

1

Министерство образования Республики Саха (Якутия)
Муниципальное казенное учреждение «Муниципальный орган управления образования»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бордонская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО:
на заседании МС
протокол № 1
от «29» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:
заместитель директора по УВР
Спирина Л.Н.
«29» августа 2017 г.



УТВЕРЖДЕНО:
директор школы
Григорьев В.Т.
«29» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА ПО БИОЛОГИИ
«ПЕРЕРАБОТКА ОВОЩЕЙ»
на 2017 - 2018 учебный год

Степень обучения (класс) 7 (основное общее)
(начальное общее, основное общее, среднее (полное) общее образование с указанием классов)

Количество часов 34

Уровень базовый
(базовый, профильный)

Учитель Никитина Анна Михайловна

Программа разработана на основе _____

(указать примерную или авторскую программу/программы, издательство, год издания при наличии)

Пояснительная записка.

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение 5-7 классы» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Элективный курс «Технология заготовки овощей» призвана познакомить обучающихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства переработки и заготовки овощей, и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Изучение элективного курса «Технология заготовки овощей», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также поможет умению планировать и проектировать собственную деятельность, приобрести навыки экономических, предпринимательских способностей. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено теоретическому, практическому, творческому, экономическому, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета

Главная цель элективного курса «Технология заготовки овощей» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей переработки и заготовки овощей, использования этих продуктов в кулинарный продукт.

III. Подготовку обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета

В процессе преподавания предмета «Технология заготовки овощей» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование технологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету расхода продуктов;
- в) ознакомление с основными способами переработки и заготовки овощей;
- г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие задачи;
- д) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями кулинарии и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии заготовки овощей» каждый обучающийся выполняет 2 проекта. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технологических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки и технологии изготовления продукции, их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология заготовки овощей» необходимо самое серьёзное внимание уделять охране здоровья обучающихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе обучающихся с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению обучающимися правил санитарии и гигиены.

Обучающихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание обучающихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у обучающихся культуру труда и делового общения.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА ПО БИОЛОГИИ
«ПЕРЕРАБОТКА ОВОЩЕЙ»
на 2017 - 2018 учебный год

Класс 7 _____

Учитель Никитина Анна Михайловна _____

Количество часов: всего 34 часов; в неделю 1 часов;

Планирование составлено на основе рабочей программы

(реквизиты утверждения рабочей программы с датой)

	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть
Всего часов по программе				
Дано уроков фактически				
Не выполнено (указать причину)				

№ п/п	Тема учебной программы	Ко л-во часов	Оснащение урока	Прогнозируемый результат.	Элементы содержания	Дата по плану	Дата по факту
1	Понятие заготовки овощей	2	Учебник «Технология» 6, 7 классы, плакаты инструкционных карт, видеоматериал «Технология заготовки овощей» для показа, плакаты по технике безопасности; необходимые приспособления и продукты для закваски капусты	Знать: Значение заготовки овощей на зиму; условия сохранения в них витаминов; уметь выполнять первичную обработку овощей, продуктов; использовать необходимую для консервирования инвентарь и приспособления; основной способ квашения капусты.	Теоретическая часть: - объяснение нового материала /Заготовка овощей; способы заготовки длительного хранения – консервирование(стерилизация, сушка, квашение(соление, мочение), замораживание; демонстрация необходимой тары и инструментов, приспособлений для консервирования; понятия о первичной обработке овощей и продуктов (сортировка, мойка, нарезка); подготовка тары. О правилах соблюдения санитарно – гигиенических требований, личной гигиене. Практическая часть: - квашение капусты.		
2	Понятие о технической спелости овощей	2	Учебник «Технология» 6, 7 классы, плакаты инструкционных карт, видеоматериал «Техническая спелость и сортировка овощей» для показа, плакаты по технике безопасности; необходимые приспособления и продукты для приготовления соленых огурцов.	Знать: Значение технической спелости при заготовке овощей на зиму; условия сохранения в них витаминов; Уметь: выполнять первичную обработку овощей, продуктов; использовать необходимую для консервирования инвентарь и приспособления; основной способ соления огурцов.	Теоретическая часть: - объяснение значения о технической спелости овощей при заготовке; понятия о первичной обработке овощей и продуктов (сортировка, мойка, нарезка). Способы соления огурцов на длительный и недолгосрочный период. О правилах соблюдения санитарно – гигиенических требований, личной гигиене. Практическая часть: - доступный способ соления огурцов.		
3	Консервирование способом стерилизации	2	Учебник «Технология» 6, 7 классы, плакаты	Знать: приемы заготовки продуктов на зиму;	Теоретическая часть: - подготовка, стерилизация тары		

			инструкционных карт, видеоматериал « Консервирование способом стерилизации» для показа, плакаты по технике безопасности; необходимые приспособления и продукты для приготовления компота из кабачков с курагой и изюмом.	воспитывать эстетический вкус, внимательность; навыки культуры труда и аккуратности. Уметь: развивать исполнительские, творческие умения.	для консервирования; подготовка продуктов; бланширование; способы правильного охлаждения консервов; стерилизация продуктов; приготовление сиропа; тепловая обработка; выдерживание времени. О правилах соблюдения санитарно – гигиенических требований, личной гигиене. Практическая часть: - приготовление компота из кабачков с курагой и изюмом.		
4	Консервирование с помощью сахара	2	Учебник «Технология» 6, 7 классы, плакаты инструкционных карт, видеоматериал « Консервирование с помощью сахара» для показа, плакаты по технике безопасности; необходимые приспособления и продукты для приготовления варенья из кабачков.	Знать: приемы консервирования с помощью сахара; воспитывать эстетический вкус, внимательность; навыки культуры труда и аккуратности. Уметь: развивать исполнительские, творческие умения.	Теоретическая часть: - подготовка, стерилизация тары для консервирования; подготовка продуктов; способы правильного охлаждения консервов; стерилизация продуктов; приготовление сиропа; тепловая обработка; выдерживание времени. О правилах соблюдения санитарно – гигиенических требований, личной гигиене. Практическая часть: - приготовление варенья из кабачков.		
5	Варенье из моркови	2	Учебник «Технология» 6, 7 классы, плакаты инструкционных карт, видеоматериал « Консервирование с помощью сахара» для показа, плакаты по технике безопасности; необходимые приспособления и продукты для приготовления варенья из моркови	Уметь: использовать приемы консервирования с помощью сахара; воспитывать эстетический вкус, внимательность; навыки культуры труда и аккуратности; развивать исполнительские, творческие умения.	Теоретическая часть: - подготовка, моркови, особенности приготовления консервирования этого овоща. Практическая часть: - приготовление варенья из моркови.		

Содержание элективного курса «технология заготовки овощей»

№	дата	тема занятия	кол-во часов	Содержание	Дата
1		Вводный инструктаж. заготовка овощей	1	инструктаж лекция	
2		Что понимаем под технической спелостью овощей	1	лекция	
3		Виды заготовок	1	лекция	
4		Квашение, соление.	1	Практическая работа	
5		Маринование. Подготовка тары.	1	Практическая работа	
6		Заморозка овощей.	1	лекция	
7		«Зимний салат».	1	Практическая работа	
8		Морковь впрок.	1	Практическая работа	
9		Заготовка свеклы универсальная.	1	Практическая работа	
10		Заготовка зелени.		лекция Практическая работа	
11		Рецепты наших мам	2	Практическая работа	
12		Салат «пикантный» из капусты	1	Практическая работа	
13		Заготовка моркови и репчатого лука	1	Практическая работа	
14		Консервирование способом тушения	2	Практическая работа	
15		Консервирование сахаром	1	Практическая работа	
16		Рецепты наших мам	2	Практическая работа	
17		Творческие проекты	8	Практическая работа	
18		Контрольные работы	2	Практическая работа	
19		Задачи на экономические расчеты	2	Практическая работа	
20		Разработка меню «Овощной стол»	3	Практическая работа	
21		Запись рецептов на летние задания	1	Практическая работа Практическая работа	

