

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Нечаевка

«Принято»
Педагогический совет
МБОУ СОШ с.Нечаевка
протокол №1
от 30 августа 2023г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ



Т.В. Хохлова /
Приказ № 54
от 01 сентября 2023 г.

Рабочая программа

«КУЛИНАРИЯ»

для 8 класса

Составила: учитель Балалаева В.В

2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Целью программы является подготовка учащихся к самостоятельному выполнению несложных видов работ по приготовлению пищи.

Предусматривается ознакомление с доступными кулинарными знаниями.

- знакомство с общими сведениями о продуктах питания.
- процесса первичной и тепловой- обработки.
- знакомство с инвентарем и посудой, уход за н.
- санитарно-гигиенические требования и техника - безопасности при работе.
- а также с доступной технологией приготовления пищи.

Но своей направленности эта программа предназначена для решения следующих задач:

1. она должна быть переходом от количественного накопления знаний к качественному преобразованию, состояния готовности ученика к жизни в обществе.
2. повышение результативности знаний и умений, способствующих самообслуживанию.
3. самостоятельное воспроизведение полученных навыков в меняющихся жизненных ситуациях.
4. умение оперировать с минимальным набором продуктов.
5. повышение культурно- бытовых и санитарно-гигиенических навыков.

Формами работы с детьми являются традиционные словесные, наглядные и практические методы. В своем большинстве разделы программы на проведение практических работ. Чтобы каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, овладел основными способами приготовления пищи.

В зависимости от задач урока и оснащенности кабинета могут быть использованы как коллективные так и индивидуальные формы организации, практических работ. такие формы воспитательной деятельности, несущие в себе наполнение детской духовности как красота и доброта, общение и коллективизм. Однако при любой форме организации занятий, каждый ученик должен на практике овладеть всеми необходимыми знаниями и умениями.

Отводится время для изучения правил по технике безопасности, формирование умений пользоваться нагревательными приборами, приспособлениями, колющими и режущими предметами, навыки обращения с кипятком, стеклянной посудой.

Необходимо постоянно обращать внимание на санитарно-гигиенические требования во время выполнения различных работ.

Любые отступления от правил предполагают более детальную проработку с целью дальнейшего устранения. В качестве обоснования содержания программы следует понимать ту систему знаний, практических умений и навыков, а также мировоззренческих и нравственно-эстетических идей, которые необходимы для овладения учащимися в процессе обучения.

В программу включены разделы:

- 1.Использование овощей для приготовления пищи.

- 2.Использование ягод и фруктов для приготовления пищи.
- 3.Использование круп для приготовления пищи.
- 4.Использование макаронных изделий для приготовления пищи.
- 5.Горячее блюдо(1 блюдо).
- 6.Использование рыбы для приготовления пищи.
- 7.Использование молока для приготовления пищи.
- 8.Использование муки для приготовления пищи.
- 9.Горячее блюда (2 блюдо).
- 10.Использование полуфабрикатов для приготовления пищи.

Общая характеристика факультативного курса

Все практические работы выполняются непосредственно в оборудованном помещении по типу домашней кухни, оснащенной по среднему достатку. Что в значительной степени способствует адаптации, развитию эстетического вкуса, мотивации к аналогичной жизненной обустроенности. При изучении курса «Кулинария», используются технологические карточки, схемы, таблицы, муляжи, образцы, плакаты, карточки задания. В виду обратной связи отслеживание и оценивание результатов освоение программы предполагает самостоятельные работы без вмешательства взрослого, с последующими разборами результатов работы, нахождение ошибок с вариантами исправления их.

Содержание факультативного курса

Введение (1 час)

Знакомство с учащимися. Беседа о содержании и значении факультативного курса «Я-кулинар». Знакомство с кабинетом, с установленными правилами поведения в нем. Обязанности дежурных и учащихся. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований на занятиях. Знакомство со спецодеждой для занятий и санитарными требованиями к ней. Правила личной гигиены. Закрепления рабочих мест и разъяснение правил ухода за оборудованием. Порядок хранения посуды и продуктов. Аккуратное и бережное отношение к продуктам питания.

1.Использование овощей для приготовления пищи (7 часов)

Тематика:

Бутерброды, виды бутербродов, технология приготовления бутербродов, формы нарезки, основные продукты для бутербродов. Отварное яйцо, приготовление яичницы, проверка доброкачественности яиц. Закуски салаты, винегрет). Блюда из сырых и вареных овощей.

Теоретические сведения:

Значение овощей для жизни человека. Виды овощей /название, классификация/.Качественная оценка готового блюда.

Первичная обработка /последовательность/. Нарезка овощей. Кулинарное использование форм нарезки. Приспособления для нарезки. Использование гастрономических продуктов. Качественная

Практические работы:

Выполнение первичной обработки овощей. Нарезка разными способами, дальнейшее использование нарезки для приготовления закусок. Заправка. Первичная обработка яиц, проверка доброкачественности. Отваривание яиц, приготовление яичницы, блюд из них.

Приемы работы:

Работа с ножами, терка, кипящей жидкостью. Организация рабочего места. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Соединение нарезанных овощей. Оформление готового блюда Сервировка. Синхронность работы обеих рук при резании. Пользование печатными инструкциями к различным блюдам приготавливаемых из овощей, гастрономических продуктов. Самостоятельная работа и анализ ее качества:

Объекты работы:

Приготовление салата.
Приготовление винегрета.
Приготовление бутерброда.

Межпредметное взаимодействие:

Естествознание - овощи, строение яйца. Математика- расчет закладки продуктов.

2. Использование ягод, сухофруктов, фруктов для приготовления пищи (1 час.)

Тематика:

Заваривание чая. Горячие напитки (кисели, компоты).

Теоретические сведения:

Сырье для сладких блюд. Первичная обработка ягод (мытьё, замачивание, промывание, протираание через сито, переборка). Отжатие сока. Приготовление сиропа. Использование листьев, лиан, стеблей растений для приготовления чая.

Практические работы:

Выполнение первичной обработки исходного сырья. Приготовление сиропа, разведение крахмала. Приготовление киселя, компотов, заваривание чая.

Приемы работы:

Работа с кипящей жидкостью, с разведенным крахмалом. Приемы работы с дуршлагом. Соблюдение закладки. Оформление готового блюда. Сервировка. Самостоятельная работа и анализ ее качества:

Объекты работы:

Приготовление киселя.
Приготовления компота.
Заваривание чая.

Межпредметное взаимодействие:

Естествознание- распространенные плоды растений, обнаружение крахмала в картофеля. Математика- расчет нормы продуктов.

3. Горячее (1-ое блюдо) блюдо (4 часа)

Тематика :

Суп. Борщ. Рассольник. Тушеный картофель.

Теоретические сведения:

Виды бульонов. Приготовление бульонов. Специфика нарезки овощей для супов, борщей, щей, рассольника. Виды супов, классификация супов. Последовательность закладки. Заправка. Первичная обработка крупяных изделий.

Практическая работа:

Приготовление бульонов. Первичная обработка крупяных изделий. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей. Закладка продуктов. Заправка.

Приемы работы:

Работа с ножом, теркой. Оформление готового блюда. Соблюдение закладки. Соединение компонентов с кипящей жидкостью. Самостоятельная работа и анализ ее качества.

Объекты работы:

Приготовление супа.

Приготовление борща

Приготовление рассольника

Приготовление тушеного картофеля

Межпредметное взаимодействие:

Естествознание - домашние птицы, домашние и дикие животные их роль для жизнедеятельности человека. Математика-расчет нормы продуктов.

5.Использование макаронных изделий для приготовления пищи(3 часов)

Тематика:

Использование отварных макаронных изделий, как самостоятельного блюда. Запеканки. Лапшевики. Суп с макаронными изделиями.

Теоретические сведения:

Виды макаронных изделий. Первичная подготовка. Время варки. Хранение. Требование к готовому блюду.

Практическая работа:

Первичная подготовка. Соединение с кипящей жидкостью. Приготовление массы для запеканок и лапшевиков. Соединение массы. Заправка.

Приемы работы:

С дуршлагом.

С куриным яйцом.

С духовым шкафом.

Самостоятельная работа и анализ ее качества.

Объекты работы:

Отварные макароны.
Запеканки.
Лапшевики.
Суп с макаронными изделиями.

Межпредметное взаимодействие.

Математика – расчет закладки продуктов.

6.Использование молока для приготовления пищи(2 часа)

Тематика:

Молочные супы (с крупами и макаронными изделиями).Каша на молоке.
Горячие напитки (кипяченое молоко, какао).

Теоретические сведения:

Молоко и молочные продукты их значение для человека. Хранение.
Кипячение молока из цельного молока. Использование сухого молока.
Требование к качеству блюд из молока.

Практическая работа:

Работа с цельным и сухим молоком.
Работа с крупами и макаронными изделиями.
Работа с какао.

Приемы работы:

С кипящим молоком. Соединение компонентов с кипящей жидкостью.
Разведение какао. Самостоятельная работа и анализ ее качества.

Объекты работы:

Молочный суп с крупой.
Молочный суп с макаронными изделиями.
Каша на молоке.
Горячие напитки с использованием молока.

Межпредметное взаимодействие:

Естествознание- молочные продукты от коров, дерево какао.
Математика-расчет закладки продуктов.

7.Использование крупы для приготовления пищи(4 часа)

Тематика:

Приготовление круп как самостоятельного блюда (каш, гарниров).
Приготовление супов с использованием овощей и круп. Манные котлеты.
Запеканки с использованием круп.

Теоретические сведения:

Виды круп. Первичная обработка(переборка, обжаривание, просеивание круп, замачивание). Хранение. Количество воды и соли для варки каш.

Приготовление вязких, жидких, густых и рассыпчатых каш. Крупьяные котлеты.

Практическая работа:

Первичная обработка крупы. Первичная обработка овощей. Приготовление крупяной массы для котлет. Приготовление массы для запеканки.

Приемы работ:

Замачивание круп, переборка, подсушка, обжаривание, замачивание. Соединение с кипящей жидкостью. Соблюдение закладки. Работа с духовым шкафом. Самостоятельная работа и анализ ее качества.

Объекты работ:

Приготовление каши на воде. Приготовление супа с использованием овощей и круп. Приготовление крупяных котлет. Запеканки с использованием круп.

Межпредметное взаимодействие:

Естествознание- злаки, бобовые.

Математика-расчет закладки продуктов.

8.Горячее (2-ое блюдо)блюда (2 часа)

Тематика:

Приготовление картошки жареной. Приготовление отварного картофеля. Картофель-пюре. Тушеный картофель. Тушеная капуста.

Теоретические сведения:

Первичная обработка овощей. Тепловая обработка(жарка, варка, тушение).Работа с толкушкой. Первичная обработка квашенной капустой.

Практическая работа:

Первичная обработка картофеля, капусты. Тепловая обработка картофеля. Варка, тушение, заправка.

Приемы работы:

Работа с толкушкой, ножом. Работа с режущими инструментами. Использование электроплиты и газовой плиты. Самостоятельная работа и анализ ее качеств.

Объекты работы:

Жареная картошка.

Отварной картофель.

Картофель – пюре.

Тушеный картофель.

Тушеная капуста.

Межпредметное взаимодействие:

Естествознание - овощи.

9.Использование муки для приготовления пищи(11 часов)

Тематика:

Сдобное тесто. Дрожжевое. Песочное. Бисквитное. Блины. Оладьи. Клецки. Тесто для пельменей, лапши. Хворост.

Теоретические сведения:

Сырье для муки. Виды теста. Классификация теста. Компоненты для замеса теста- дрожжи, соль, сода, маргарин, яйцо. Способы приготовления теста. Замес. Придание формы. Режим выпечки. Тепловая обработка. Особенности выпекания. Приспособления, инструменты для приготовления теста. Требования к качеству изделий из теста.

Практическая работа:

Замес теста. Время для растрегивания. Вымешивание теста. Формование изделия. Выпекание.

Приемы работы:

С формочками, веселкой, нарезками. Вылепливание, скатывание, расплющивание теста. Заполнение начинкой, смазывание, присыпка готового изделия, прокалывание. Использование остатков теста для дальнейшей работы. Размещение на противне. Приемы вымешивания теста. Самостоятельная работа и анализ ее качества.

Объекты работы:

Блины, Оладьи, Рогалики, Пельмени, Домашняя лапша, Печенье.

Межпредметное взаимодействие:

Математика-представление о геометрических фигурах, расчет закладки.

Основные требования к умениям и знаниям учащихся:

Четко, организованно приступать к выполнению работ, реагировать на коррективы взрослого. Знать и уметь ориентироваться в основных несложных блюдах. Уметь их выполнять. Пользоваться элементарными приемами работы с инвентарем. Уметь организовать работу по приготовлению пищи, осуществлять контроль за своими действиями. Самостоятельно подбирать посуду, инвентарь для работы. Употреблять в речи кулинарные термины. Давать словесный отчет во время приготовления пищи. Уметь придерживаться плана при выполнении блюда. Выполнять новый вид работ с помощью учителя а ранее выполненных самостоятельно. Уметь по вопросам дать отчет о последовательности изготовления блюда.

с определением основных видов деятельности обучающихся

№	Тема занятия	Практическая работа	
	Введение	Знакомство с факультативным курсом «Я-кулинар», беседа.	1
	Виды овощей. Их значение в жизни человека. Нарезка овощей.	Нарезка овощей разными способами, дальнейшее использование нарезки для приготовления закусок.	1
	Бутерброды. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.	Приготовление бутербродов.	1
	Закуски. Технология приготовления салата.	Приготовление салата.	2
	Закуски. Технология приготовления винегрета.	Приготовление винегрета.	1
	Яйцо. Хранение. Первичная обработка яиц. Блюда из яиц.	Приготовление блюд из яиц.	1
	Горячие напитки.(заваривание чая, какао)	Приготовление чая, какао, киселя, компота.	1
	Первые блюда. Супы, виды супов. Требования к готовому блюду.	Приготовление супа.	1
	Виды бульонов. Приготовление бульона. Приготовление овощей для борща. Технология приготовления борща.	Приготовление борща.	2

.	Технология приготовления рассольника.	Приготовление рассольника.	1
.	Первичная обработка. Хранение. Приготовление блюд из картофеля (тушеный картофель, картофельное пюре, фаршированный картофель). Технология приготовления картофельного пюре.	Приготовление блюд с использованием картофеля.	2
.	Макаронные изделия. Блюда из них. Требования к готовому блюду.	Приготовление отварных макаронных изделий (с маслом).	1
.	Технология приготовления молочного супа с макаронными изделиями.	Молочный суп с макаронными изделиями.	1
.	Молоко, молочные продукты их значение в жизни человека.	Приготовление молочного супа.	1
.	Горячие напитки (кипяченое молоко, какао).	Приготовление горячих напитков с использованием молока.	1
.	Крупа. Виды круп. Первичная обработка круп. Хранение. Технология приготовления каши.	Приготовление каши.	1
.	Каша. Виды каш. Технология приготовления каши на молоке.	Приготовление каш с использованием молока.	1

.	Технология приготовления запеканки.	Приготовление запеканки.	1
.	Составление технологии приготовления крупяных гарниров.	Приготовление гарнира из крупы.	1
.	Мука. Сырье для муки. Классификация теста. Технология приготовления печенья.	Приготовление печенья.	1
.	Сдобное тесто. Технология приготовления пирога (с начинкой).	Приготовление пирога.	2
.	Технология приготовления пресного теста.	Приготовление изделий из пресного теста.	2
.	Технология приготовления дрожжевого теста.	Приготовление изделий из дрожжевого теста.	2
.	Технология приготовления блинов (оладьей).	Приготовление блинов (оладьей).	2
.	Использование полуфабрикатов для приготовления пищи.	Приготовление блюд из полуфабрикатов	2
	Всего часов:		34