

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и науки Удмуртской Республики
Муниципальное образование «Муниципальный округ Вавожский район»
МБОУ «Вавожская СОШ»

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

Меньшикова Е.О.
Протокол №4
от « 29 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Сулимова Е.Н.
Приказ №304 от «30»
августа 2023 г.

Рабочая программа
факультативного курса
«Юная хозяйюшка»
для 7 класса

село Вавож, 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа факультативного курса «Юная хозяйюшка» в 7 классах разработана в соответствии со следующими документами:

– Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года №1897 в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1644, от 31.12.2015г. № [1577](#));

– Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «Вавожская СОШ».

На изучение курса «Юная хозяйюшка» отводится 68 часов в год, в неделю – 2 часа.

Форма промежуточной аттестации – творческое задание.

При преподавании курса могут применяться дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни.; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;

9) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

10) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

9) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 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;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

Содержание учебного предмета

Тема. Вводное занятие. Правило по технике безопасности в кабинете кулинарии. Правило пользования электроприборами.

Введение – цели задачи кружка. Организация труда и техника безопасности при приготовлении пищи. Правило пользования электроприборами.

Тема. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Различные виды складывания салфеток.

Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Как украсить стол салфетками.

Практическая работа. Сервировка стола. Красиво складываем салфетки на стол и под приборы.

Тема. Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей.

Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Практическая работа. Механическая кулинарная обработка овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Способы нарезки овощей. Украшение блюд из овощей. Овощная нарезка.

Наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Практическая работа. Способы нарезки овощей (нарезка для праздничного стола).

Тема. Изделия из фруктов. Способы нарезки фруктов.

Пищевая (питательная) ценность фруктов. Виды и различные формы фруктов.

Практическая работа. Способы нарезки фруктов (нарезка для праздничного стола). Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Практическая часть.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления, способы оформления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Практическая работа. Изготовление бутербродов различных видов.

Тема. Меню. Составление меню. Разработка и использование технологических карт при приготовлении блюд.

Что такое меню. Правила составления. Что такое технологическая карта, правило составления и пользования при приготовлении блюда.

Тема. Приготовление холодных закусок из свежих и вареных овощей. Украшение блюд, салатов к праздничному столу. Подача.

Разнообразие вариантов приготовления закусок, салатов.

Практическая работа. Изготовление салатов из вареных и сырых овощей.

Тема. Первые блюда. Значение первых блюд в питании. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп. Приготовление мясных супов.

Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп.

Практическая работа. Приготовление мясного супа.

Тема. Холодные супы. Приготовление Окрошки, свекольника.

Разновидность холодных супов. Особенности приготовления и подачи блюд.

Практическая работа. Приготовление Окрошки и свекольника.

Тема. Рыбные супы. Рыбная солянка. Уха с консервой.

Особенности приготовления супов из рыбы.

Практическая работа. Приготовление рыбной солянки и ухи с консервой.

Тема. Вторые блюда. Приготовление блюд из мяса, птицы, рыбы.

Виды и разнообразие вторых блюд. Правила приготовления и способы термической обработки.

Практическая работа. Приготовление блюд из мяса, птицы и рыбы.

Тема. Гарниры. Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека.

Приготовление каши из крупы, теплый салат с макаронными изделиями.

Использование отварных макарон и готовых каш в приготовлении блюд. Технология приготовления каши из крупы и теплого салата с макаронными изделиями. Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Практическая работа. Приготовление каши из крупы, салата теплого с макаронными изделиями.

Тема. Сложные гарниры, запеканки. Приготовление запеканки овощной с рыбой.

Запеканки картофельной с мясом.

Что такое сложный гарнир. Виды и технология приготовления.

Практическая работа. Приготовление запеканки овощной с рыбой. Запеканки картофельной с мясом.

Тема. Приготовление хинкалей.

Что такое хинкали. Вид теста и особенность приготовления начинки.

Практическая работа. Приготовление хинкалей.

Тема. Третье блюдо. Знакомство с видами третьих блюд: мороженое, пирожное, мусс, желе. Знакомство с видами третьих блюд: мороженое, пирожное, мусс, желе.

Практическая работа. Приготовление пирожных, мусса, кондитерских колбасок.

Тема. История чая. Приготовление цветочного и травяного чая.

История появления чая, сорта, состав. Технология приготовления чая.

Практическая работа. Приготовление цветочного и травяного чая.

Тема. Секреты вкусной выпечки. Историческая справка. Особенности приготовления теста. Приготовление сдобного дрожжевого теста. Приготовление пирогов, пирожков, булочек.

Практическая работа. Приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка пирогов с мясо-картофельной начинкой, пирожков с яблоками и булочек (в виде бабочки, рыбки, грибочка, розочки).

Тема. Различные мучные блюда. Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного бисквитного и дрожжевого теста. Приготовление шарлотки с яблоками.

Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста.

Практическая работа. Выпечка шарлотки с яблоками.

Тема. Приготовление блюд из жидкого теста. Блины с припеком. Приготовление закусок из блинов с начинкой.

Виды жидкого теста. Технология приготовления. Разновидность закусок из блинов.

Практическая работа. Блины с припеком. Приготовление закусок из блинов с начинкой.

Тема. Виды тортов. Приготовление тортов с выпечкой и на сковороде.

Виды тортов. Составление технологических карт на приготовление тортов.

Практическая работа. Приготовление тортов с бисквитными коржами, выпечка сочной на сковороде.

Тема. История удмуртской кухни. Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной кухне. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление кыстыбый.

Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной удмуртской кухне.

Практическая работа. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление кыстыбый.

Тема. Итоговое занятие. Закрепление пройденного. Оформление рецептов. Заключительное чаепитие.

Тематическое планирование

Раздел (подраздел). Кол-во часов	№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Примечание
	1	Вводное занятие. Правило по технике безопасности в кабинете кулинарии. Правило пользования электроприборами.	1	
	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Различные виды складывания салфеток.	2	
	3	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей.	2	
	4	Способы нарезки овощей. Украшение блюд из овощей. Овощная нарезка.	2	
	5	Изделия из фруктов. Способы нарезки фруктов.	2	
	6	Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Практическая часть.	2	
	7	Меню. Составление меню. Разработка и использование технологических карт при приготовлении блюд.	2	
	8	Приготовление холодных закусок из свежих и вареных овощей. Украшение блюд, салатов к праздничному столу. Подача.	2	
	9	Первые блюда. Значение первых блюд в питании. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп. Приготовление мясных супов.	4	
	10	Холодные супы. Приготовление Окрошки, Свекольника.	4	
	11	Рыбные супы. Рыбная солянка. Уха с консервой.	4	
	12	Вторые блюда. Приготовление блюд из мяса, птицы и рыбы.	8	
	13	Гарниры. Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Приготовление каши из крупы, теплый салат с макаронными изделиями.	4	
	14	Сложные гарниры, запеканки. Приготовление запеканки овощной с рыбой. Запеканки картофельной с мясом.	4	
	15	Приготовление хинкалей.	2	
	16	Третье блюдо. Знакомство с видами третьих блюд: мороженое, пирожное, мусс, желе.	6	
	17	История чая. История появления чая, сорта, состав. Приготовление цветочного и травяного чая.	2	

	18	Секреты вкусной выпечки. Историческая справка. Особенности приготовления теста. Приготовление сдобного дрожжевого теста. Приготовление пирогов, пирожков, булочек.	4	
	19	Различные мучные блюда. Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного бисквитного и дрожжевого теста. Приготовление шарлотки с яблоками.	2	
	20	Приготовление блюд из жидкого теста. Блины с припеком. Приготовление закусок из блинов с начинкой.	2	
	21	Виды тортов. Приготовление тортов с выпечкой и на сковороде.	4	
	22	История удмуртской кухни. Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной кухне. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление кыстыбый.	2	
	23	Итоговое занятие. Закрепление пройденного. Оформление рецептов. Заключительное чаепитие.	1	

