

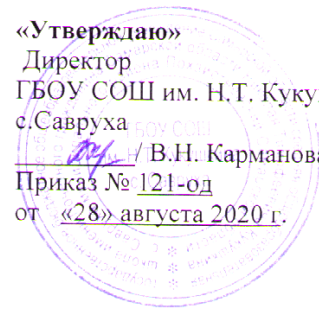
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Почётного гражданина Самарской области
Николая Тимофеевича Кукушкина с. Савруха муниципального района Похвистневский
Самарской области

Адрес: 446461, Самарская область, Похвистневский район, с.Савруха, ул.Центральная усадьба, 31
тел.8(84656)57638

«Рассмотрено»
на заседании МО
Руководитель МО
З.Х. / Кастаргина З.Х./
Протокол № 1
от «14» 08 2020г.

«Согласовано»
Зам. директора по УВР
ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина
с. Савруха
И.Н. /Баландина И.Н./
«19» 08 2020 г.

«Утверждаю»
Директор
ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина
с.Савруха
В.Н. /В.Н. Карманова/
Приказ № 121-од
от «28» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

внеурочной деятельности
«Хозяйка усадьбы»
для 8-11 класса
2020-2021 учебный год

Составители:
Кастаргина З.Х., учитель технологии

Рабочая программа по курсу внеурочной деятельности составлена на основе Примерной программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и учебника по редакции Федотова Н.В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-336с. (Электронный вариант)

1. Результаты освоения учебного предмета, курса

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профильной подготовки

должны знать/иметь представление в области:

- агрономии и растениеводства;
- озеленения;
- учета продукции;
- кулинарии, контроля качества пищи, технологии и рецептов приготовления;
- сроков и условий хранения сельскохозяйственной продукции.

обучающиеся должны уметь:

- выполнять работы, связанные выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уход за ними;
 - озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;
 - вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;
 - выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;
 - закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;
 - производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка)
 - производить уход за плодовым садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);
 - обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодовоовощной и ягодной продукции;
 - применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
 - проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
 - рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
 - правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
 - производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
 - соблюдать санитарно-пищевые нормы;
 - пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
 - рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
 - организовать рабочее место, пользоваться весовым оборудованием;
 - сервировать стол;
 - вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;
 - определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы.
- обучающиеся должны иметь практический опыт:**
- ухода за цветочными, овощными и плодовыми культурами

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств малой механизации;
- приготовления блюд и определения их качества

Программой “Хозяйка усадьбы” предусматривается получение учащимися необходимых теоретических знаний и практических навыков и умений по благоустройству приусадебного хозяйства, огородничеству, садоводству, цветоводству с целью получения высоких и устойчивых урожаев при минимальных затратах труда и средств на единицу продукции и кулинарное приготовление пищи и контролю качества блюд.

Цели и задачи профильной подготовки – требования к результатам освоения курса

1. Основной целью профильной подготовки является обеспечение самоопределения обучающихся 8-11 классов в отношении выбора профессии
2. Профильная подготовка призвана сформировать у обучающихся 8- 11 классов умение объективно оценивать свои способности к обучению по различным профилям, осуществлять выбор профиля, соответствующего способностям и интересам; сформировать готовность учащихся прикладывать усилия для получения качественного образования, т.е. высокий уровень мотивации на обучение по избранному профилю.

Задачи:

- формирование готовности выпускников основной школы ответственно осуществлять выбор профиля, соответствующего их способностям и интересам;
- формирование высокого уровня учебной мотивации на обучение по избранному профилю;
- обеспечение преемственности между основной и старшей школой, в том числе в подготовке обучающихся 8-9 класса к освоению программ профильной школы;

Профессия хозяйки усадьбы — это гармоничное сочетание нескольких призваний одновременно. В данной программе изложены 5 основных модуля профильной подготовки обучающихся:

- ◆ **БЛАГОУСТРОЙСТВО ПРИУСАДЕБНОГО ХОЗЯЙСТВА**
- ◆ **ЦВЕТОВОДСТВО**
- ◆ **ПРИУСАДЕБНОЕ САДОВОДСТВО**
- ◆ **ПРИУСАДЕБНОЕ ОГОРОДНИЧЕСТВО**
- ◆ **КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД**

Таким образом, обучающаяся должна обладать желанием получить навыки огородничества, ведения сельского хозяйства, способностью мыслить и рационально, и творчески. Рациональный подход пригодится при ведении учета, творческий — для создания стильной, уютной атмосферы сада, цветника и территорий для отдыха, а также при приготовлении блюд.

Для проведения бесед и докладов по отдельным вопросам следует *привлекать руководителей и специалистов АО «Северный ключ», агропромышленных объединений, передовиков производства, арендаторов и фермеров.* Основное внимание необходимо уделять изучению производства сельскохозяйственных и плодовоовощных культур, выращиваемых в зоне расположения учебного заведения, освоению передовых технологий.

В результате обучающиеся должны освоить агротехнические, технологические и организационные методы прогрессивных технологий возделывания овощных, плодовых и сельскохозяйственных культур.

При изучении программного материала следует уделять внимание вопросам экологии и охраны окружающей среды, безопасности труда и противопожарным мероприятиям, правилам санитарной и личной гигиены.

2.Содержание учебного предмета, курса

2.1.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профильной подготовки:
всего – 204 часов, в том числе:

- 8 класс-34 часа (по 1 часу в неделю);
- 9 класс-34 часа (по 1 часу в неделю);
- 10 класс-68 часа (по 2 часа в неделю);
- 11 класс-68 часа (по 2 часа в неделю);

2.2. Учебно–тематическое планирование на уровень образования

| № | Наименование модуля, разделов и тем | Всего часов | Кол-во часов | |
|---|---|-------------|--------------|-------------|
| | | | теория | практика |
| | 1 год обучения(8 класс) | 34 | 14 | 20 |
| 1 | Благоустройство приусадебного хозяйства | 17 | 7 | 10 |
| 2 | Цветоводство | 17 | 7 | 10 |
| | 2 год обучения(9 класс) | 34 | 14 | 20 |
| 3 | Приусадебное огородничество | 28 | 10 | 18 |
| * | Повторение за 4 четверть 8класса | 6ч | 4 | 2 |
| | 3год обучения(10 класс) | 68 | 34 | 34 |
| 4 | Приусадебное садоводство | 28 | 16 | 12 |
| 5 | Технология хранения и переработки продукции растениеводства | 34 | 14 | 20 |
| * | Повторение за 4 четверть 9класса | 6 | 4 | 2 |
| | 4год обучения(11 класс) | 68 | 34 | 34 |
| 6 | Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | 60 | 22 | 38 |
| * | Повторение за 4 четверть 10класс | 8 | 6 | 2 |
| | ИТОГО: | 204ч | 84ч | 120ч |

СОДЕРЖАНИЕ

8класс

1. БЛАГОУСТРОЙСТВО ПРИУСАДЕБНОГО ХОЗЯЙСТВА -17ч.

1.1. Размещение садовых построек, разбивка сада и огорода

Планировка приусадебного и садового участков. Съёмка участков. Самодельные инструменты и современное оборудование(квадрокоптер) для съёмки участка.

Зонирование территории участка. Нормативные расстояния между сооружениями на участке, ограждением и посадками растений. Схема зонирования.

Размещение сооружений. Планировка сада и огорода.

Освоение участка. Организация рельефа. Ограждение участка. Дороги, дорожки, площадки, мостики, дворовые лестницы, пандусы, подпорные стенки.

Практическое занятие № 1

Составление плана и проектирование участка, усадьбы.

1.2. Садовые постройки: устройство, назначение.

Садовая мебель

Садовые постройки и нормы их площадей. Типы хозяйственных построек, устройство и назначение: животноводческие помещения, гараж, баня, летний душ, дворový туалет; оборудование места для компоста, кострища, летней кухни, дворového камина, погреба, колодца.

Садовая мебель. Стационарная и переносная. Устройство и назначение.

1.3. Культивационные сооружения и технология выращивания

рассады овощных культур. Устройство парника и теплицы

Типы культуривационных сооружений: утепленный грунт, сборно-разборные укрытия, парники и теплицы. Технология выращивания рассады овощных культур. Разновидности культуривационных сооружений и устройство их.

Практическое занятие № 2

Расчет потребности в рассаде, строительных материалах для различных типов культуривационных сооружений.

1.4. Устройство для полива и осушения

Оборудование для полива. Различные виды емкостей для хранения и подогрева воды на солнце. Различные способы полива. Оборудование водоразборных устройств.

Осушение участка. Устройство различных видов осушения: дорожный кювет, дренажная система. Различные типы материалов, применяемых в качестве дрен. Устройство бассейна-водосборника.

1.5. Садовый инвентарь

Садовый инвентарь: ножи садовые, окулировочные, прививочные, серповидные, секатор, сучкорез и садовые пилы. Подготовка их к работе, правила пользования при соблюдении техники безопасности.

Приспособления для защиты растений и урожая от вредителей, болезней и сорняков. Малая механизация для защиты растений в саду и огороде. Различные виды опрыскивателей.

Гидропульт. Устройство, обслуживание средств защиты растений.

1.6 Приспособления для уборки овощных и плодово-ягодных культур

Плодосъемники: из пластмассовой бутылки, с бритвой, с ножницами, ковш для крыжовника, лоток для ягод, пневмосборщик для вишни и черешни, приспособление для уборки винограда и арбузов.

Устройство, способы изготовления и использования на садовых участках.

1.7 Приспособления для хранения консервирования и переработки продукции

Нож для извлечения сердцевинки из яблок и других фруктов, яблокорезка, простой пресс, устройство для водяной бани, сушилка.

Консервирование ягод в бутылках с помощью сосок. Способы использования приспособлений при консервировании и переработке продукции.

Практическое занятие № 3

Изучение рецептов по переработке сельскохозяйственной продукции. Отработка навыков квашения, засолки, мочения и получения соков.

2. ЦВЕТОВОДСТВО -17час

2.1. Особенности цветоводства в условиях сада

Выращивание однолетних цветочных растений. Выбор почвы для выращивания. Обработка почвы. Посадка, посев. Уход. Отношение к теплу и свету. Размножение.

Практическое занятие № 10

Составление проекта плана озеленения территории усадьбы.

2.2. Характеристика и особенности выращивания многолетних цветочных растений

Многолетние растения: на срезку, для цветочного оформления, луковичные, клубнелуковичные и клубневые растения для цветочного оформления и на срезку. Выбор почвы для выращивания. Обработка почвы. Посадка, посев. Уход. Отношение к теплу и свету. Размножение.

2.3. Комнатное цветоводство

Температура. Полив. Растение и свет. Пересадка. Обрезка растений. Размножение.

Подкормка. Емкости для выращивания цветов. Размещение цветов в комнате. Советы цветоводу.

Практическое занятие № 11

Составление букетов.

2.4. Разбивка и оформление цветника

Оформление различных видов цветников: клумбы, бордюры, рабатки, миксбордеры, партер, альпинарий. Озеленение водоема.

Практическое занятие № 12

Разбивка и оформление цветника.

9класс

3. ПРИУСАДЕБНОЕ ОГОРОДНИЧЕСТВО -34часа

3.1. Требования к условиям жизни растений на приусадебном участке

Требования растений к теплу, свету, влаге, почвенному и воздушному питанию, удобрениям, чередованию и размещению.

3.2. Агротехника возделывания овощных культур

Место культуры в севообороте, лучшие предшественники. Обработка почвы, система применения удобрений. Роль сорта (гибрида) в технологии возделывания культуры.

Подготовка семян к посеву, посев, посадка.

Уход за посевами. Особенности созревания культур.

Борьба с болезнями и вредителями культур. Уборка урожая.

◆ 3.3. Технология выращивания основных видов овощных культур на приусадебном участке

Технология выращивания картофеля, капусты, моркови, столовой свеклы, петрушки, сельдерея, салата, шпината, укропа, редиса, хрена, лука, чеснока, огурцов, томатов, ревеня, щавеля, репы, бобовых овощных.

Практическое занятие № 5

Составление календарного плана сельскохозяйственных работ при выращивании овощных и бахчевых культур.

3.4. Вредители и болезни овощных культур. Меры борьбы с ними

Вредители и болезни крестоцветных культур. Система мероприятий по борьбе с вредителями, болезнями и сорняками крестоцветных.

Вредители и болезни лука, моркови, томата, бахчевых.

Особенности борьбы с болезнями овощных культур в защищенном грунте.

Практическое занятие № 6

Определение вредителей и болезней овощных и бахчевых культур по признакам повреждения и поражения.

Составление календарного плана по борьбе с вредителями и болезнями овощных и бахчевых культур.

10класс

4. ПРИУСАДЕБНОЕ САДОВОДСТВО -34часа

4.1. Особенности выращивания плодовых деревьев.

Закладка сада. Посадка плодовых культур. Уход за молодым и плодоносящим садом. Обрезка плодовых деревьев. Выращивание саженцев. Прививка плодовых культур.

Практическое занятие № 7

Проведение прививок, обвязка прививаемых компонентов и обмазка.

4.2. Вредители и болезни плодовых деревьев и ягодных культур.

Вредители с колюще-сосущим ротовым аппаратом. Грызущие вредители почек и листьев.

Вредители штамба.

Система мероприятий по борьбе с вредителями, болезнями и сорняками плодовых деревьев и ягодных культур.

Практическое занятие № 8

Составление календарного агротехнического плана на сельскохозяйственные работы в саду и по борьбе с вредителями, болезнями и сорняками сада.

4.3. Особенности выращивания ягодных культур

Выращивание смородины, крыжовника, малины, ежевики и клубники.

Способы размножения и выращивания посадочного материала. Выбор места и подготовка почвы для посадки. Защитные насаждения. Размещение растений. Сроки и техника посадки. Уход за плодоносящими насаждениями. Уборка урожая. Районированные сорта ягодников. Опыт передовых усадеб, получивших высокие урожаи ягодников. Агротехнические мероприятия, способствующие получению высоких урожаев.

Практическое занятие № 9

Изучение и применение способов размножения и выращивания посадочного материала ягодников.

4.4. Выращивание малораспространенных плодовых культур в саду

Выращивание черной малины, ежевики, жимолости съедобной, ирги .

5. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА 34 ч

5.1. Переработка плодов и овощей

Способы подготовка плодов к дальнейшей переработке: сортировка по качеству, отбраковка, калибровка, мойка, удаление плодоножки . Заготовка яблок и груш на длительное хранение(варка компотов и варенья из яблок, груш)

Подготовка овощей к дальнейшей переработке(сортировка по качеству, отбраковка, калибровка, мойка, удаление плодоножки). Приготовление овощной заправки для первых и вторых блюд . Соление, квашение и маринование. Маринование свеклы для приготовления холодных блюд. Заготовка овощей методом замораживания. Квашение капусты. Заготовка салатов на длительное хранение

11 класс

КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД -68часа

Тема 1.1 Способы тепловой обработки продуктов

Основные способы тепловой обработки. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.

Самостоятельная работа

Составить сообщение на тему: «Способы жарения».

Составить сообщение на тему: «Варка и припускание».

Составление словаря новых терминов и слов.

Составить сообщение на тему: «Комбинированные способы тепловой обработки»

Составить сообщение на тему: «Вспомогательные способы тепловой обработки».

Написание реферата по теме: «Механическая кулинарная обработка картофеля»

Тема 1.2 Блюда и гарниры из овощей.

Общие требования к обработке овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Обработка грибов. Обработка грибов. Отходы овощей при обработке. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Блюда и гарниры из отварных овощей, блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Запеченные овощные блюда. Блюда и гарниры из тушеных овощей Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов; температура подачи

Практическая работа

«Блюда из отварных и припущенных овощей».

«Блюда из жареных овощей»

«Блюда из тушеных овощей».

«Блюда из фаршированных овощей».

Тема 1.3 Супы

Значение в питании, пищевая ценность, классификация супов. Виды и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд. Технология приготовления щей: Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении; порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления. Технология приготовления борщей: Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении; порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления. Технология приготовления рассольников, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рассольников.

Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформление рассольников. Технология приготовления солянок: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении. Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформление солянок. Технология приготовления овощных супов, супов с бобовыми, с крупами, с макаронными изделиями. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении; порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления супов овощных, с крупой, с макаронными изделиями. Технология приготовления супов - пюре, прозрачных супов, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов. Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформление. Технология приготовления молочных супов, сладких супов, холодных супов, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов. Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформление супов.

Практическая работа

Приготовление супов.

Самостоятельная работа

Составление технологических схем приготовления щей из свежей капусты; из квашеной капусты. Составление технологических схем приготовления борща украинского.

Составление технологических схем приготовления овощных супов.

Составление технологических схем приготовления сладких супов.

С помощью интернет – сети составить реферат на тему: «Приготовление горячих супов».

Составление технологических схем приготовления рассольника.

Составление технологических схем приготовления прозрачных супов.

Написание реферата по теме: «Овощные супы».

Составление технологических схем приготовления супов с макаронными изделиями.

Составление технологических схем приготовления супов с бобовыми.

Составление технологических схем приготовления молочных супов.

Составление технологических схем приготовления холодных супов.

Составление технологических схем приготовления супов – пюре.

Составление технологических схем приготовления картофельных супов с овощами.

Составление технологических схем приготовления суп харчо

Написание реферата по теме: «суп-лапша домашняя».

Написание реферата по теме: «Суп-пюре из зеленого горошка»

Тема 1.4. Соусы

Значение в питании, пищевая ценность, классификация соусов. Приготовление бульонов и мучных пассеровок для соусов. Технология приготовления основного красного соуса и его производных. Температурный режим, правила хранения, требования к качеству соусов. Технология приготовления основного белого соуса на мясном бульоне и рыбном бульоне; его производных. Температурный режим, правила хранения, требования к качеству. Соусы грибные, соусы молочные, соусы сметанные: Технология приготовления, правила хранения, требования к качеству. Соусы без муки: технология приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных соусов и желе; правила хранения, требования к качеству. Технология приготовления сладких соусов, правила хранения, требования к качеству. Использование соусов промышленного производства.

Практическая работа

Сладкие соусы

Холодные соусы

Горячие соусы

Тема 1.5. Кулинарные изделия из теста.

Значение в питании, пищевая ценность кулинарных изделий из теста. Подготовка сырья к производству. Фарши: Технология приготовления; требования к качеству, сроки хранения. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Изделия из дрожжевого теста. Понятие о рецептуре, правила взаимозаменяемости сырья, расчет продуктов по рецептуре. Замес и образование теста. Способы разрыхления теста. Брожение и роль продуктов в брожении теста. Приготовление блинов и оладий. Требования к качеству, правила отпуска, сроки хранения. Изделия из него. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.

Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Тесто для блинчиков, сдобное. Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Изделия из них.

Практическая работа

«Кулебяка с капустой».

«Ватрушка с творогом».

Изделия из заварного теста

Хлеб пшеничный

Булочка к чаю.

Самостоятельная работа

Составить сообщения на темы: «Подготовка кондитерского сырья к производству».

Составить сообщения на тему: «Классификация кондитерских мучных изделий».