

Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 122
с углубленным изучением иностранных языков»
г.Перми

Рассмотрено
на педагогическом совете
МАОУ «СОШ № 122 с углубленным
изучением иностранных языков»
г. Перми
«31» августа 2015 года

Утверждаю:
Директор МАОУ «СОШ № 122 с
углубленным изучением
иностраннх языков» г. Перми
А.Ю. Терехин



Английская кухня

Программа краткосрочного курса

5-6 классы

Составитель: Короленко Т.П.,
учитель английского языка

2015 г.

Пояснительная записка

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования в том числе личностным и метапредметным результатам. Данный краткосрочный курс ориентирован на расширение предметного содержания курса «Технология» с учётом региональных особенностей и профессиональную ориентацию обучающихся, формирование готовности и способности к саморазвитию и личностному самоопределению.

У каждого народа имеются свои особенности национальной кухни. В рамках данного курса учащиеся могут ближе познакомиться с традиционными блюдами Великобритании.

Исторически английская кухня всегда характеризовалась простотой приготовления блюд и использованием высококачественных натуральных продуктов. На это повлияли пуританские настроения, долгое время царившие в Англии. Пуритане ассоциировали сильные ароматы или сложные в приготовлении соусы с враждебным континентальным католицизмом, и поэтому традиционные английские блюда действительно лишены ярко выраженных ароматов и не подавались с разнообразными соусами.

Многие блюда, которые популярны в современной Англии, имеют иностранное происхождение. Англия продолжает поглощать кулинарные идеи со всего мира, хотя ее характерное отличие – использование простых, но качественных сельскохозяйственных продуктов – остается неизменным.

Актуальность данного курса заключается в том, что нет аналогов разработанных программ и методических пособий по изучению национальной английской кухни в школьном предмете «Технология».

Программа краткосрочного курса составлена для учащихся 5-6 классов.

Содержание программы рассчитано на 8 часов, одно занятие в неделю, продолжительность занятия 45 минут.

Цель курса: сформировать компетентность в сфере приготовления блюд национальной английской кухни, создать условия для профессионального самоопределения.

Задачи курса:

- знакомство с традициями английского народа через усвоение учащимися знаний о приготовлении национальных блюд;
- развитие практических навыков приготовления блюд из местного сырья;
- осуществление профессиональных проб в области кулинарии (повар, кондитер, пекарь, официант), помощь в профессиональном самоопределении.
- осуществление взаимодействия с родителями учащихся в процессе проектной деятельности.

В результате изучения курса учащиеся должны:

знать:

- особенность национальной английской кухни, использование местного сырья для приготовления пищи
- технологии приготовления некоторых блюд английской кухни
- санитарно-гигиенические правила, правила безопасной работы с электроплитой, колющими, режущими инструментами, горячей жидкостью
- Особенности кулинарной обработки продуктов, обеспечивающие максимальное сохранение их пищевой ценности;
- Рациональное использование сырья при изготовлении блюд
- требованиями, предъявляемым к профессиям повар, пекарь, кондитер, официант.

уметь: самостоятельно с использованием технологической карты готовить изученные блюда английской кухни, проявлять творчество в оформлении блюд, соотносить свои способности с требованиями профессии повар, пекарь, кондитер, официант, выполнять сервировку стола

Личностные результаты освоения программы:

- профессиональное самоопределение.

Метапредметные результаты освоения программы:

обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности в ходе которой формируются:

- способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия;
- способности по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе;
- навыки работы с информацией.

Механизмы реализации программы

При проведении теоретических и практических занятий с учащимися применяются следующие методы: рассказы, работа по технологическим картам, самостоятельные индивидуальные и групповые практические работы. Используются различные виды учебных задач:

- 1) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний;
- 2) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка проблемных ситуаций;
- 3) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка сотрудничества, требующие совместной работы в парах или группах с распределением функций и разделением ответственности за конечный результат;
- 4) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самоорганизации и саморегуляции: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания, соблюдения графика, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы.

Методы диагностики: наблюдение, практические работы, дегустация блюд.

Содержание курса выстраивается на основе межпредметных связей

(английский язык, технология, история).

Тематический план

№ ПП	Тема	Количество часов
1	История английской кухни	1
2	Закуски, салаты	1
3	Холодные и горячие жидкие блюда	1
4	Вторые блюда английской кухни	1
5	Сладкие блюда	1
6	Напитки	1
7	Традиционный завтрак	1
8	Обед в английском стиле	1
	ИТОГО:	8

Содержание программы

1 занятие (1 час) Историческая справка об английской кухне, особенности приготовления блюд, особенность национальной английской кухни. Инструменты, приспособления, оборудование кухни. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электроплитой, горячей жидкостью. Санитарно-гигиенические правила. Анкетирование «Что я знаю об английской кухне?»

2 занятие (1 час) Закуски, салаты. Значение, технология приготовления, условия хранения. Механическая обработка продуктов. Формы нарезки овощей. Блюда: пикантные фаршированные яйца, салат колдслоу, салат Пиккадили. Сервировка стола к обеду. Дегустация.

3 занятие (1 час) Холодные и горячие жидкие блюда. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Значение, технология приготовления. Жидкие блюда – особенности традиций английской кухни. Блюда: суп куриный с рисом и сыром, сырный душевный суп. Дегустация.

4 занятие (1 час) Вторые блюда английской кухни. Значение, технология приготовления, условия хранения. Блюда: ростбиф по-английски, куриное филе в пармезане. Дегустация.

5 занятие (1 час) Сладкая еда и стряпня. Значение, технология приготовления, условия хранения. Блюда: флан апельсиновый, пудинг британский. Дегустация.

6 занятие (1 час) Напитки. Значение, технология приготовления, условия хранения Национальные напитки: ананасовый молочный чай, чай цитрусовый со сгущенным молоком, чай пряный со сливками. Дегустация.

7 занятие (1 час) Традиционный английский завтрак. Сервировка стола к завтраку. Дегустация.

8 занятие (1 час) Традиционный английский обед. Дегустация и оценивание блюд приглашенными учителями, одноклассниками.

Использованные источники

1. <http://receptmira.ru/europe/england/sup.html>
2. <http://povar.ru/list/angliyskaya/#close>