Программа предпрофильного курса образовательной области технология

«История казачьей кухни».

Пояснительная записка

Искусство приготовления пищи – одна из самых древних областей человеческой деятельности. Кулинария - это не стареющее искусство. Появляются новые продукты, новые технологии приготовления пищи, идет взаимообогащение национальных культур. Всегда можно внести свой вклад в развитие, пробуждая фантазию, чтобы начать интересные эксперименты. Для этого нужна база знаний и навыков. Отличительной особенностью программы предпрофильного курса “История казачьей кухни” является, то что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции и русские народные обычаи, старинные и обрядовые блюда казачьей кухни, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Поэтому предпрофильный курс актуален и значим в жизни каждого человека. Основные навыки кулинарной обработки продуктов питания и приготовления блюд учащиеся получают на уроках технологии в 5–8-х классах, а данный курс предназначен для углубления знаний и умений по кулинарному искусству в 8-ых классах. Так как в примерной программе данная тема дана в небольшом количестве 17 часов. Именно данная программа и помогает углубить знания по данному направлению обучающихся выпускных классов. Этот курс направлен на профессиональную ориентацию обучающихся по профессии «повар», «повар-кондитер». При знакомстве с кухнями различных народов населяющих Дон, учащиеся знакомятся с их культурой, традициями, обычаями, а также и с традиционными блюдами некоторых народов (украинской, русской, татарской, кавказской). В курсе преподавания прослеживается межпредметные связи: история, математика, география, МХК, биология.

Предполагаются формы работы: теоретические сведения; практические работы; самостоятельные работы; исследовательская и поисковая деятельность, защита проектных работ.

Цель курса:

Ознакомление учащихся с понятием «Казачья кухня.», особенностями приготовления некоторых национальных блюд, развитие интереса к кулинарному искусству, расширение навыков обработки продуктов.

Удовлетворение и развитие интереса учащихся к кулинарии;

подготовка к более сознательному выбору профессии и активному участию в трудовой деятельности. Он поможет ученикам проанализировать и проверить свои профессиональные намерения и возможности само реализоваться в дальнейшем в таких специальностях, как повар, технолог, кондитер, официант, бармен. Данные профессии могут стать привлекательными, учитывая перспективы развитии Дона, как туристического центра на юге России.

Задачи курса:

-Научить добывать информацию из различных источников.

-Познакомить с культурой, традициями и обычаями казачьей Донской кухней (украинской, русской, белорусской, татарской, кавказской).

-Приобщить учащихся к культуре народов Дона .

-Расширить навыки обработки продуктов.

-Воспитать культуру питания

-Создать условия для формирования творческой фантазии и приобретения личного опыта по поиску и анализу материала в соответствии с заданной темой.

-Научить применять полученные знания на практике.

Тематический план

1.Вводное занятие. Традиции и обычаи казачьей кухни 2ч.

* Казачье застолье 1ч.
* Донская трапеза 1ч.

2.Блюда из рыбы. Уха, традиционное блюдо казаков.1ч.

3.Каша- пища наша. Кулеш, походное блюдо казаков. 1ч.

Основные виды зерновых культур выращиваемых на Дону.

4. Хлеб– главное кушанье во все времена 2 час.

История хлебопечения на Руси, Дону. Роль хлеба в питании казаков. Благоговейное отношение к хлебу русского народа. Виды выпечки.

5.Монастырская кухня 2ч.

Православные монастыри – создатели и хранители секретов приготовления пищи в России. Жизнь казаков по народному календарю. Посты и мясоеды. Блюда монастырской кухни.

Практическая работа: Приготовление блюда монастырской кухни.

6 . Обрядовая кухня (3 часа)

Семейные и православные праздники. Рождественский стол. Пасхальный стол. Свадебный стол. Крестильная каша и бабкины пироги. Поминальная трапеза.

Практические работы: Приготовление кутьи.

7.Украинская кухня 1ч.

8.Русская кухня 1ч

9. Татарская кухня 1ч.

10.Белорусская кухня1ч.

11. Кавказская кухня 1ч.

Итоговое занятие-1ч.

Итого: 17ч.

Содержание тем

1.Вводное занятие. Знакомство с курсом, 2ч.

Теория: понятие «Казачья кухня», ингредиенты, меню, калорийность блюд. Поиск и анализ информации. Оборудование, инструменты для кулинарных работ. Правила безопасности и личной гигиены при проведении кулинарных работ. ИОТ № Практика: сбор и анализ информации, расчет количества продуктов и калорийности готового блюда.

«Татарская кухня», 1ч. Теория: особенности татарской кухни, ассортимент блюд, . Практика: приготовление мант

«Украинская кухня», 1ч.Теория: особенности украинской кухни, ассортимент блюд. Понятия: вареники, галушки, гречаники, кулеш, пампушки. Виды нарезки овощей. Пассерование овощей. Практика: нарезка овощей «соломкой», приготовление украинского борща.

Блюда из рыбы. Приготовление ухи .Понятие двойная, тройная уха.1ч.

«Кавказская кухня», 1ч. Теория: особенности грузинской, азербайджанской и армянской кухни. Ассортимент блюд. Приправы. Понятия: долма, сунели, сациви, чанах, плов, лаваш, чахохбили, хачапури, харчо, мацони. Практика: приготовление плова.

«Русская кухня», 1ч. Теория: традиционные блюда русского стола. Каши и первые блюда Русский чайный стол. Выпечка. Практика: приготовление блинов.

Белорусская кухня,1ч.Теория:Картофель,основной овощ белорусской кухни. 100 блюд из картофеля. Понятие- драники, колдуны.

«Итоговое занятие. Защита проектной деятельности. 1ч.

Контроль знаний учащихся

Перечень знаний:

Понятие « Казачья кухня»

Ингредиенты

Меню

Калорийность блюда

Особенности татарской кухни

Особенности украинской кухни

Особенности кавказской кухни

Особенности русской кухни

Особенности белорусской кухни

Требования техники безопасности и правил личной гигиены при кулинарных работах

Перечень умений:

Собирать и анализировать информацию по особенностям национальной кухни

Изготавливать блюда по имеющимся рецептам

Вычислять массу продуктов для приготовления блюда в зависимости от количества человек

Рационально использовать имеющиеся продукты

Соблюдать правила личной гигиены и охраны труда

Учебно-методическое обеспечение

В.Д. Симоненко. Технология. Обслуживающий труд., 5-9 кл. Ваши любимые блюда.Сост Паскевич С.М. – Алма-Ата: МГП «Берен», 1993. -352 с. «Вкусно и полезно» / Архипов В.И.. Поездник И.Ф., Фастовский И.С.,Чесноков П.И.Под ред. Садовникова Н.Г. – М.: Воениздат, 1990. Электронный учебник «Кухни народов мира» Электронный учебник «Советы повара»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ТЕМА ЗАНЯТИЯ | КОЛ-ВО ЧАСОВ | ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ |
| 1. | Вводное занятие:   * Казачье застолье * Донская трапеза | 2ч  1Ч.  1Ч. |  |
| 2. | Блюда из рыбы. Уха, традиционное блюдо казаков | 1ч. |  |
| 3. | Каша- пища наша. Кулеш, походное блюдо казаков. | 1ч. |  |
| 4. | Хлеб- главное кушанье во все времена. | 2ч. |  |
| 5. | Монастырская кухня. | 2ч. |  |
| 6 | Обрядовая кухня | 3ч. |  |
| 7. | Кавказская кухня . | 1ч. |  |
| 8. | Украинская кухня . | 1ч. |  |
| 9. | Русская кухня | 1ч. |  |
| 10. | Татарская кухня | 1ч. |  |
| 11. | Белорусская кухня | 1ч. |  |
| 12. | Итоговое занятие | 1ч. |  |
|  | ВСЕГО | 17 Ч. |  |
|  | | |  |

**Тематическое планирование.**