

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ № 9 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
400112, г. Волгоград, ул. Арсеньева, 32. тел.67-03-42
E – mail: Sosh9-Vlg@rambler.ru

УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом
МОУ СШ № 9
протокол № 1 от 28.08. 2019

ВВЕДЕНА В
ДЕЙСТВИЕ



приказом № 84 - Од
от 30.08. 2019
Директор МОУ СШ № 9
Г.В.Лысенко

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УВР

Курашова О.А. Курашова
28.08. 2019

Рабочая программа курса внеурочной деятельности
по духовно-нравственному направлению
«Русская кухня»
для 6-7 класса (два года обучения)

Составил: Бегунова А.А., учитель

2019 - 2020 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Русская кухня» составлена для учащихся 6 -7 классов в соответствии с требованиями ФГОС ООО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 года N01644, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 года N01577 на основе: авторской программы по технологии: Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана Граф, 2014.

Программа состоит из разделов: «Основы санитарии и гигиены», «Культура поведения в семье. Правила семейного этикета», «Особенности русской национальной кухни», «Приготовление блюд». Предлагаемый вариант программы призван реально способствовать всестороннему развитию личности школьницы, прививать первоначальные жизненно необходимые знания и умения вести домашнее хозяйство, нацелен на подготовку будущей хозяйки, матери, хранительницы домашнего очага, а также на углубление кругозора, ознакомление с профессиями общественного питания и кондитерского производства.

Данный курс помогает закрепить первоначальные основы ведения домашнего хозяйства, понять возможности применения полученных знаний в жизни.

Курс составлен как продолжение работы с учащимися по предмету «Технология» в основной школе и позволит учащимся определить свои возможности и успешности в семье, быту, жизни.

В программе учитываются возможности школы для обеспечения всех разделов необходимым оборудованием.

Предусматривает изучение предмета на базовом уровне.

Ориентирована на УМК:

- Технология: 5, 6, 7 класс: Учебники для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Под ред. Симоненко. -2-е изд., перераб. - М.:Вентана-Граф, 2010.
- Технология. 5, 6, 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В, Д. Симоненко / авт. -сост. О. В. Павлова. - Волгоград: Учитель, 2009.
- Давыдова М. А. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 5, 6, 7 класс - М.:ВАКО, 2010 (В помощь школьному учителю).
- Кулинария. Кирилинская Л. В., МП «Аурика», г.Чимкент., 2013 г
- Домашняя выпечка, Жигалова И. В. ,Издательство «Мехнат», Ташкент, 1994 г.
- 1000 полезных советов по ведению домашнего хозяйства / Пер. с нем. - М. 2004г.
- Кулинария.- М. 1993 г.
- Книга о вкусной и здоровой пище, под редакцией А. Микояна. - М.: Пище промиздат, 1962 г.
- Русская кухня. - М. Изд-во Эксмо, 2004 г.
- Русская кухня / Сост. И.В. Довбенко. — М.: Эксмо, 2007.
- Синельников С., Соломоник Т. и др. Кухня Италии. - М.: Центрполиграф, 2004.
- Шелагурова И.В. «Кухни народов мира», - М.: Эксмо, 2005.

Планируемые результаты

Личностными результатами освоения программы являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению практических задач или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно - трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами являются:

- знание способов механической обработки продуктов питания, историю приготовления пищи;
- правила использования инструментов, приспособлений и электрооборудования для приготовления пищи;
- способы тепловой обработки продуктов питания;
- технологический процесс изготовления блюд и способы повышения его питательной ценности;
- правила безопасности труда;
- способы выявления потребностей общества в товарах и услугах;
- основные правила этикета;
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи.

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

- особенности русской кухни,
- технологию приготовления русских национальных блюд,
- основные правила семейного этикета,

- правила поведения за столом,
- профессии общественного питания.

Учащиеся должны уметь:

- рационально использовать рабочее место,
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в быту,
- работать необходимыми инструментами и приспособлениями,
- выполнять основные правила семейного этикета,
- отбирать и использовать необходимую информацию для проекта, изделия или блюда,
- определять технологическую последовательность изготовления блюд,
- уметь работать индивидуально и в группе, оказывая посильную помощь товарищам,
- применять полученные знания для выполнения практических работ,
- готовить различные блюда русской кухни,
- украшать готовые блюда,
- оформлять и сервировать стол для завтрака, обеда и ужина,
- готовить различные напитки,
- украшать праздничный стол.

Основные формы организации учебных занятий

Основной формой учебных занятий является урок:

- урок усвоения новой учебной информации;
 - урок формирования практических умений и навыков учащихся;
 - урок совершенствования и знаний, умений и навыков;
 - урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
 - урок проверки и оценки знаний, умений и навыков учащихся;
- помимо этого в программе предусмотрены такие виды учебных занятий как практические работы.

Содержание учебного предмета

Основное содержание (по темам или разделам)	Характеристика основных видов учебной деятельности
<p>Введение. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на кухне. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Демонстрация презентаций. История развития способов приготовления пищи. Особенности русской кухни. Практическая работа № 1. Приготовление шарлотки.</p>	<p>Знакомятся с программой на учебный год. Изучают правила техники безопасности при работе с разными видами инструментов и оборудования, правила поведения за столом. Изучают сервировку стола к завтраку, обеду и ужину, овладевают навыками эстетического оформления стола. Используя технологическую карту, готовят шарлотку. Сервируют стол и дегустируют приготовленное блюдо. Оценивают работу друг друга и вкусовые качества блюда.</p>
<p>Блюда из свежих овощей. Первичная обработка овощей. Виды нарезки овощей. Тепловая обработка овощей. Виды винегретов. Практическая работа № 2: приготовление овощного салата. Практическая работа № 3: приготовление винегрета.</p>	<p>Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивают безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читают технологическую документацию. Соблюдают технологическую последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовят салат из свежих овощей или фруктов, винегрет. Сервируют стол и дегустируют блюда. Оценивают работу друг друга и вкусовые качества блюд.</p>
<p>Горячие блюда из овощей. Практическая работа № 4: приготовление запеканки из картофеля. Практическая работа № 5: приготовление кабачков с грибами и помидорами. Практическая работа № 6: приготовление перца, фаршированного рисом. Практическая работа № 7: приготовление запеченных овощей. Практическая работа № 8: приготовление рисовой каши с тыквой. Практическая работа № 9: приготовление помидоров, фаршированных мясным фаршем.</p>	<p>Знакомятся с видами овощей, используемых в кулинарии, с содержанием в них минеральных веществ, белков, углеводов, витаминов. Определяют доброкачественность овощей по внешнему виду. Выполняют сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Соблюдают последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Осваивают безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовят блюда из вареных, запеченных, тушеных овощей. Дегустируют и оценивают вкусовые качестваготавливаемых блюд с овощами.</p>

<p>Супы, бульоны. Виды супов. Профессия повар.</p> <p>Практическая работа № 10: приготовление рисового супа с фрикадельками. Практическая работа № 11: приготовление борща.</p> <p>Практическая работа № 12: приготовление рассольника.</p> <p>Практическая работа № 13: приготовление солянки.</p>	<p>Учатся определять качество продуктов для приготовления супа. Изучают виды супов и бульонов, технологию приготовления бульона, а затем супа и его оформление при подаче к столу. Учатся выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Повторяют безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Знакомятся с профессией повар. Учатся читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Учатся готовить и готовят суп с мясными фрикадельками, борщ, рассольник, солянку. Оценивают работу друг друга и вкусовые качества блюд.</p>
<p>Мясные блюда. Виды мяса. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса.</p> <p>Практическая работа № 14: приготовление котлет с гарниром. Практическая работа № 15: приготовление бефстроганов с гарниром. Практическая работа № 16: приготовление русских пельменей. Практическая работа № 17: приготовление вареников с картошкой.</p>	<p>Знакомятся со значением мясных блюд в питании, видами мясного сырья, его пищевой ценностью, способами определения качества мяса, этапами первичной обработки мяса, видами тепловой обработки мяса. Учатся определять качество мяса органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Осваивают безопасные приемы труда. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Учатся готовить и готовят котлеты, бефстроганов с гарниром, пельмени и вареники с картошкой.</p>
<p>Блюда из птицы. Разделка тушки курицы. Виды тепловой обработки. Практическая работа № 18: крылышки, запечённые с картофелем и овощами.</p>	<p>Знакомятся со значением блюд из птицы. Учатся разделять тушку курицы. Изучают виды тепловой обработки мяса из птицы. Готовят куриные крылышки, запечённые с картофелем и овощами. Оценивают работу друг друга и вкусовые качества блюд.</p>
<p>Блюда из рыбы. Первичная обработка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Практическая работа № 19: разделка соленой сельди, приготовление сельди в салатной заливке. Практическая работа № 20: приготовление трески со сладким перцем и помидорами. Практическая работа № 21: приготовление рыбного филе во фритюре.</p>	<p>Знакомятся со значением и питательной ценностью блюд из рыбы, способами определения доброкачественности рыбы. Изучают первичную обработку рыбы, виды тепловой обработки рыбы. Используя технологическую карту, разделяют соленую сельдь и готовят ее в салатной заливке. Осваивают безопасные приемы труда. Готовят блюда из рыбы: запеченную треску, рыбное филе во фритюре. Оценивают работу друг друга и вкусовые качества блюд.</p>

<p>Горячие сладкие блюда. Напитки: кисели, компоты, морс. Практическая работа № 22: приготовление печеных яблок. Практическая работа № 23: приготовление ягодного киселя или компота.</p>	<p>Знакомятся со значением сладких блюд и напитков в питании человека. Изучают технологию и готовят печеные яблоки, ягодный кисель, фруктовый компот. Оценивают их вкусовые качества.</p>
<p>Яйцо в обрядах восточнославянских народов. Пасхальный стол. Практическая работа № 24: окрашивание яиц к Пасхе.</p>	<p>Знакомятся со значением яиц в питании человека, использованием яиц в кулинарии. Определяют свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Изучают смысл и традицию восточнославянских народов окрашивать и дарить друг другу яйца на Пасху. Изучают различные способы окрашивания яиц. Окрашивают яйца одним из способов. Изучают способы сервировки пасхального стола.</p>
<p>Мучные изделия русской кухни. Виды теста и выпечки. Разрыхлители. Изделия из жидкого теста. Изделия из песочного теста. Виды начинок для пирогов и пирожков. Слоеное тесто. Профессия кондитер. Практическая работа № 25: работа с готовым дрожжевым тестом: приготовление булочек. Практическая работа № 26: приготовление блинчатого пирога. Практическая работа № 27: приготовление песочного печенья. Практическая работа № 28: приготовление пирожков с яблоками. Практическая работа № 29: приготовление слоеных язычков. Практическая работа № 30: приготовление хвороста.</p>	<p>Знакомятся с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий. Изучают виды теста и способы их приготовления. Учатся способам проверки готовности выпечки, технологии приготовления блюд из различных видов теста. Готовят изделия из дрожжевого, жидкого, слоеного, песочного теста, проводят оценку качества в выпечки.</p>
<p>Многообразие блюд из хлеба. Практическая работа № 31: приготовление гренков. Практическая работа №32: приготовление блюда из запеченного хлеба с наполнителями.</p>	<p>Знакомятся с особенностями хлеба. Получают представление о блюдах, которые можно приготовить из хлеба. Обучаются способам использования хлеба для приготовления горячего блюда. Готовят гренки, блюдо из запеченного хлеба с наполнителем.</p>
<p>Культура поведения. Правила этикета. Правила ведения домашнего хозяйства.</p>	<p>Повторение правил поведения в общественных местах, за столом, дома, правил семейного этикета. Знакомятся с правилами ведения домашнего хозяйства.</p>
<p>Профессии общественного питания. Выбор профессии - выбор будущего. Формирование познавательных интересов обучающихся в области профессиональных знаний. Технолог общественного питания, повар, кондитер.</p>	<p>Знакомятся с особенностями таких профессий питания, как повар, технолог, кондитер.</p>
<p>Экскурсия в Техникум отраслевых технологий.</p>	<p>Посещение факультета по кулинарии.</p>

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов (или тем)	Общее количество часов на изучение раздела (тем)	Из них (перечислить виды практической части программы)			
			Экскурсий	Практических работ	Контроль знаний (вид)	
1	2	3	4	5	6	
1	Введение	1				
2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.	1		1		
3	Блюда из свежих овощей	2		1	Контроль качества приготовляемых блюд, соблюдения технологии приготовления блюд, приемов безопасного труда.	
4	Тепловая обработка овощей.	14		7		
5	Супы, бульоны	8		4		
6	Мясные блюда	4		2		
7	Горячие блюда	4		2		
8	Блюда из птицы	2		1		
9	Блюда из рыбы	6		3		
10	Горячие сладкие блюда	2		1		
11	Напитки	2		1		
12	Яйцо в обрядах восточнославянских народов.	2		1		
13	Мучные изделия русской кухни. Виды теста и выпечки.	12		6		
14	Многообразие блюд из хлеба.	4		2		
15	Культура поведения. Правила этикета.	2				
16	Профессии общественного питания.	2				
17	Экскурсия в Техникум отраслевых технологий.	2				
	Итого:	70		32		

Раздел VI. Календарно - поурочное планирование

№ п/п	Тема урока (№, тема практической работы; №, тема контрольной работы)	Количество часов	Дата	
			план	факт
1-2	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на кухне. Практическая работа № 1.	2 часа		
3-4	Практическая работа №2: приготовление овощного салата.	2 часа		
5-6	Практическая работа №3: приготовление винегрета.	2 часа		
7-8	Практическая работа №4: приготовление запеканки из картофеля.	2 часа		
9-10	Практическая работа №5: приготовление кабачков с грибами и помидорами.	2 часа		
11-12	Практическая работа №6: приготовление перца, фаршированного рисом.	2 часа		
13-14	Практическая работа №7: приготовление запеченных овощей.	2 часа		
15-16	Практическая работа №8: приготовление рисовой каши с тыквой.	2 часа		
17-18	Практическая работа №9: приготовление помидоров, фаршированных мясным фаршем.	2 часа		
19-20	Практическая работа №10: приготовление рисового супа с фрикадельками.	2 часа		
21-22	Практическая работа №11: приготовление борща.	2 часа		
23-24	Практическая работа №12: приготовление рассольника.	2 часа		
25-26	Практическая работа №13: приготовление солянки.	2 часа		
27-28	Практическая работа №14: приготовление котлет с гарниром.	2 часа		
29-30	Практическая работа №15: приготовление бефстроганов с гарниром.	2 часа		
31-32	Практическая работа №16: приготовление русских пельменей.	2 часа		
33-34	Горячие блюда. Практическая работа №17: приготовление вареников с картошкой.	2 часа		
35-36	Блюда из птицы. Разделка тушки курицы. Виды тепловой обработки. Практическая работа №18: крылышки, запеченные с картофелем и овощами.	2 часа		

37-38	Практическая работа №19: разделка соленой сельди, приготовление сельди в салатной заливке.	2 часа		
39-40	Практическая работа №20:приготовление трески со сладким перцем и помидорами.	2 часа		
41-42	Практическая работа №21: приготовление рыбного филе во фритюре.	2 часа		
43-44	Практическая работа №22: приготовление печеных яблок.	2 часа		
45-46	Практическая работа №23: приготовление ягодного киселя или компота.	2 часа		
47-48	Практическая работа №24: окрашивание яиц к Пасхе.	2 часа		
49-50	Практическая работа №25: работа с готовым дрожжевым тестом. Приготовление булочек.	2 часа		
51-52	Практическая работа №26: приготовление блинчатого пирога.	2 часа		
53-54	Практическая работа № 27: приготовление песочного печенья.	2 часа		
55-56	Практическая работа № 28: приготовление пирожков с яблоками.	2 часа		
57-58	Практическая работа № 29: приготовление слоеных язычков.	2 часа		
59-60	Практическая работа № 30: приготовление хвороста.	2 часа		
61-62	Многообразие блюд из хлеба. Практическая работа № 31: приготовление гренок.	2 часа		
63-64	Практическая работа №32: приготовление блюда из запеченного хлеба с наполнителями.	2 часа		
65-66	Культура поведения. Правила этикета.	2 часа		
67-68	Профессии общественного питания.	2 часа		
69-70	Экскурсия в Техникум отраслевых технологий.	2 часа		