Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

«Бирская государственная социально-педагогическая академия»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

КАФЕДРА ТЕОРИИ И МЕТОДИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**Митрофанова Светлана Васильевна**

**реферат**

**Элективный курс по кулинарии в школе**

 Научный руководитель:

 Баланюк Н.А.

БИРСК 2009

 **СОДЕРЖАНИЕ**

 **Пахнет кондитер орехом мускатным**

(основы кулинарии)

Программа курса по выбору (элективные курсы)

для учащихся 9 – х классов в предпрофильной подготовке

Пояснительная записка

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Предлагаемая программа курса рассчитана на 11 часов

( теория - 5 часов, практика - 6 часов)

 Цели курса:

- подготовка учащихся к осознанному выбору профессии;

 - формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии;

 - ознакомление с технологией изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

 Содержание курса выстраивается на основе межпредметных связей (биология, химия, технология).

 Задачи курса:

 - дать первоначальные сведения о кулинарии

 - ознакомить учащихся с условиями работы повара – кондитера и требованиями, предъявляемыми к этой профессии;

 - способствовать приобретению опыта работы на кухне;

 - способствовать воспитанию интереса к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.

Для организации и осуществления педагогического процесса по реализации данного курса необходим хорошо оборудованный кабинет кулинарии.

Изучив данный курс, учащиеся должны:

 - утвердиться в правильности выбора профессии «пекарь-кондитер»

 - должны знать историю, виды, технологию приготовления теста

 - должны уметь приготовить некоторые кондитерские изделия.

Виды деятельности обучающихся: учебно – познавательная, трудовая.

Методы проведения занятий: лекции, экскурсии, инструктажи с практическими работами творческого характера (выполнение эскизов, и т. д.)

Формы контроля:

 - наблюдение за учебной деятельностью и анализ практической работы

 - оформление выставки выполненных учащимися работ и их анализ

 Учебный план

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Темы занятий | Количество часов |
| всего | теория | практика |
| 1 | Вводное занятие. Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности. Профессия «пекарь-кондитер» | 1 | 1 |  |
| 2 | Организация рабочего места. Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления | 2 | 1 | 1 |
| 3 | Технология приготовления сметанника на основе безопарного дрожжевого теста | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 4 | Технология приготовления беккэна с тыквой на основе пресного теста |  2 |  0,5 |  1,5  |
| 5 | Экскурсия на АХЗ (Альметьевский хлебозавод ) |  2 |  2  |   |
| 6 | Оформление выставки |  2  |   |  2 |
|  | Итого  |  11 |  5  |  6 |

 |

**Содержание программы**

**Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности. Профессия «пекарь-кондитер» (1 ч.)**

Санитарно-гигиенические требования. Цели и задачи обучения. Содержание предмета. Правила безопасности труда и личной гигиены. Профессия «пекарь-кондитер», условия и требования, предъявляемые к этой профессии.

 **Тема 2. Организация рабочего места. Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления (2 ч.)**

Правила внутреннего распорядка на кухне. Инструменты и приспособления. Виды теста.

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Практическая работа. Определение доброкачественности муки.

**Тема 3. Технология приготовления сметанника на основе безопарного дрожжевого теста (2 ч.)**

Состав теста и начинки для сметанника. Способы приготовления.

Практическая работа. Приготовление безопарного дрожжевого теста, начинки для сметанника. Определение времени выпекания. Выпечка и подача к столу.

**Тема 4. Технология приготовления беккэна с тыквой на основе пресного теста (2 ч.)**

Состав теста и начинки для беккэна с тыквой. Способы приготовления.

Практическая работа. Приготовление пресного теста, начинки для беккэна. Формирование беккэна. Правила выпекания.

**Тема 5. Экскурсия на Альметьевский хлебозавод.(2 ч.)**

 Виды профессий пищевой промышленности, специфика их труда.

Практическая работа. Знакомство с профессиями работников, занятых в пищевой промышленности. А также с продукцией, выпускаемой работниками Альметьевского хлебозавода.

**Тема 6. Оформление выставки (2 ч.)**

Подведение итогов.

Практическая работа. Выставка работ. Определение лучшей работы.

**Практические работы**

1. Определение доброкачественности муки.

2. Технология приготовления безопарного дрожжевого теста. Приготовление сметанника.

3. Технология приготовления пресного теста. Приготовление беккэна с тыквой.

4. Знакомство с профессиями работников, занятых в пищевой промышленности, а также с продукцией, выпускаемой работниками Альметьевского хлебозавода.

**Контрольные вопросы**

1. Назовите два основных вида теста, укажите, чем они отличаются?
2. Из каких продуктов готовят тесто?
3. Каким способом определяют качество муки?
4. Как определяют готовность выпечки?
5. Как готовят пресное тесто?

**Тезаурус**

**Безопарное** – способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно

**Сметанник** – пирог, получивший название по содержанию начинки

**Ванилин кристаллический** – вкусо - ароматическая добавка для выпечки

**Беккэн** – пироги маленьких размеров в форме полумесяца

**Фарш** – начинка для беккэна, содержащая тыкву, яйца, рис, маргарин сливочный, соль

**Литература**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для нач. проф. Образования – М: Издательский центр «Академия», 2003.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы. - М : «Просвещение» 2002.
3. Мазитова Ф.М. Татарские национальные блюда.- Казань: 2004.

**Вкусная и здоровая пища нашего столетия**

 Программа курса по выбору

 для учащихся 9-х классов в предпрофильной подготовке

Пояснительная записка

 Кулинария – это вид деятельности, который нужен всем, так как сейчас развивается сеть ресторанов, кафе, таверн. Кроме того, еда – это топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должна любая девушка, так как в будущем она будет хозяйкой своего дома.

 Знания и умения, полученные учащимися при изучении курса, помогут не только накормить семью и принять гостей, но и помогут сделать первый шаг в выбранной профессии.

 Программа элективного курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд, а также к области экономики и предпринимательской деятельности. Полученные на занятиях элективного курса знания в будущем можно использовать в предпринимательской деятельности, в сфере пищевой промышленности и общественного питания.

 **Цели курса:**

**-**подготовить учащихся к осознанному самоопределению в выборе профессии в сфере пищевой промышленности;

-познакомить с основами кулинарии;

-сформировать начальные умения предпринимательской деятельности.

 **Задачи курса:**

- создать условия для самоопределения учащихся в правильности выбора профиля обучения;

-ознакомить с профессиями повара, кулинара, кондитера, ресторатора и их специализацией и возможностями подготовки к этим профессиям;

- ознакомить учащихся с пищевой ценностью различных продуктов, основами рационального питания;

- способствовать развитию способностей в сфере экономики и предпринимательства путем формирования умений проектной деятельности, прогнозирования экономической деятельности.

 Программа не создает учебных перегрузок для учащихся и построена таким образом, что изучение последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями и основывается на проектных и игровых методах обучения.

 Курс рассчитан на 12 часов: 3,15.– теория; 6,45.– практика; 2. – защита бизнес-плана, анкетирование, экскурсия.

**Обучение осуществляется на основе дидактических методов:**

-репродуктивного; -объяснительного;

-частично поискового; -активно - проблемного.

 **Средства обучения:**

-наглядные пособия; -творческие проекты;

-раздаточный материал, -инструкционные карты,

-использование инновационных технологий:

-мультимедийный проект «Записки поваренка», «Кулинария. Дело вкуса».

**Формы проведения занятий:**

-индивидуальная;

-бригадная;

-групповая.

 **Форма контроля:**

-защита проектов;

-защита рефератов;

-сообщения.

 **Учебно- тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Тема** | **Кол-во часов** | **Теория** | **Практика** | **Контроль** |
| 1.Ознакомление с программой курса.Источники получения информации о профессиях, пути получения профессии2. Основы рационального питания.Профессия – ресторатор. Планирование работы над бизнес-планом 3. Блюда из овощей и технология их  приготовления. Профессия – кулинар  2. Технология приготовления блюд из рыбы. Профессия – повар 3. Технология приготовления кондитерских изделий из скорого дрожжевого теста. Профессия – кондитер4. Технология приготовления молочных  напитков. Профессия – фермер  1.Защита бизнес-плана, рефератов  2. Экскурсия в кафе «Фламинго»   Итого: |  1  2  1  1 3  1  1 1   12 |  0,1  1  0,2  0,1 1 0,15  3,15 |  0,5  1  0,4  0,5  2 0,45   6,45 |   1 1 |

 Содержание программы

Тема 1. Ознакомление с программой курса. Источники получения информации о профессиях, пути получения профессии (1час).

 Технологические сведения о профессиях пищевой промышленности. Система профессионального образования. Подготовка кадров общественного питания. Средние специальные учебные заведения. Источники получения информации о профессиях, учебных заведениях.

 Практические работы. Анализ газетных объявлений, справочников. Реферат «Мой путь в профессию».

 Тема 2. Основы рационального питания (2часа).

 Профессия – ресторатор. Пища – основа жизни человека. Принципы, которым должно отвечать рациональное питание. Роль основных пищевых веществ и пищевая ценность различных продуктов. Различные виды диет, их достоинства и недостатки. Из истории развития кулинарии. Первые школы поварского искусства. Поваренное искусство в жизни известных людей. Новые продукты, появившиеся в результате географических и научных открытий. Организация питания в зависимости от возраста, климата, и социально - бытовых условий.

Практическая работа. Планирование работы над бизнес-планом: создание пироговой «Вкусная выпечка».

 Тема 3. Виды овощей, используемых в кулинарии (1час).

 Профессия-кулинар. Из истории развития кулинарии. Первые школы поварского

искусства. Поваренное искусство в жизни известных людей.

 Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Назначение, виды и технология первичной обработки овощей. Техника безопасности и санитарно- гигиенические требования.

Практическая работа. Инструкционная карта. Приготовление салата «Свежесть». Дегустация.

Тема 4. Технология приготовления блюд из рыбы (1час).

 Профессия-повар. Виды тепловой обработки рыбы: варка, припускание, тушение, жарка (в большом количестве жира, на решетке, на вертеле), запекание в жарочном шкафу.

 Практическая работа. Приготовление рыбных крокетов «Мечта». Дегустация.

 Тема5. Технология приготовления кондитерских изделий из скорого дрожжевого теста (3часа).

1). Профессия-кондитер. Состав дрожжевого теста и способы его приготовления. Влияние соотношений компонентов теста на качество готовых изделий. Начинка для изделий из теста.

Практическая работа. Составление схемы приготовления скорого дрожжевого теста.

2). Приготовление скорого дрожжевого теста. Формовка и украшение изделий. Выпечка изделий из теста.

Практическая работа. Приготовление пирогов с начинкой. Дегустация.

Продолжение работы с бизнес- планом.

 Тема 6. Технология приготовления молочных напитков (1час).

 Профессия- фермер. Кулинарное значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молочных продуктов. Технология приготовления молочных продуктов в домашних условиях.

Практическая работа. Приготовление йогурта «Банановый рай».

Тема 7. Профессиональная проба «Ресторатор-повар-кондитер (1часа).

1. Защита бизнес-плана по созданию пироговой «Вкусная выпечка».

Профессиональная проба ресторатор-повар-кондитер в форме деловой игры:

 распределение ролей (директор, бухгалтер-продавец, ресторатор, повар-кондитер, водитель- рабочий, техничка).

2. Экскурсия в кафе «Фламинго» (1час).

 Экскурсия в кафе «Фламинго».

Тема экскурсии: знакомство с работой кафе и основными профессиями работников, занятых в нем.

Вводная беседа:

1. Роль общественного питания в удовлетворении запросов населения,

 2. Типы предприятий общественного питания. Оснащение их современным оборудованием.

 3. Общая характеристика предприятий общественного питания. Технологический процесс изготовления продукции.

Осмотр кафе:

 1) ознакомление с технологическими операциями (дозировкой, приготовлением и раскаткой теста, подготовкой ингредиентов, формовкой изделий. приготовлением начинок);

 2) знакомство с оборудованием (тестомесильными машинами, машинами для прокатки слоеного теста, приспособлениями для приготовления пирожных);

 3) наблюдение учащихся за работой кондитеров на их рабочих местах.

Тезаурус

 Энергетическая потребность – возмещение энергетических затрат организма за счет пищи.

Вегетарианство – система питания, исключающая или ограничивающая потребление продуктов животного происхождения.

Клетчатка – вещество, из которого состоит оболочка растительной клетки.

Пектин – желеобразное вещество образующих гели при определенной концентрации и кислотности. Пектин производят из кожуры цитрусовых и яблочных выжимок.

Витамины – группа незаменимых для организма человека и животных органических соединений, имеющих огромное значение для нормального обмена веществ и жизнедеятельности.

Авитаминоз – проявление заболеваний, развивающихся вследствие критической недостаточности витаминов в организме.

 Нервозность – беспокойство, раздраженное состояние.

 Стимулирование – побудительная причина, заинтересованность в

 совершение чего-то.

 Сбалансированное питание – уравновешенное.

 Крокеты - изделие из молотых мяса, рыбы, картофеля или круп, панироваванные в муке или в кляре и обжаренные в масле.

 Кляр – полужидкое тесто, которым обволакивают куски продукта.

 **Литература**

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.
3. Небесный С.И. Юным овощеводам. – М: Детская литература, 1998.
4. Меджитова Э.Д. Русская кухня. –М: ЗАО Издательство ЭКСМО–Пресс,2000.
5. Поскребышева Г.И. Салаты и закуски. – М: ОЛМА – Пресс, 2001.
6. Покровский А.А. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
7. Ратманский М.Н. Энциклопедия забытых рецептов. – М: ННН, 1994.
8. Санчук Т. Наша кухня. – ООО, Издательский дом «Толока», 2006.
9. Скурихина И. М. Книга о вкусной и здоровой пище – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1992.
10. Скурихин И.М. Как правильно питаться. - М: АГРОПРОМИЗДАТ, 1986.
11. Чаховский И. А. Культура питания. Энциклопедический справочник – Издательство «Белорусская энцыклопедыя», 1992.

 **Мультимедийные ресурсы**

1 «Кулинария. Дело вкуса» - кулинарная мультимедийная энциклопедия: РУССОБИТ- М, 2000

2 «Записки поваренка» - кулинарный мультимедийный сборник: ООО «Таргет»

2004