

Ленинградская область Сланцевский район д. Загивье
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Загивская средняя общеобразовательная школа»

Согласована
Педагогическим советом
От 01.09. 2016 год
Протокол №

Утверждена
От 01.09.2016 год
Распоряжение № 116

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по элективному курсу:
« Тайны создания домашнего очага»
9 КЛАСС

Уровень обучения основное общее образование

Учитель Ершова Валентина Александровна

Программа разработана на основе программы элективного курса:

« Тайны создания домашнего очага» учителем Ершовой В.А

Пояснительная записка

Курс «Тайны создания домашнего очага» поможет обучающимися осуществить сознательный выбор профиля обучения на третьей ступени школы. Он ориентирует на художественно-эстетический и художественно-технический профили обучения. Курс состоит из двух модулей. Содержание модулей объединяется идеей создания и обустройства домашнего очага. Программа курса предполагает преемственность с ранее изученным материалом предметных областей «технология» и «искусство».

В процессе освоения данного курса обучающиеся приобретают **знания:**

- мир современных профессий в сфере обслуживания и художественно-творческой деятельности;
- этапы выполнения и защиты творческого проекта;
- культура застолья, прием гостей, основы рационального питания, сервировка стола, особенности организации работы предприятий общественного питания;
- влияние интерьера на психологическое состояние человека;
- технологии выполнения работ декоративно-прикладного назначения для украшения своего жилища;
- виды росписи по ткани, технологии выполнения холодного и горячего батика;
- особенности технологии уборки квартиры.

На основе усвоенных знаний формируются **умения**:

- планировать проектную деятельность;
- выполнять и представлять творческие проекты;
- организовать прием гостей, сервировать стол, готовить разные блюда;
- выполнять декоративно-прикладные работы для украшения интерьера (гобелен, макраме, панно, роспись по ткани);
- выполнять уборку помещений.
- **Цель курса** - формирование интереса и положительной мотивации обучающихся к художественно-технологическому направлению
- обучения и будущей профессиональной деятельности.

Задачи курса - создать условия для формирования и развития у обучающихся:

- практико-деятельных умений в области технологии и искусства;
- творческих способностей и интереса к выполнению проектов;
- стремления проявлять свои способности и добиваться успеха;
- умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике;
- коммуникативных навыков, которые способствуют развитию умений работать в группе, защищать проект.

Содержание курса : «Тайны создания домашнего очага»

Модуль 1. Тайны кулинарного искусства (32 часа)

Тема 1. Особенности выполнения творческого проекта.

Проектная деятельность - основной вид учебной работы на занятиях курса.

Классификация проектов. Особенности выполнения творческого проекта.

Основные этапы над проектом: выявление проблемы, планирование работы, сбор информации, подготовка эскиза. Изготовление продукта. Презентация и защита проекта. Критерии оценки проекта.

Тема 2. Кулинария как наука. Культура застолья. Организация стола для приема гостей.

Пища-основа жизни человека. Основные правила приготовления различных блюд.

Особенности кухни народов различных стран. Техника безопасности труда при кулинарной обработке продуктов. Санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления блюд.

Культура застолья. Сервировка праздничного стола. Особенности шведского стола, стола «а ля фуршет», стола «коктейль». Приемы складывания салфеток. Выполнение и защита мини-проекта «сервировка стола» в малых группах.

Тема 3. Технология приготовления холодных закусок и коктейлей.

Холодные блюда: холодные блюда из рыбы и мяса, бутерброды.

Технология приготовления салатных соусов. Особенности приготовления холодных блюд из рыбы. Приготовление горячих бутербродов. Особенности приготовления коктейлей и их подача к столу. Начало работы над итоговым проектом «Работа кафе». Планирование работы над проектом. Выполнение проекта «Приготовление холодных закусок и коктейлей». Дегустация.

Тема 4. Украшение стола и прием гостей.

Искусство украшения стола. Основные требования к украшению стола. Художественное украшение блюд. Украшения из теста. Приемы создания украшений из овощей, фруктов. Выполнение мини-проекта «Дизайн блюда», предполагающего подготовку украшений блюд из овощей. Правила хорошего тона. Роль хозяина и хозяйки дома при приеме гостей. Выполнение проекта «Встречаем гостей»: распределение ролей, приготовление нескольких блюд, сервировка стола, приглашение гостей.

Тема 5. Технология приготовления блюд «на скорую руку» и горячих напитков

Самостоятельный поиск рецептов блюд «на скорую руку» и горячих напитков.

Выполнение мини-проекта «Приготовление блюд «на скорую руку» и горячих напитков»

Тема 6. Приготовление ужина

Сервировка стола к ужину. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения в ресторане. Ролевая игра «Ужин в ресторане». Технология приготовления горячих блюд. Практическое занятие «Приготовление несложного горячего блюда, салата, десерта»

Тема 7. Основы рационального питания

Принципы, которым должно отвечать рациональное питание. Роль основных пищевых веществ и пищевая ценность различных продуктов. Что должен знать о пищеварении каждый человек. Различные виды диет, их достоинства и недостатки. Последствия чрезмерного или неправильного питания. Составление сбалансированного меню. Выполнение мини-проекта «Меню для похудения», «меню для детского сада», «Меню для людей с дефицитом массы тела».

Тема 8. Профессиональная проба «повар-кондитер» Проект: «Работа кафе»

Профессиональная проба «повар-кондитер» в форме ролевой игры. Выполнение проекта «Работа кафе». Распределение ролей (директор, администратор, бухгалтер, повар-кондитер, официант, бармен и другие). Составление бизнес-плана работы кафе. Ролевая игра «Работа кафе». Анкетирование учащихся.

Модуль II. Тайны создания уюта в доме.

Тема 1. Влияние интерьера на психологическое состояние человека.

Цветовое оформление интерьера помещений.

Понятие об интерьере. Цвет как элемент создания психологического комфорта и средств эмоционально-эстетического воздействия на организм человека. Теплые и холодные тона. Законы цветовой динамики. Применение цвета в оформлении помещений. Влияние цвета на организацию пространства жилища. Роль фитодизайна в оформлении интерьера. Сообщение темы итогового проекта (примерные темы: «Интерьер кухни в русском народном стиле», «Современная гостиная», «Интерьер классной комнаты», «Моя комната», «Детская» и т.п.) работа выполняется индивидуально и в группах с использованием техники коллажа или компьютерных программ.

Тема 2. Технология уборки помещения.

Уют и чистота в квартире - как результат кропотливого труда. Технология чистки окон. Уборка ванной комнаты. Абразивные вещества для чистки кафельных поверхностей. Мытье посуды специальными средствами. Мытье различных половых покрытий специальными средствами. Уход за мебелью. Круглый стол «чистота и уют в доме». Подбор обучающимися полезных советов из специальной литературы по теме занятия. Придумать и показать рекламу «своей фирмы» по уборке помещений (работа в группах).

Тема 3. Виды гобелена. Технология изготовления навивного гобелена.

Ручное ковроделие как вид декоративно-прикладного искусства. Виды гобеленов: навивной, иглопрошивной, вязаный. Этапы изготовления. Выполнение проекта «Гобелен своими руками» (выполнение небольшого образца-15x15 см. по готовым эскизам, по желанию обучающихся задание выполняется в группах в виде панно для украшения интерьера).

Тема 4. Технология изготовления изделий в технике макраме.

История возникновения макраме. Основные узлы. Применение изделий, выполненных в технике макраме в оформлении жилища и одежды. Выполнение проекта «Кашпо» (индивидуально или в группах)

Тема 5. основы выполнения текстильной пластики.

Технология выполнения цветов из ткани. Этапы работы над панно, выполненным в технике текстильной пластики. Выполнение коллективного проекта «Панно в технике текстильной пластики» (возможно использование техник: макраме, соленого теста)

Тема 6. Технология росписи по ткани. Холодный батик.

История возникновения батика. Холодный и горячий батик. Этапы выполнения холодного батика. Использование изделий, выполненных в технике батика в оформлении жилища. Выполнение мини-проекта по изготовлению салфетки или панно в технике холодный батик.

Тема 7. Технология выполнения горячего батика.

Этапы выполнения горячего батика. Материалы и принадлежности для выполнения горячего батика. Выполнение узелкового батика. Изготовление салфетки. Выполнение проекта «Вареная одежда» в домашних условиях.

Тема 8. Проектная деятельность и профессиональная проба «дизайнер интерьера»

На основе изученных техник выполняется коллективный проект «Декоративное панно для школы или детского сада» возможно использование разнообразных техник исполнения или работа в определенной технике. Панно представляется для презентации как коллективный проект на последнем занятии курса. Защита проекта проводится в форме презентации. Обобщение, подведение итогов изучения курса.