**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«КЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ КОНТР-АДМИРАЛА В.Ф.ИВАНОВА»**

**Программа рассмотрена Согласовано Утверждена решением**

**на заседании МО учителей Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Педагогического совета**

**технологии, ИЗО, музыки /А.К.Казантаев/ Протокол № 1**

**Протокол №1от «29» августа2011г «30»августа 2011г. от «30» августа 2011г.**

 **ПРОГРАММА**

**Факультативного курса**

**«Русская кухня»**

**7 класс**

**Автор: Валентина Ивановна Тарасенко**

 **учитель технологии**

**1 квалификационной категории**

Кетово, 2012 г.

|  |
| --- |
| **Пояснительная записка****Нормативная основа**• Закон «Об образовании» от 13.01.1996 N 12-ФЗ.• Федеральный государственный образовательный стандарт Основного общего образования утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089. • Примерной программы «Технология. Обслуживающий труд» выпущен министерством образования науки 2004г.• Базисный учебный план общеобразовательных учреждений;Программа углубленно рассматривает раздел «Кулинария», составлена на основании книги Узун О.В. Русская кухня. М.:ОЛМА Медиа Групп. 2009. С.384*Л.И. Губарева,старший преподаватель кафедры сервиса ОГУ*В современном обществе все больше внимания уделяется здоровому и рациональному питанию. Еда – это и главнейшее условие жизни, и результат труда, и топливо, на котором работает организм человека.**Место предмета в базисном учебном плане.**Программа разработана для обучения школьников 7-го класса с учетом использования времени 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю. |
| Факультатив "Русская кухня", адресованный учащимся 7-х классов, предоставляет им возможность получить основы знаний о питании, разобраться в самых сложных вопросах интересной и очень нужной профессии повара или кондитера. Его тематика выбрана не случайно. Многие старые рецепты, к сожалению, незаслуженно забыты, хотя русская обрядовая кухня создавалась веками с учетом климатических условий, возможностей природных данных и сочеталась с религиозными праздниками и народными обрядами на Руси. Рецепты этой кухни проверены историческим опытом, они рациональные, точные, экономные, отвечают здоровому образу жизни человека, а их изучение способствует формированию познавательной самостоятельности учащихся.**Цель программы:*** дать школьникам знания о рациональном питании;
* сформировать умения по приготовлению здоровой пищи;
* развить способность критически относиться разного рода модным диетам;
* воспитать вкус здоровой пищи.
 |
| **Основные задачи** факультативного курса. |
| - формирование познавательной самостоятельности учащихся на основе проектных технологических заданий кулинарного содержания; |
| - развитие творческих способностей; |
| - привитие интереса к кулинарии, получение профессиональных знаний, умений и навыков; |
| - воспитание уважения к народным обычаям и традициям; |
| - расширение межпредметного кругозора. |
| Методические рекомендации по организации занятий курса. |
| Заложенный в программе материал предполагает организацию самостоятельной работы учащихся 7 х классов в виде творческих заданий и проектов. Учащимся могут быть предложены различные по степени сложности темы проектов: "Народные обряды", "Традиции русской кухни" и т.д. Эти задания носят дифференцированный характер, они могут выполняться группой или индивидуально, в школе или в домашней обстановке.**Новизна** |
| Особенностьюпрограммы является взаимосвязь с действующей в основной школе программой по предмету "Технология"; предполагается реализация идеи гуманитаризации курса через знакомство с творчеством отдельных личностей и народов, их традициями и обрядами, использование всевозможных средств для получения информации, в том числе и компьютерных технологий. Проект, выполняемый на факультативных занятиях, является творческой задачей интеллектуально-практического характера, методика организации его создания носит название метода проектов. |
| И, наконец, выбранная учащимися тема утверждается учителем технологии исходя из интересов школы и возможностей ученика. |
| При выполнении групповых и коллективных проектов учителю предстоит распределить обязанности между учащимися и определить ответственность каждого за выполнение проекта в целом. Общая оценка коллективного проекта осуществляется на основе оценок вклада каждого из исполнителей. |
| Этапы выполнения проекта – подготовительный, конструкторский, технологический, заключительный – являются общими при выполнении любых проектов. Защита проекта проходит в виде представления необходимых материалов, показа изделия и его дегустации.**Особенности организацииучебного процесса по предмету:**Данный курс иметь тесную **взаимосвязь с предметами** технология (раздел «Кулинария», биология (изучение белков, жиров, углеводов.)**Основной формой реализации программы является** урок.**Основными формами** организации обучения, при реализации данной программы являются фронтальная, парная, коллективная.**Типы уроков:**- урок изучение нового материала;- урок совершенствования знаний, умений и навыков;**Виды уроков:**-урок – экскурсия-выполнение учебного проекта**Педагогические технологии:**1. Дифференцированное обучение.
2. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
3. Проектные творческие технологии

**Методы обучения:**Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:1. Словесные, наглядные.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

**Формы контроля:**Основной формой контроля, по завершению курса, является проект. Также, является, беседа, по выполнению дома практической части, отзывы родителей.**Требования к уровню подготовки обучающихся****знать \ понимать:**способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;- технологию приготовления блюд из муки, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд;- виды традиционных хлебобулочных изделий;- знать традиционную русскую кухню.**уметь:**- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки; - работать с кухонным оборудованием, инструментами, выполнять нарезку овощей, фруктов, мяса, готовить блюда их теста; |
|  |
|  |
| **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** **-** работать с кухонным оборудованием, инструментами, выполнять нарезку овощей, фруктов, мяса, готовить блюда их теста;- применять правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов;- применять приобретенные навыки при изготовлении других блюд.**Учебно-тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела и темы** | **Количество часов** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| 1 | Введение.  | 1 | 1 | 0 |
| 2 | Рыбники, калачи тертые | 4 | 3,5 | 0,5 |
| 3 | Kурники, кулебяки | 4 | 3,5 | 0,5 |
| 4 | Kараваи, крендели | 4 | 3,5 | 0,5 |
| 5 | Бабы, бабкины пироги | 4 | 3,5 | 0,5 |
| 6 | Kуличи пасхальные | 4 | 3,5 | 0,5 |
| 7 | Струдели, рулеты, баница | 4 | 3,5 | 0,5 |
| 8 | Kалитки, ватрушки | 4 | 3,5 | 0,5 |
| 9 | Пышки | 4 | 3,5 | 0,5 |
|  | всего | 33 | 29 | 4 |

 **Содержание**Вводное занятие № 1. |
| Содержание и задачи курса "Русская кухня". Древнерусская кухня. Старомосковская куъхня. Петровская кухня. Петербургская кухня. Общерусская кухня. Современная русская кухня. Форма занятия: беседаЗанятие № 2. "Рыбники, калачи тертые". |
| Историческая справка. Традиции русского пирога. Виды пирогов. Технология приготовления начинки, теста. Формовка полуфабрикатов, оформление, выпечка, охлаждение, подача.Форма занятия: беседаЗанятие № 3. "Косовики, расстегаи". |
| Историческая справка. Виды расстегаев с различными начинками. Формы, вес пирогов. Технология приготовления начинки и теста. Формовка полуфабрикатов, оформление, выпечка, охлаждение, подача.Форма занятия: беседаЗанятие № 4. "Курники, кулебяки". |
| Историческая справка. Виды и формы пирогов, вес. Технология приготовления теста и начинок. Элементы оформления, их особенности. Формовка, расстойка полуфабрикатов, оформление, выпечка, охлаждение, подача. Форма занятия: беседаЗанятие № 5. "Караваи, крендели". |
| Историческая справка. Способы приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления пирогов. Формовка, расстойка, оформление кренделей элементами различной тематики, выпечка, подача.Форма занятия: беседаЗанятие № 6. "Бабы и бабкины пироги". |
| Историческая справка. Популярность изделий в престольные праздники. Использование металлических форм при выпечке. Особенности технологии приготовления теста, правила выпечки, охлаждения, пропитка ароматическим сиропом, покрытие глазурью, подача.Форма занятия: беседаЗанятие № 7. "Куличи пасхальные". |
| Историческая справка. Истоки празднования. Пасхальный стол, традиции, обряды, символика. Технология приготовления теста. Формовка, украшения, выпечка, охлаждение, подача.Форма занятия: беседаЗанятие № 8. "Струдели, рулеты, баница". |
| Историческая справка. Технология приготовления пресного теста для постных дней. Формы, виды, отделка, выпечка, подача.Форма занятия: беседаЗанятие № 9. "Калитки, ватрушки". |
| Историческая справка. Национальные особенности изделий у народов России. Виды начинок, разнообразие форм. Технология приготовления начинок и теста. Формовка теста, оформление, выпечка, подача.Форма занятия: беседаЗанятие № 10. "Пышки". |
| Историческая справка. Русский вариант приготовления пышек. Технология приготовления, оформление, выпечка, подача.Форма занятия: беседаПрограмма факультативного курса: "Русская обрядовая кухня" адресована учащимся 9–11-х классов и рассчитана на 34 часа. На основе выполнения творческих проектов школьники должны выйти на творческий уровень познавательной самостоятельности. Факультатив имеет также ярко выраженную профессиональную направленность.**Информационные источники****Для учителя:****Литература** |
| 1. Узун О.В.Русская кухня. -М.:ОЛМА Медиа Групп. 2009.-384с.
2. Меджитов. Русская кухня.-М.: Эксмо. 2008.-464с.
 |

**Для ученика:**

1. Узун О.В.Русская кухня. М.:ОЛМА Медиа Групп. 2009. С.384

**Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.gotovim.ru/national/russian/>
2. http://4vkusa.mirtesen.ru/blog/43982612367/Vasetinskiy-pirog-s-kapustoy?from=mail&l=bnq\_bn&bp\_id\_click=43982612367&bpid=43982612367

**Приложнение**

**Примерные тестовые задания**

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

(....) руки мойте с мылом;

(....)  проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;

(....)  наденьте фартук;

(....)  уберите волосы под головной убор;

(....)  включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком “+” все правильные ответы.

Витамин А содержится в:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  молоке | (....)  яичном белке |
| (....)  яичном желтке | (....)  печени животных |
| (....)  печени трески |  |

3. В качестве разрыхлителей теста применяются:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  сахар | (....)  желатин |
| (....)  дрожжи | (....)  маргарин |
| (....)  пищевая сода |  |

4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  вилки | (....)  ложки |
| (....)  хлебница | (....)  скатерть |
| (....)  солонка | (....)  тарелки |

5. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  тонкий поролон | (....)  клеенку |
| (....)  тонкую бумагу |  |
| (....)  шелковую ткань | (....)  тяжелую мягкую ткань |

6. Перед приготовлением рис:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  промывают | (....)  обжаривают |
| (....)  сушат | (....)  перебирают |
| (....)  проверяют на наличие вредителей |  |

7. Салат из свежих овощей украшают:

(....)  зеленью

(....)  искусственными цветами

(....)  майонезом

(....)  фигурной нарезкой

8. Из дрожжевого теста можно приготовить:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  пироги | (....)  печенье |
| (....)  торт | (....)  оладьи |
| (....)  кулич |  |

9. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  соль | (....)  пищевая сода |
| (....)  сахар | (....)  уксусная кислота |
| (....)  лимонная кислота |  |

10. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  варят в воде | (....)  варят в кожуре |
| (....)  варят на пару | (....)  запекают в духовом шкафу |
| (....)  жарят |  |

11. Салфетку на колени кладут:

(....)  полностью развернутой

(....)  сложенной вдвое с уравненными краями

(....)  сложенной вдвое с верхней частью короче нижней

(....)  сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней

(....)  сложенной по диагонали

12. Праздничный стол украшают:

(....)  невысокими букетами в низких вазах

(....)  цветами с длинными стеблями в высоких вазах

(....)  цветами с резким запахом

(....) с гирляндами из живых цветов.

13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  крахмал | (....)  ваниль |
| (....)  агар | (....)  желатин |
| (....)  сахар |  |