие блюда и национальные напитки»	2	1,5
6	Проект «Семейный рецепт»	2	2
7	Экскурсия на предприятие «Новая мельница», ресторан «Национальный»	1 (2)	-
	ИТОГО:	12	8

## Содержание программы

### 1 занятие

#### **Введение. История коми-пермяцкой кухни -1 час**

Историческая справка о коми-пермяцкой кухне, особенности приготовления блюд, особенность национальной коми-пермяцкой кухни, Вид посуды, характер огня влияющей на формирование вкуса блюда. Использование местного сырья для приготовления пищи.

Инструменты, приспособления, оборудование кухни. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электроплитой, горячей жидкостью. Санитарно-гигиенические правила. Анкетирование «Что я знаю о коми-пермяцкой кухне?»»

### 2 занятие

#### **Проект «Закуски, салаты коми-пермяцкой кухни» - 2 часа**

Значение, технология приготовления, условия хранения, механическая обработка продуктов. Формы нарезки овощей. Холодные блюда из местного сырья: редька с морковью и сыром, закуска с грибами, салат витаминный. Выбор блюда для приготовления, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта (расчёт стоимости блюда на 1 порцию). Защита проекта. Дегустация. Бальная оценка блюд

### 3 занятия

#### **Проект «Холодные и горячие жидкие блюда коми-пермяков» - 2 часа**

Холодные и горячие жидкие блюда. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Значение, технология приготовления. Жидкие блюда – особенности традиций коми-пермяцкой кухни. Сервировка стола к обеду

Блюда: борщ холодный, окрошка с грибами, уральские щи, борщ Кудымкарский. Выбор блюда, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта

(расчёт стоимости блюда на 1 порцию). Защита проекта. Дегустация. Бальная оценка блюд

#### **4 занятия**

##### **Проект «Вторые блюда коми-пермяцкой кухни» - 2 часа**

Вторые блюда Значение, технология приготовления, условия хранения  
Блюда на выбор: сырник Кудымкарский. Рыба в сметане, пельмени.  
Сервировка стола к ужину. Выбор блюда, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта (расчёт стоимости блюда на 1 порцию). Защита проекта. Дегустация. Бальная оценка блюд

##### **5 занятие Проект «Сладкие блюда и национальные напитки» -2 часа**

Сладкая еда и стряпня. Значение, технология приготовления, условия хранения  
Коми-пермяцкий десерт: парёнки, лесные дары, сладкая еда: изборник, манник домашний, ягоды с молоком.  
Напитки. Значение, технология приготовления, условия хранения  
Национальные напитки: ырöш, сур, ягодные и травяные напитки.

Значение, технология приготовления, условия хранения национальных напитков: клюквенный морс, напитки «Рябинушка», «Черёмушка», «Здоровье», «Медовый», чай из душицы, моркови, квас.

Выбор блюда, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта (расчёт стоимости блюда на 1 порцию). Защита проекта. Дегустация. Бальная оценка блюд

##### **6 занятие Проект «Семейный рецепт» -2 часа**

Конкурс «Семейный рецепт» Национальные коми-пермяцкое блюдо, приготовленные в домашних условиях, с привлечением родителей. Реклама блюда. Представление рецепта (технологической карты приготовления блюда) Дегустация и выбор наиболее понравившегося блюда. За лучший семейный рецепт вручается приз. Дизайн буклета с рецептами блюд. Издаётся буклет с рецептами блюд коми-пермяцкой кухни, представленными на уроке.

**7 занятие Экскурсия на предприятие пищевой промышленности- 1(2) час**  
Пекарня «Новая мельница» (Ресторан «Национальный»). Знакомство с технологией изготовления хлебобулочных изделий. Профессиями повара, кондитера, пекаря, официанта и требования к ним. Отчёт об экскурсии. Количество часов на экскурсию можно увеличить.

**Календарно - тематическое планирование учебного курса «Коми-пермяцкая кухня»  
6-8 класс 12 часов**

№ п/п	Тема урока	Дата		Элементы содержания (предметный результат)	Формы деятельности учащихся	Формы контроля
		план	факт			
1.	Введение. История коми-пермяцкой кухни			<p>Историческая справка о коми-пермяцкой кухне, особенности приготовления блюд, особенность национальной коми-пермяцкой кухни, Вид посуды, характер огня влияющей на формирование вкуса блюда. Использование местного сырья для приготовления пищи. Инструменты, приспособления, оборудование кухни. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электроплитой, горячей жидкостью. Санитарно-гигиенические правила.</p>	Нахождение информации в научно-популярной литературе, в словарях и справочниках, ее систематизация, анализ и оценка, перевод из одной формы подачи в другую	Анкетирование
2.	Проект «Закуски, салаты коми-пермяцкой кухни»			<p>Значение, технология приготовления, условия хранения, механическая обработка продуктов. Формы нарезки овощей. Холодные блюда из местного сырья: редька с морковью и сыром, закуска с грибами, салат витаминный. Выбор блюда для приготовления, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта (расчёт стоимости блюда на 1 порцию).</p>	<p>Работа над проектом, нахождение и анализ информации по теме проекта. Выбор блюда, продуктов. Технология приготовления блюда Сервировка стола. Расчет стоимости продуктов для приготовления блюда и стоимости 1 порции</p>	<p>Защита группового проекта. Дегустация. Бальная оценка блюд</p>

3.	Проект «Холодные и горячие жидкие блюда коми-пермяков»			<p>Холодные и горячие жидкие блюда. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Значение, технология приготовления. Жидкие блюда – особенности традиций коми-пермяцкой кухни. Сервировка стола к обеду</p> <p>Блюда: борщ холодный, окрошка с грибами, уральские щи, борщ Кудымкарский. Выбор блюда, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта (расчёт стоимости блюда на 1 порцию).</p>	<p>Работа над проектом, нахождение и анализ информации по теме проекта..</p> <p>Выбор блюда, продуктов.</p> <p>Технология приготовления блюда .</p> <p>Сервировка стола . Расчет стоимости продуктов для приготовления блюда и стоимости 1 порции</p>	<p>Защита группового проекта.</p> <p>Дегустация.</p> <p>Бальная оценка блюд</p>
4.	Проект «Вторые блюда коми-пермяцкой кухни»			<p>Вторые блюда Значение, технология приготовления, условия хранения</p> <p>Блюда на выбор: сырник Кудымкарский. Рыба в сметане, пельмени. Сервировка стола к ужину. Выбор блюда, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта (расчёт стоимости блюда на 1 порцию).</p>	<p>Работа над проектом, нахождение и анализ информации по теме проекта..</p> <p>Выбор блюда, продуктов.</p> <p>Технология приготовления блюда .</p> <p>Сервировка стола . Расчет стоимости продуктов для приготовления блюда и стоимости 1 порции.</p>	<p>Защита группового проекта.</p> <p>Дегустация.</p> <p>Бальная оценка блюд</p>
5.	Проект «Сладкие блюда и национальные напитки»			<p>Сладкая еда и стряпня. Значение, технология приготовления, условия хранения Коми-пермяцкий десерт: парёнки, лесные дары, сладкая еда: изборник, манник домашний, ягоды с молоком.</p> <p>Напитки. Значение, технология приготовления, условия хранения Национальные напитки: ырöщ, сур, ягодные и травяные напитки.</p> <p>Значение, технология приготовления, условия хранения национальных напитков: клюквенный морс, напитки «Рябинушка», «Черёмушка», «Здоровье», «Медовый», чай из душицы, моркови, квас.</p> <p>Выбор блюда, расчет количества продуктов, технология приготовления блюда. Сервировка стола. Экономическая оценка проекта (расчёт стоимости блюда на 1 порцию).</p>	<p>Работа над проектом, нахождение и анализ информации по теме проекта..</p> <p>Выбор блюда, продуктов.</p> <p>Технология приготовления блюда .</p> <p>Сервировка стола . Расчет стоимости продуктов для приготовления блюда и стоимости 1 порции</p>	<p>Защита группового проекта.</p> <p>Дегустация.</p> <p>Бальная оценка блюд</p>

6.	Защита проекта «Семейный рецепт»			<p>Конкурс «Семейный рецепт». Приготовление блюд с привлечением родителей. Защита проекта Национальные блюда, приготовленные в домашних условиях . Реклама блюда. Представление рецепта (технологической карты приготовления блюда). Разработка концепции буклета с рецептами блюд коми-пермяцкой кухни.</p>	<p>Учащиеся совместно с родителями готовят блюдо коми-пермяцкой кухни. (Возможно принести заготовки из дома) Рекламируют своё блюдо. Дегустируют и выбирают наиболее понравившееся блюдо. За лучший семейный рецепт вручается приз. Издается буклет с рецептами блюд коми-пермяцкой кухни, представленными на уроке.</p>	<p>Защита индивидуального проекта. Дегустация. Бальная оценка блюд</p>
7.	Экскурсия на предприятие пищевой промышленности			<p>Пекарня «Новая мельница». Знакомство с технологией изготовления хлебобулочных изделий. Профессиями повара, кондитера, пекаря, официанта и требования к ним.</p>	<p>Наблюдают процесс, анализируют, соотносят требования профессии к человеку со своими способностями.</p>	<p>Отчёт об экскурсии</p>

## Литература

1. Долдина А. Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермское книжное издательство, 1989.
2. Ермакова В. Основы кулинарии в 8-11 кл. М., 1996.
3. Мехоношина Е. Г. Кухня наших предков = Миян увтырлӧн сӕян : коми-пермяцкая кухня / предисл. и перевод Л.П. Ратегова. - Кудымкар ; Пермь : [б.и.] Звезда, 2009. - 158 с. : цв. ил. ; 30 см. - Библиогр. в конце кн.
4. Реестр примерных основных образовательных программ Примерная рабочая программа основного общего образования «Технология».  
<https://fgosreestr.ru/oo/primernaia-rabochaia-programma-osnovnogo-obshchego-obrazovaniia-tekhnologiia>

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу курса внеурочной деятельности «Коми-пермяцкая кухня»  
учителя технологии МОБУ «Гимназия №3» г. Кудымкара  
Старцевой Людмилы Михайловны

Структура программы курса внеурочной деятельности «Коми-пермяцкая кухня» для учащихся 6-8 классов соответствует требованиям ФГОС и включает пояснительную записку, содержание курса, тематическое планирование, формы организации учебных занятий, виды и формы обратной связи.

В пояснительной записке четко и очень конкретно в контексте новой концепции изучения учебного предмета «Технология», ФГОС – 2021 ООП, ФОП ООП раскрыта актуальность курса, направленная на формирование российской и коми-пермяцкой идентичности учащихся, уважения и любви к истории, к традициям коми-пермяцкого народа.

Профессионально грамотно сформулированы цель и задачи курса, ориентированные на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Определены механизмы реализации программы курса, виды и формы организации учебной деятельности на занятиях, формы контроля.

Программа реализуется с использованием ресурсов социальных партнеров: ресторана «Национальный» и пекарни «Новая мельница».

В программе составлен тематический план на 12 часов, из которых 8 приходятся на практическую часть.

В соответствии с тематическим планом, в программе подробно представлено ее содержание по каждому учебному занятию, в котором выделены основные понятия и формы диагностики, контроля, выявляющие их результативность.

Следует отметить комплексный характер к оценке результатов учащихся, выявляющих степень усвоенности предметных и сформированности метапредметных результатов.

Программа носит практико-ориентированный характер, что обеспечит мотивацию учащихся на ее реализацию, приобретение жизненных компетенций по использованию коми-пермяцких технологий приготовления здоровой пищи из ингредиентов, которые дает природа родного края.

Программа может быть утверждена и готова к реализации.

Доцент КПИПКРО, к.п.н.  
Заслуженный учитель РФ

В.А. Виноградова

