

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти
«Школа №20
имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева»**

СОГЛАСОВАНА

на заседании методического
объединения учителей
технологии и художественно-
эстетического цикла
Протокол № ___ от ___ 20__ г.
Руководитель МО
_____/_____/

ПРИНЯТА

на заседании
Педагогического Совета
Протокол №
___ от ___ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор МБУ «Школа № 20»
_____ О.Н. Солодовникова
№ ___-од от _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Элективный курс «Секреты кухни»

(указать учебный предмет, курс)

10-11 класс

(указать класс)

Составитель(и): Биткова Е.П., учитель технологии

Тольятти,
2020г.

Рабочая программа составлена на основе авторской программы Котовой Н.В. Программа рассчитана на 34 часа. Подразделяется на самостоятельные блоки в целом по 17 часов каждый.

Планируемые результаты.

Личностные:

- развитие трудолюбия и ответственности;
- бережное и экономное отношение к пищевым продуктам;
- проявление познавательных интересов и активности;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;
- 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;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований.

Содержание программы

Культура кухни.

1. Введение.

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

3. Основы рационального питания.

История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара.

Внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного; критерии качества продуктов: питательность, натуральность, свежесть, внешний вид, вкус и запах.

4. Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи

Украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов. Украшения из плодов citrusовых (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.

Правила приема гостей.

5. Итоговое занятие. Повторение знаний по пройденному материалу.

Защита творческих проектов.

«Из той же мучки».

1. Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия.

От муки до проросших злаков. Пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека.

Приготовление блюд из теста.

2. Технология приготовления кондитерских изделий из теста.

Виды теста; разрыхлители; фарши и начинки. 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.

Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные из песочного и бисквитного теста; слоеного и заварного; изделия из белкового, пряничного, миндального, овсяного и другого особого вида теста.

3. Итоговое занятие. “Праздник Хлеба”.

Технология обработки продуктов.

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

2. Тепловая кулинарная обработка:

Характеристика приемов тепловой обработки.

Влияние тепловой обработки на качество готовой продукции.

3. Технология приготовления блюд

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

Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Блюда из овощей и грибов, технология их приготовления.

Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты (муссы, желе, компоты и др.).

4. Защита творческих проектов.

5. Итоговое занятие.

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1. Культура кухни. (12 часов)		
1.	Введение. Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности.	1
2.	Кухня современной молодой хозяйки. Оборудование и оснащение современной кухни, или, <i>Как и в чем правильно и вкусно готовить.</i>	1
3.	Основы рационального питания: <ul style="list-style-type: none"> • История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара; 1 • пищевые источники витаминов и минеральных веществ; тайна “щепотки соли”, или «<i>О приправах и пряностях при здоровом питании</i>»; 1 • жиры в современном правильном питании, или «<i>Еще раз о холестерине</i>»; 1 • организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий; «<i>Что такое пища</i>»; 1 • внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного. 1 	5
4.	Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи: <ul style="list-style-type: none"> • украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов; 1 • декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды; 1 • сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др.; 1 • правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.). 1 	4
5.	Итоговое занятие. Повторение знаний по пройденному материалу. Защита творческих проектов.	1

II. Из той же муки, да не те ручки. (5 часов)		
1.	<p>Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или <i>О хлебе насущном:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> от муки до проросших злаков, или. <i>О роли хлебопродуктов в правильном питании;</i> кулинарная азбука начинается с хлеба; хлеб – основа жизни и стола; пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека; приготовление блюд из теста; с применением теста, как исходного материала для разнообразных мучных блюд; <i>У хлебопека после приготовления теста работа кончается, а у повара только начинается.</i> 	2 1 1
2.	<p>Технология приготовления кондитерских изделий из теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> виды теста; разрыхлители; фарши и начинки; технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи; технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные; особые виды теста. 	2 1 1
3.	Итоговое занятие. “Праздник Хлеба”.	1
III. Технология обработки продуктов. (17 часов)		
1.	Механическая кулинарная обработка продуктов (овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи).	1
2.	<p>Тепловая кулинарная обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> характеристика приемов тепловой обработки; влияние тепловой обработки на качество готовой продукции. 	2 1 1

3.	<p>Технология приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие); • технология приготовления холодных закусок (из рыбы, мяса, овощей); • технология приготовления горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей); • технология приготовления блюд из мяса; • технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов; • технология приготовления блюд из рыбы; • технология приготовления блюд из морепродуктов; • блюда из овощей, технология их приготовления • блюда из грибов, технология их приготовления; • технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты (муссы, желе, компоты и др.). 	<p>10</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
4.	Защита творческих проектов.	3
5.	Итоговое занятие.	1
	Итого.	34 часа