

Общеобразовательная автономная некоммерческая организация
«Школа и детский сад МИР»

Принята на заседании
педагогического совета
протокол № 01 от «23» 08 2023 г.



Утверждаю:
Директор ОАНО
«Школа и детский сад МИР»
Л.В. Силина
Приказ № 01 от «30» 08 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Литературная кухня»

возраст обучающихся: 8-11 лет, срок реализации: 6 месяцев

Автор-составитель:
Кравчук Полина Михайловна,
педагог дополнительного образования

п. Доброград – 2023г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа направлена на приобщение учащихся к литературе, на формирование и развитие интереса к художественным произведениям.

Новизна данной программы заключается в объединении литературы и кулинарного мастерства.

Актуальность этой программы обусловлена угасающим интересом к литературе среди учащихся. Данная программа способна показать, что литература непосредственно связана с действительностью.

Цель программы – создание большой книги рецептов из литературных произведений.

Задачи программы:

- Обучающие – обогатить представления учащихся о художественных произведениях, расширить знания о еде и ее роли в литературе
- Воспитательные – содействовать трудовому воспитанию учащихся; влиять на профессиональное самоопределение;
- Образовательные – формировать у учащихся умение выделять главное, существенное в изучаемом материале, сравнивать, обобщать изучаемые факты, логически излагать свои мысли

Возраст учащихся: 8-11 лет

Сроки реализации: 6 месяцев

Форма работы – групповая, 2 часа в неделю

Планируемые результаты.

В результате данной программы будет создана книга рецептов, подобранных из литературных произведений.

Каждый учащийся побудет в роли повара-литературоведа и даже героя из литературного произведения.

Формы аттестации:

- педагогическое наблюдение;
- педагогический анализ результатов анкетирования,
- педагогический мониторинг (ведение журнала учета или педагогического дневника, ведение творческого дневника обучающегося)

. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ И ИТОГОВАЯ ДЕМОНСТРАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

Итог реализации дополнительной образовательной программы будет

П
О
Д
В
Е
Д
Е
Н

В

П

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	«Волшебник Изумрудного города» и изумрудный лимонад	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
2	«Малыш и Карлсон» в погоне за плюшками с корицей	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
3	«Пеппи Длинный чулок» угощает блинчиками	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
4	Каменное печенье и тыквенный сок из Хогвартса («Гарри Поттер и философский камень»)	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
5	Конфеты от Вилли Вонки («Чарли и шоколадная фабрика»)	2	1	1	Приготовление блюда, создание

					страницы для общей книги рецептов
6	Кекс с тмином для Бильбо Бэггинса («Хоббит»)	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
7	Тарталетки Красной королевы («Алиса в Стране чудес»)	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
8	«Мэри Поппинс» угощает кверхтормашковым пирогом	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
9	«Незнайка на Луне» пробует гречневую кашу	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
10	«Жили-были кролики... и сгоревшие пончики	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы

					для общей книги рецептов
11	«Карлик Нос» и королевский пирог	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
12	«Летучий корабль». Печем пшеничный хлеб	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
13	Ореховый суп от «Рапунцель»	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
14	Пробуем кисельные берега и молочные реки («Гуси-лебеди»)	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей книги рецептов
15	Предвкушаем Новый год с Павликом и пряниками («Елка», Валентин Катаев)	2	1	1	Приготовление блюда, создание страницы для общей

					книги рецептов
16	Итоговое занятие. Часть первая	2	1	1	Подводим итоги, обсуждаем реализацию итогового продукта, распределяем роли и задачи
17	Итоговое занятие. Часть вторая	2	1	1	Создаем готовую книгу, презентуем ее

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. «Волшебник Изумрудного города» и изумрудный лимонад

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 2. «Малыш и Карлсон» в погоне за плюшками с корицей

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 3. «Пеппи Длинный чулок» угощает блинчиками

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 4. Каменное печенье и тыквенный сок из Хогвартса («Гарри Поттер и философский камень»)

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 5. Конфеты от Вилли Вонки («Чарли и шоколадная фабрика»)

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 6. Кекс с тмином для Бильбо Бэггинса («Хоббит»)

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 7. Тарталетки Красной королевы («Алиса в Стране чудес»)

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 8. «Мэри Поппинс» угощает кверхтормашковым пирогом

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 9. «Незнайка на Луне» пробует гречневую кашу

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 10. «Жили-были кролики... и сторевшие пончики

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 11. «Карлик Нос» и королевский пирог

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 12. «Летучий корабль». Печем пшеничный хлеб

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 13. Ореховый суп от «Рапунцель»

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 14. Пробуем кисельные берега и молочные реки («Гуси-лебеди»)

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

Раздел 15. Предвкушаем Новый год с Павликом и пряниками («Елка», Валентин Катаев)

Теория: чтение необходимых эпизодов из произведения

Практика: поиск описания блюда, приготовление этого блюда, создание макета страницы для книги рецептов.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация программы «Литературная кухня» предполагает проведение как теоретических, так и практических занятий с детьми 8-11 лет. В ходе реализации программы используются классические (объяснение, выполнение заданий, подведение итогов), комплексные (использование на одном занятии разных видов деятельности), тематические и итоговые (выяснение усвоения программы за определённый отрезок времени) виды занятий с учащимися.

Методы — монологическое изложение материала, словесный, наглядный, практический, моделирование, частично-поисковый, исследовательский, объяснительно-иллюстративный, проектирование, фотографирование, игровой.

Формы занятий: лекция, беседа, работа с художественными текстами, встреча, творческая самостоятельная работа, групповая работа, практическая работа.

На занятиях применяются все основные формы организации обучения — фронтальные, групповые, индивидуальные.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
	Сентябрь			Кулинарная мастерская	2	«Волшебник Изумрудного города» и		

						изумрудный лимонад		
	Сентябрь			Кулинарная мастерская	2	«Малыш и Карлсон» в погоне за плюшками с корицей		
	Сентябрь			Кулинарная мастерская	2	«Пеппи и Длинный чулок» угощает блинчиками		
	сентябрь			Кулинарная мастерская	2	Каменное печенье и тыквенный сок из Хогвартса («Гарри Поттер и философский камень»)		

	Ок- тябрь			Кули- нарная мастер- ская	2	Кон- феты от Вилли Вонки («Чарл и и шо- колад- ная фаб- рика»)		
	Ок- тябрь			Кули- нарная мастер- ская	2	Кекс с тми- ном для Бильбо Бэг- гинса («Хоб- бит»)		
	Ок- тябрь			Кули- нарная мастер- ская	2	Тарта- летки Крас- ной ко- ролевы («Алис а в Стране чудес»)		
	Ок- тябрь			Кули- нарная мастер- ская	2	«Мэри Поп- пинс» уго- щает кверх- тор- машко- вым пиро- гом		

	Но-ябрь			Кули-нарная мастер-ская	2	«Незнайка на Луне» пробует гречневую кашу		
	Но-ябрь			Кули-нарная мастер-ская	2	«Жили-были кролики... и сгоревшие пончики»		
	Но-ябрь			Кули-нарная мастер-ская	2	«Карлик Нос» и королевский пирог		
	Но-ябрь			Кули-нарная мастер-ская	2	«Летучий корабль». Печем пшеничный хлеб		
	Но-ябрь			Кули-нарная мастер-ская	2	Ореховый суп от «Рапунцель»		

	Де-кабрь			Кули-нарная мастер-ская	2	П робуем кисель-ные бе-рега и молоч-ные реки («Гуси-ле-беди»)		
	Де-кабрь			Кули-нарная мастер-ская	2	П ред-вку-шаем Новый год с Павли-ком и пряни-ками («Елка », Ва-лентин Катаев)		
	Де-кабрь			Рефлек-сия, дискус-сия	2	Итого-вое за-нятие. Часть первая		
	Де-кабрь			Созда-ние пе-чатного про-дукта	2	Итого-вое за-нятие. Часть вторая		

"Евгений Онегин"



А.С.Пушкин мастерски использует кулинарный антураж для наиболее полного описания и противопоставления двух образов жизни дворянского сословия: великосветского Петербурга и барской Москвы

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВКУСЫ ПЕТЕРБУРГСКОЙ
ЗНАТИ БЫЛИ ОРИЕНТИРОВАНЫ НА
ЕВРОПЕЙСКУЮ И ОСОБЕННО НА
ФРАНЦУЗСКУЮ КУХНЮ

Наиболее популярные блюда, которые мы встречаем на страницах романа: английский ростбиф, трюфеля, швейцарские сыры, Страсбургский пирог

**ЕДА УПОМИНАЕТСЯ
В РОМАНЕ 232 РАЗА!**



"Евгений Онегин"

В черновиках 1-ой главы романа можно встретить и такие упоминания: "Пред ним roast-beef окровавленный, двойной бекас и **винегрет.**"



"Словарь поваренный
приспешничий кандиторский
и дистиллаторский"
В.Лёвшин

РЕЦЕПТ ВИНЕГРЕТА ПО-ОНЕГИНСКИ

1. НАРЕЗАТЬ ЛЮБОЕ ЖАРЕНОЕ МЯСО
2. ПОРУБИТЬ КАПЕРСЫ И ОЛИВКИ
3. МЕЛКО НАРЕЗАТЬ СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ И ЛИМОНЫ
4. КУБИКАМИ НАРЕЗАТЬ ВАРЕНУЮ СВЕКЛУ И СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ
5. ДОБАВИТЬ ПЕТРУШКУ
6. ДЛЯ ЗАПРАВКИ: УКСУС, ПРОВАНСКОЕ МАСЛО, ГОРЧИЦА



СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ганцева П.М. Создание пособия «Литературная кухня» как реализация проектной деятельности на уроках литературы. – Владимир: ВлГУ, 2023.

<https://cloud.mail.ru/public/cbFZ/GYGZokLVQ>

2. Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. – М.: Аркти, 2003.
3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: Аркти, 2007.