

Министерство образования и науки Хабаровского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Советско-Гаванский промышленно - технологический техникум»
(КГБ ПОУ СГПТТ)

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по _____

« _____ » _____ 2016 г.

ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНЫХ КУРСОВ
«Дары Моря»

Возраст: 15-17лет

Подготовила: Тиунова С.Н.

преподаватель спецдисциплин

Советская Гавань
2016г

Пояснительная записка

Программа элективного курса “Дары Моря” разработана для учащихся 9-го - 10-го классов. Школьники этого возраста уделяют много внимания вкусной и здоровой пищи. Последние тенденции в современном питании способствуют этому, что все больше людей переходят в своем рационе с мясных блюд на рыбные. Рыба свежая, охлажденная, соленая, замороженная, копченая, вяленая, кулинарные изделия – такое разнообразие продукции из рыбы и морепродуктов обеспечивает рынок рыбной промышленности стабильностью и широким ассортиментом.

Данная программа направлена на расширение знаний в технологии приготовления изделий из водных биоресурсов; приобщение учащихся к изучению истории и кулинарным традициям Дальнего Востока; развитие практических навыков по приготовлению изделий из рыбы и морепродуктов; на подготовку к трудовой деятельности в соответствии с современными требованиями работодателей; воспитанию творческого подхода к своей работе и самостоятельности (оформление рыбных блюд; умение заменить один вид продуктов другими в соответствии с качеством и вкусом; сервировка стола и др.).

«Искусство приготовления рыбы высоко ценилось еще в античные времена. Оно основывалось на опыте и кулинарном мастерстве народов, живших на побережьях морей и океанов.

Морская рыба была в почете и в Древнем Риме (здесь ее солили, мариновали, коптили), и в Азии. Греческий комедиограф Аристофан, бывший одно время послом при персидском дворе, писал, что царь персов выдавал щедрое вознаграждение тому, кто изобретал новое рыбное блюдо.

Очень ценились в русской кухне навага и камбала. Однако доставлять морскую рыбу в Москву и Петербург было делом нелегким. Поэтому изобретались всевозможные способы сохранения ее в свежем виде. Вот один из них: «Поймавши рыбу, приколоть, обмакнуть в воду и валять в снегу, пока хорошенько обледенеет, и укладывать в воз, почему рыба, если ее сварить, будет точно такая вкусом, как живая». Покрытая несколькими слоями льда, рыба сохранялась так хорошо, что, как писал один старинный журнал, «нужно иметь очень тонкий и привычный вкус, чтобы отличить такую рыбу от живой». Называли эту рыбу «маканой».

Наибольший пик потребления рыбы, как постной пищи, приходится на многочисленные посты, которые строго соблюдала основная масса населения.

По понедельникам, средам, пятницам, а иногда и субботам рыба во всех видах составляла основное меню, И это не случайно.

Рыба — продукт, богатый необходимым человеку фосфором, а также полноценными белками, которые легко усваиваются. Ее жир обладает свойством не загустевать ни при какой температуре. Экстрактивные вещества, содержащиеся в рыбе, способствуют возбуждению аппетита.

Цель и задачи программы:

ЦЕЛЬ: расширение знаний, умений и навыков, необходимых для формирования у учащихся компетенций в области технологии как часть национальной культуры, тем самым оказание помощи в выборе пути самореализации в новых социально-экономических условиях рыночного хозяйствования.

Задачи:

Обучающие:

- расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления изделий из рыбы и морепродуктов национальных блюд, их подаче и сервировке стола.
- ознакомить с профессией по обработке водных биоресурсов и пути их получения.
- научить самостоятельному совершенствованию и применению полученных знаний и умений в практической деятельности.
- обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Развивающие:

- развивать эстетический вкус у учащихся.
- расширение знаний учащихся в технологии приготовления рыбных блюд.
- развивать память, логическое мышление, внимание.

Воспитывающие:

- сформировать компетентность в области приготовления изделий из водных биоресурсов.
- привить чувство национального достоинства.
- воспитать трудолюбие и культуру труда.

Ожидаемые результаты и способы их проверки.

Знать, понимать, уметь:

- правила санитарии и гигиены при выполнении практических работ;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами;
- историю, обычаи и традиции рыбного промысла;
- организацию современных рыбных предприятий;
- квалификационную характеристику кулинара рыбных изделий;
- самостоятельно готовить блюда по рецептам;
- сопоставлять свои возможности и способности с требованиями профессий;
- находить и обрабатывать информацию по технологии с использованием современной техники;
- выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Способы проверки знаний – контрольные, проверочные, практические работы, а также активное участие в конкурсах и творческих работах..

Система контроля знаний после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков обучающихся и с целью корректировки программы и совершенствования методов педагогической формы материала.

Формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания и т.д.

Формы подведения итогов реализации программы.

Главный показатель – личностный рост каждого учащегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Подведение итогов реализации программы проводится путем организации выставок работ учащихся.

Критерием уровня эффективности программы является: результаты образовательной, интеллектуальной сферы (в том числе результативность участия в конкурсах), а также воспитанность обучающихся и сохранность контингента.

Содержание курса:

Занятие 1

Тема. Вводное занятие - 1 час.

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Правила безопасности при использовании оборудования и инвентаря. Санитария, личная гигиена.

Примерный перечень практических заданий:

1. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене.
2. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.
3. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и других травмах.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Занятия 2, 3

Тема. Промысел рыбы, ее массовый состав и анатомическое строение. Рыба и морепродукты - как источник питания народов севера Хабаровского края. 2 ч.

История развития рыбного промысла на территории нашей страны и Дальнего Востока. Районы рыболовства и рыбоводства. Направления технологической переработки рыбного сырья. Национальные традиции, вкусы в формировании ассортимента рыбных продуктов у малочисленных народов Дальнего Востока.

Примерный перечень практических заданий:

1. Выявление потребности человека в употреблении рыбной продукции (заполнение анкеты).
2. Изучение школьниками обычаи традиции коренного, пришлого и аборигенного населения Дальнего Востока по информационным источникам, предложенным преподавателем.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Занятие 4, 5

Тема. **Потребительская ценность рыбы. – 2 ч.**

Химический состав. Пищевая, биологическая и физиологическая ценность рыбы. Ассортимент рыбной продукции.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам):

1. Составление инструкционной карты по способам разделки рыбы.
2. Составление схемы доброкачественности рыбы.
3. Презентация «Интересные факты из жизни рыб»

Занятие 6, 7, 8

Тема. **Водоросли, их строение. Биологические особенности – 3 ч.**

Основные особенности водорослей. Основные представители водорослей

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам) Приложение1:

1. Технология приготовления препаратов
2. Изучение водорослей по свежеприготовленным препаратам.

Занятие 9,10.

Тема. **Итоговое игровое занятие “Морской бой” - 2 часа.**

Примерный перечень практических заданий (работа по группам):

1. По предложенному сценарию игры учащиеся выполняют задания.

(Приложение 2)

Список литературы:

Для педагогов:

1. Журналы «Питание и общество», «Украшение блюд»
Соленое тесто. М.Издательство ЭКСМО.2003г.128 с
2. Пособие « Методические рекомендации », Хабаровск, 2005г.
3. В.Я.Данилено. Краткосрочные учебные задания-средства активизации творческой интуиции. //Техническая эстетика, 1984г. N5
4. Вассер С. П. Водоросли. Справочник. — Киев: Наук. думка, 1989
- 5.Великанов Л. Л. Курс низших растений. — М.: Высшая школа, 1980

Для обучающихся:

1. Ян Герасимук Журнал « Рыба и морепродукты». FiH & SEAFOOD 2014г.

Интернет - ресурсы

WWW.FISHMUSEUM.RU «Интернет музей Отечественного рыболовства»

<http://www.fishkamchatka.ru> «ДИКИЕ ЛОСОСИ СЕВЕРНОЙ ПАЦИФИКИ»

<http://www.fishkamchatka.ru> «Сохраним лосось вместе»

<http://saleandbuy.ru/viewinfo.2014> Основные виды морепродуктов

<http://gotovlyvkusno.ru/moreprodukty/> Виды морепродуктов, их обработка и кулинарное использование

1. <http://fcior.edu.ru/card/27198/vodorosli-obshaya-harakteristika-odnokletochnyh-i-mnogokletochnyh-vodorosley-uglublennoe-izuchenie.html>

2. <http://tana.ucoz.ru/load/207-12-2>

3. <http://tana.ucoz.ru/load/laminarija/229-1-0-3788>

4 <http://tana.ucoz.ru/load/1/167-1-0-2235>

5 http://go.mail.ru/search_images

Приложение 1

К сценарию занятия : «Водоросли, их строение. Биологические особенности»

Таблица 1.

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ НА ДАННОМ ЗАНЯТИИ ЭОР и ЦОР

№	Название ресурса	Тип, вид ресурса	Форма предъявления информации	Гиперссылка на ресурс, обеспечивающий доступ к ЭОР и ЦОР
1	ЭОР «Общая характеристика одноклеточных и многоклеточных водорослей»	Модуль	Самостоятельная работа с модулем	http://fcior.edu.ru/card/27198/vodorosli-obshaya-harakteristika-odnokletochnyh-i-mnogokletochnyh-vodorosley-uglublennoe-izuchenie.html
2	ЦОР «Пресноводная водоросль – спирогира»	Видеосюжет	Демонстрация	http://tana.ucoz.ru/load/207-12-2
3	ЦОР «Морская водоросль – ламинария» 1,2 части	Видеосюжет	Демонстрация	http://tana.ucoz.ru/load/laminarija/229-1-0-3788
4	ЦОР «Многообразие водорослей»	Презентация	Самостоятельная работа с ЦОР	http://tana.ucoz.ru/load/1/167-1-0-2235
5	ЦОР Авторская интерактивная викторина «Водоросли» (тест-тренажёр)	Презентация	Самостоятельная работа с викториной (тестом-тренажёром)	

Приложение 1.2

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Тема практической работы: «Изучение водорослей по свежеприготовленным препаратам»

Оборудование: микроскопы, лабораторное оборудование, стаканы с живыми водорослями

Ключевые слова и понятия: водоросли, водные растения, фотосинтез, хламидомонада, хлорелла, «Черная борода», аквариумные водные растения (папоротник, валлиснерия, аванский мох)

Задание А

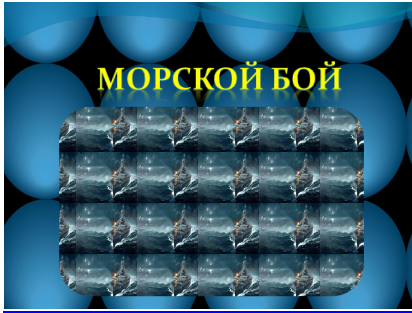
1. Поместите на предметное стекло каплю аквариумной воды.
2. Рассмотрите микропрепарат при малом увеличении микроскопа.
3. Зарисуйте внешнее строение водоросли. Определите к какой группе относится водоросль (одноклеточные или многоклеточные)

Задание Б

1. Поместите на предметное стекло кусочек водных аквариумных растений (папоротника, валлиснерии, аванского мха)
2. Рассмотрите микропрепараты при малом увеличении микроскопа.
3. Зарисуйте внешнее строение водных растений и паразитирующую на них водоросль («черная борода»). Определите, к какой группе относится водоросль (одноклеточные или многоклеточные).

После завершения работы наведите порядок на рабочем месте и помойте руки с мылом!

Приложение 2



МОРСКОЙ БОЙ																		
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	к								
1	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
2	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
3	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73
4	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91
5	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109
6	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127
7	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145
8	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163
9	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181
10	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199

Какое животное называют океанским волком?

Кит-касатка (кит-убийца).

Почему морской ёж является самым опасным?

На иглах морского ежа имеется ядовитая слизь, которая при попадании в рану вызывает резкую боль и паралич мышц.

Почему коралловые рыбки такие яркие?

Они живут среди коралловых рифов, которые тоже очень яркие и пестрые.

У нее во рту пила, под водой она жила, всех пугала, всех глотала, а теперь — в котел попала.

Шыка.

Ползет в море паук -
Восемь ног, пара рук.
В руках клешни,
В глазах – испуг.

Краб

Этих рыбок люди любят
и в салатах и на блюдах.
А еще с чего то, вдруг
Их все «рижскими» зовут.

Широты

Весь день рыбак в воде стоял, мешок рыбешкой набивал. Закончив лов, забрал улов, поднялся ввысь и был таков.

Пеликан

Рано-рано на рассвете
И в вечерний тихий час
Не на удочку, не сетью,
А кувшином ловят нас.

Осьминог

На дне, где тихо и темно,
лежит усатое бревно.

Com

Рыба в «тельняшке».

Окунь.

Глядь, в пруду, под
камышом ... дерётся с ка
расём

Επί

Обижается порой, если назовут змеей. Длинный, тонкий, но, друзья, я все же рыба, не змея.

Угорь.

Обижается порой, если назовут змеей. Длинный, тонкий, но, друзья, я все же рыба, не змея.

Угорь.

**И рыба и
имя «Горбатого» из
сериала «Место встречи
изменить нельзя».**

Кари

Какого цвета кровь у рыб? Бывает ли у морских животных голубая кровь?

У рыб кровь красного цвета. Голубая кровь у осьминогов

**Верите ли вы, что кончик меча
у меч-рыбы отравлен
смертоносным ядом?**

Нет, эта рыба совершенно безвредна

Что советуют делать японцы тому, кто хочет полакомиться рыбой фугу?

Написать завещание

Чем киты помогали модницам?

Поставляли китовый ус для женских корсетов

Верите ли вы, что осьминог от страха становится почти белым?

Да. Он также может менять окраску, приспосабливаясь к цвету дна



Верите ли вы, что сайру можно ловить на свет опущенной в воду электрической лампы?

Да



Верите ли вы, что если рыбу белугу из Белого моря поселить в Черном море, то она будет давать черную икру, а если ее выпустить в Красное море, то красную?

Нет



Назовите рыбу-хамелеона, меняющую свою окраску в зависимости от окружения.

Камбала



Какой рыбой угощал Демьян соседа Фоку в басне И. Крылова «Демьянова уха»?

«Поешь же, миленький дружок! Вот щипки, потроха, вот стерляди кусочек!»



Действительно ли рыба горбуша горбатая?

В период нереста у горбуши появляется горб



Какой остров на Дальнем Востоке своими очертаниями напоминает рыбу?

Сахалин



Каких вы знаете «электрических» рыб?

Электрический скат, электрический сом, электрический угорь



У кого рот на брюхе?

У акул



У кого глаза на одном боку?

У взрослых рыбы камбалы



Какая рыба по внешнему виду напоминает шахматную фигуру?

Морской конек



Какие рыбы после нереста погибают?

Лососевые: сига, горбуша



Какие рыбы самые большие и прожорливые в море?

Акулы и скаты



У какой рыбы острые треугольные зубы?

У пираний



Именем каких рыб названа харчевня в сказке А. Толстого «Золотой ключик, или Приключения Буратино»?

Харчевня «Три пещера»



Как называется «стадо» рыб?

Косяк



Героиня многих рассказов и кинофильмов, нагоняющая на всех ужас.

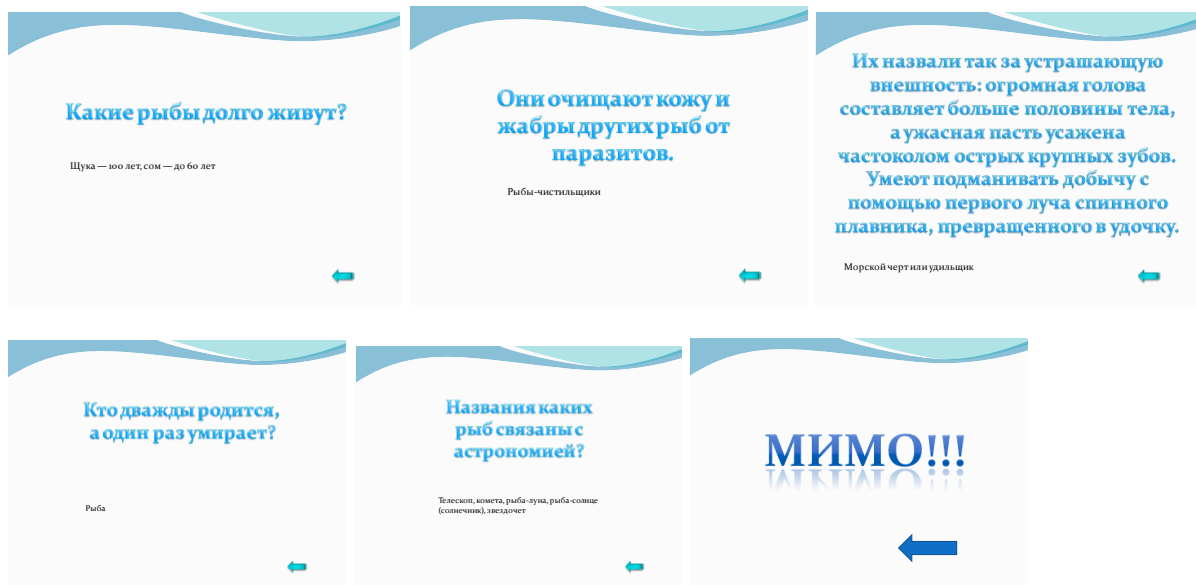
Белая акула



У этой рыбы фантастическая жадность. В ее желудке находят не только других рыб, но и мышей, крыс, птиц, и даже часы, монеты

Щука





Список литературы:

1. [Водоросли](#) // [Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона](#): В 86 томах (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.
2. Водоросли, лишайники и мохообразные СССР. Под ред. Л. В. Гарибовой. — М.: Мысль, 1978
3. Горбунова Н. П. Альгология. — М.: «Высшая школа», 1991
4. Жизнь растений в 6-ти тт. Том 3. Водоросли. Лишайники. Под ред. А. А. Фёдорова. — М.: Просвещение, 1977
5. В. А. Крыжановский, Г. Л. Билич. Биология. Полный курс. В 3-х тт. Том 2. Ботаника. — М.: ООО «Издательский дом „ОНИКС 21 век“», 2002
6. Курс низших растений. Под ред. М. В. Горленко. — М.: «Высшая школа», 1981
7. Малый практикум по низшим растениям. — М.: «Высшая школа», 1976

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/card/27198/vodorosli-obshaya-harakteristika-odnokletochnyh-i-mnogokletochnyh-vodorosley-uglublennoe-izuchenie.html>
2. <http://tana.ucoz.ru/load/207-12-2>
3. <http://tana.ucoz.ru/load/laminarija/229-1-0-3788>
4. <http://tana.ucoz.ru/load/1/167-1-0-2235>
5. http://go.mail.ru/search_images

