

Приложение

к приказу МКОУ ООШ с.Джигда

Приказ № от 01.09.2018 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа с.Джигда  
Аяно - Майского муниципального района Хабаровского края**

Принята  
решением заседания  
Педагогического  
совета МКОУ ООШ с.Джигда  
Приказ № от 01.09.2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МКОУ ООШ с.Джигда  
\_\_\_\_\_ Н.И.Юмагулова

Приказ № от 01.09.2018 г.

## Рабочая учебная программа

### **Элективный курс «Кулинария»**

2018/2019 учебный года

## Пояснительная записка

Рабочая программа по элективному курсу «кулинария» направлению составлена для учащихся 9 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Оценивание образовательных результатов в условиях ФГОС основного общего образования; Методические рекомендации под общей редакцией Т.Ф. Есенковой, В.В. Зарубиной: УИПКПРО, 2013г.
- Рабочая программа: структура и содержание: методические рекомендации/ авт.- сост. В.Н. Янушевский.- Ульяновск: УИПКПРО, 2013г.
- Технология: программа: 5-7 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана – Граф, 2012.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению задач.

Главной **целью** образовательной области «кулинария» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными **задачами** изучения учебного предмета «кулинария» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- формирование у учающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

### **Результаты освоения учебного предмета «кулинария»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение *личностных, метапредметных и предметных* результатов.

*Личностные результаты* освоения обучающимися предмета «кулинария» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности учащихся саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметными результатами** изучения курса «кулинария» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

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;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «кулинария» в основной школе:

• *в познавательной сфере:*

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

### Календарно тематическое планирование элективного курса «кулинария» 9 класс

| №      | Тема элективного курса  | д /з | дата |
|--------|---|------|------|
| 1(1)   | Техника безопасности при работе с острыми предметами и горячими жидкостями. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте. |      |      |
| 2(2)   | Роль овощей в жизни человека. Работа с овощами, обработка, нарезка. Оформление салата.                                  |      |      |
| 3(3)   | Овощное рагу, правила пассеровки.   |      |      |
| 4(4)   | Т/б при работе с горячими жидкостями. Первое блюдо. Правила варки бульона.  |      |      |
| 5(5)   | Правила нарезки овощей. Закладка овощей. Подача первого блюда.  |      |      |
| 6(6)   | Второе блюдо. Правила приготовления гарниров  |      |      |
| 7(7)   | Приготовление второго блюда и подача.   |      |      |
| 8(8)   | Работа с выпечкой.  |      |      |
| 9(9)   | Выпечка бисквита с использованием разных замесов.   |      |      |
| 10(10) | Выпечка слоеного теста  |      |      |
| 11(11) | Выпечка заварного теста   |      |      |
| 12(1)  | Выпечка песочного теста   |      |      |
| 13(2)  | Выпечка бизе  |      |      |
| 14(3)  | Выпечка медового теста  |      |      |
| 15(4)  | Омлет конфитюр  |      |      |
| 16(5)  | Яблочный пирог из дрожжевого теста  |      |      |
| 17(6)  | Брусничный пирог из песочного теста   |      |      |

**Учебно методическое обеспечение.**

- 1.Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана – Граф, 2012.
2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.
- 3.Самый легкий путь к сердцу «Меню» составитель И.Г.Ройгенберг