

Комитет по образованию администрации Ханты-Мансийского района
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа д. Согом»

Приложение 2
к основной образовательной программе основного
общего образования на 2016 – 2017 учебный год
МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»

Рабочая программа
по элективному курсу
«Секреты кухни»
для обучающихся 9 класса
(9 часов)

д. Согом
Ханты-Мансийский район
2016 г.

Пояснительная записка

Три пути у человека, чтобы разумно поступать:
первый, самый благородный, — размышление;
второй, самый легкий, — подражание;
третий, самый горький, — опыт.
Конфуций

Руководствуясь концепцией модернизации Российского образования, в том числе концепцией предпрофильной подготовки составлена программа курса по выбору обучающихся в 9 классе “Секреты кухни”.

Курс состоит из 3 блоков — общее количество часов 9 (из расчета 1 час в неделю). Программа не создаёт учебных перегрузок для школьников и построена таким образом, что изучение последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями и основывается на проектных и игровых методах обучения.

Цели курса:

- способствовать самоопределению обучающихся в выборе технологического профиля в старших классах и дальнейшего пути обучения.
- создание условий для формирования и развития творческих способностей обучающихся в кулинарии.

Задачи курса:

- расширение знаний обучающихся в кулинарии.
- формирование культуры общения.
- реализация системного подхода к изучению курса на основе ранее полученных знаний.
- формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии.

Общая характеристика элективного курса

Теоретический материал курса переплетается со следующими предметами: химией, биологией, экономикой, историей, информатикой и ОБЖ.

Курс включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд. Очень важно также то, что полученные знания и умения при изучении курса будут полезны в любом случае, так как в будущем каждая ученица будет хозяйкой своего дома.

Содержание курса знакомит со спецификой вида деятельности при выборе технологического профиля и представляет собой введение в такие профессии, как кулинар-кондитер, пекарь и повар.

При изучении курса ученик получает:

- более углубленные теоретические знания на уроках
- работает с дополнительной литературой самостоятельно
- выполняет практические работы на уроках и дома в соответствии с инструкционными картами
- готовит рефераты, доклады, сообщения, участвует в подготовке (коллективный проект) и проведении праздника “Хлеба”
- оценивает свои знания по результатам тестов и викторины
- выполняет творческий проект и защищает его.

1. Культура кухни. (5)

1. Введение. (1)

Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности.

Содержание и задачи элективного курса “Секреты кухни”. Прохождение теоретического материала курса, выполнение практических и самостоятельных работ, работа над творческим проектом. Влияние правильного питания на здоровый образ жизни человека. Повторение инструкций по технике безопасности при кулинарных работах.

2. Кухня современной молодой хозяйки. (1)

Оборудование и оснащение современной кухни или как и в чем правильно и вкусно готовить.

Кухня является тем особым помещением в нашей квартире, которое должно быть, прежде всего, удобным. Кухня должна быть хорошо оснащена. В ней необходимо выделить место для: хранения продуктов, обработки продуктов (первичной и тепловой), мытья посуды, потребления приготовленной пищи.

3. Основы рационального питания (2):

История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара (1);

Уже в четвертом-третьем тысячелетии до нашей эры выпекалось 58 сортов хлеба, готовили мясные и рыбные блюда, а чтобы подчеркнуть их вкус, использовали различные травы и пряности, из молока – различные виды сыров и брынзы, а овощи и фрукты занимали на столе почетное место.

Пищевые источники витаминов и минеральных веществ; тайна “щепотки соли”, или о приправах и пряностях при здоровом питании (1);

4. Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи (1):

Украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов

Еще в Древнем Риме признавали связь между роскошно накрытым столом и аппетитом. И классические кухни Азии – китайская и японская – на протяжении столетий придавали огромное значение гарниру как украшению блюд.

Украшения из плодов цитрусовых (лимоны, апельсины, мандарины), из косточковых и семечковых фруктов (яблоко, груша, персик), из экзотических плодов (ананас, банан, киви, дыня), из корнеплодов (сельдерей, морковь, редис, редька), из лука, тыквы и огурцов, яиц, грибов, хлеба и масла.

Декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды

Как бы красиво ни был накрыт стол, без цветов он выглядит буднично. Одним из самых эффектных украшений стола являются красиво сложенные салфетки.

Сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др.

Скатерть – не только украшение стола, но и основа сервировки. Выполняет она три функции: в первую очередь – эстетическую, ведь без скатерти стол выглядит голым и не

столь нарядным. Во-вторых, скатерть приглушает стук тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, скатерть уменьшает скольжение тарелок по столу.

Новогодний праздник – это праздник изобилия! Поэтому устраивать надо богатый стол с разнообразными яствами.

Застолье в честь именинника – самое распространенное семейное торжество, когда в дом приглашаются гости.

Правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.)

II. Из той же мучки, да не те ручки. (2 ч.)

2.1. Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или о хлебе насущном (1):

От муки до проросших злаков, или о роли хлебопродуктов в правильном питании; кулинарная азбука начинается с хлеба;

Хлеб знали уже в Древнем Египте, Иудее и Древней Греции и Риме. Рожь была известна в бронзовом и железном веке. Она представляла собой основной пищевой злак славян, кельтов и германцев. Пшеницу также выращивали еще в доисторические времена. Рис пришел из Азии, где его выращивали около 5000 лет назад.

По славянской традиции достойного гостя всегда встречали хлебом-солью. В нашей культуре с давних пор известны выражения: “Водить хлеб-соль с кем-либо”, “Перебиваться с хлеба на воду”, “Чтоб у вас хлеба не было”, “Жить на чужих хлебах”.

Хлеб – основа жизни и стола; пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека; (1)

Кулинарная азбука начинается с хлеба, так как ни одно другое кулинарное достижение не убеждает так человека в его способностях и умении готовить, не придает ему такую кулинарную уверенность и сноровку, как умение собственными руками испечь хлеб. Так было испокон веков. Но в еще большей степени это оказывается верным сегодня.

А между тем хлеб – это основа жизни и стола. Без хлеба нельзя прожить, без него любой обед не обед, любому блюду чего-то недостает.

Пять правил, пять секретов хлебопечения: дрожжи, жидкость жиры, первая операция (смесь всех компонентов) и вторая, решающая операция – приготовление теста.

2.2. Технология приготовления кондитерских изделий из теста: (1)

Виды теста; разрыхлители; фарши и начинки;

Все виды теста можно разделить на две группы: тесто дрожжевое и бездрожжевое. Для дрожжевого теста разрыхлитель – дрожжи.

Химические разрыхлители – сода и углекислый аммоний, механические – раскатка и взбивание. Фарши (мясной, рыбный, капустный и др.) и начинки (творожная, яблочная и др.).

Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи;

Приготовление изделий из дрожжевого теста складывается из замеса, брожения, разделки, расстойки и выпечки.

III.Технология обработки продуктов. (2 ч.)

3.1 Механическая кулинарная обработка продуктов (овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи). (1)

Механическая кулинарная обработка продуктов необходима для того, чтобы подготовить их к тепловой обработке.

В результате механической кулинарной обработки сырья получают полуфабрикаты, подготовка которых связана с тепловой обработкой.

3.2 Технология приготовления блюд: (1)

Технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие);

Соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по вкусу и виду.

Кроме того, соусы, в состав которых входят жиры, яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий.

Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, поскольку от него зависит вкус, внешний вид и питательность пищи.

Технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей);

Все холодные блюда и закуски делятся на следующие группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы, блюда из мяса.

В основе курса – практическая направленность.

Предполагается, что организацию и преподавание данного элективного курса будут осуществлять учителя технологии. Преподаватель с учетом своих возможностей и возможностей школы, образовательных запросов и интересов учащихся может корректировать предлагаемую программу, изменять количество учебных часов.

**Календарно – тематическое планирование
элективного курса «Секреты кухни» (4 четверть)
9 класс**

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид занятия	Дата	
				По плану	Факт
Культура кухни. (5)					
1.	Введение. Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности.	1	Беседа, Обсуждение консультация		
2.	Кухня современной молодой хозяйки. Оборудование и оснащение современной кухни, или, <i>Как и в чем правильно и вкусно готовить.</i>	1	Рассказ Беседа		
3.	Основы рационального питания:	2			
	- История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара; - Пищевые источники витаминов и минеральных веществ; тайна “щепотки соли”, или о приправах и пряностях при здоровом питании;	1	Рассказ		
		1	Беседа Обсуждение		
4	Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи	1	Беседа с применением ИКТ		
II. Из той же мучки, да не те ручки. (2 ч)					
1.	Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или о хлебе насущном:	1	Беседа		

2.	Технология приготовления кондитерских изделий из теста:	1			
	- Виды теста; разрыхлители; фарши и начинки; - Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи;	1	Рассказ Беседа Работа с литературой Практическая работа		
III. Технология обработки продуктов. (2 ч.)					
1.	Механическая кулинарная обработка продуктов (овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи).	1	Беседа		
2.	Технология приготовления блюд:	1			
	Технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие); Технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей);	1	Практическая работа		
	Итого.	9 ч.			

Литература

1. В.Полякова. Экспресс курс повара. Ростов н/Д; Феникс, 2001.
2. Т.М.Простакова. Технология приготовления пищи. Ростов – на — Дону: “Феникс”, 2000.
3. В.М.Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: “Махаон”, 2001.
4. И.И.Рощин. Витамины – целители. Москва: “Вече”, 2001.
5. В.И.Рыженко. Справочник кулинара. Москва: “Махаон”, 2000.
6. Д.В.Таболкин. 500 лучших бабушкиных рецептов. Москва: “АСТ”, 2003.
7. В.В.Серегин. Качество продуктов – ваше здоровье. Минск: БелЭн, 2001.
8. В.В.Похлебкин. Тайны хорошей кухни. Москва: ЦЕНТРПОЛИГРАФ, 2006.
9. К.А.Ляхова. Сервировка стола. Москва: РИПОЛ классик, 2005. и др.

Мультимедийные ресурсы

1. “Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, 2006”.
2. “Кулинария. Дело вкуса” — кулинарная мультимедийная энциклопедия: РУССОБИТ-М, 2000.
3. “Энциклопедия. Вегетарианская кухня”: РУССОБИТ-М, 2005.
4. “Технология”. ЗАО “Инфостудия ЭЕОН”.