

Приложение № 2
к ООП ООО
Содержательный раздел ООП

Рабочая программа по внеурочной деятельности
«Кулинария»
(предметной области технология
для 8 классов МБОУ – СОШ № 20 г. Орла)

Орел, 2024 г

1 Пояснительная записка

Программа составлена с учётом требований федеральных государственных стандартов и соответствует возрастным особенностям школьников 14-16 лет.

Нормативными документами для составления рабочей программы являются:

- Закон «Об образовании РФ»;
- федеральные государственные образовательные стандарты основного общего образования;
- ФРП по предмету «Труд (технология)»;
- федеральный базисный учебный план;
- региональный базисный учебный план;
- федеральный перечень учебников;
- учебный план МБОУ – СОШ № 20 имени Героя Советского Союза Л.Н. Гуртьева г. Орла

Отбор тематики и проблематики общения на внеурочных занятиях осуществлён с учётом материала программы обязательного изучения предмета Труд (технология), ориентирован на реальные интересы и потребности современных школьников с учетом их возраста, на усиление деятельного характера обучения в целом. Программа позволяет интегрировать знания, полученные в процессе обучения технологии, с воспитанием личности школьника и развитием его творческого потенциала.

Интерес к кулинарному искусству, рожденный на уроке, находит свое продолжение за пределами учебной деятельности, а дополнительные занятия по внеурочной деятельности дают импульс для расширения рамок школьной программы.

Обучающийся становится не пассивным аккумулятором знаний, а участником совместного творческого процесса познания, выбирая для себя интересную и посильную деятельность.

Таким образом, внеклассная работа в предметной области технологии способствует повышению уровня знаний учащихся, развивает у них интерес к изучению предмета, оказывает на школьников большое воспитательное воздействие. Практические занятия по кулинарии соответствуют современным коммуникативным методам обучения, стимулируют творческую деятельность обучающихся, делают мотивированным процесс изучения предмета труд(технологии). Занятия помогают учащимся более углубленно изучить материал, освоенный на уроках.

Программа включает в себя материал объединенный по смыслу тем, подобранных с учетом возрастных возможностей детей и спланированных по степени сложности. На протяжении всего периода освоения программы особое внимание обращается на профориентацию подростков. Задания так же подразумевают развитие творческого и образного мышления.

Актуальность данной программы

обуславливается повышенным интересом к кулинарному искусству и недостаточным изучением некоторых тем на уроках; способствует расширению и углублению знаний и умений учащихся, получаемых ими на уроках труда (технологии). На занятиях дети расширяют кругозор, В процессе работы у учащихся развивается умение реализовывать новые идеи, работать с различными инструментами, происходит развитие познавательной активности, умения сравнивать, анализировать и делать выводы, развиваются межличностные отношения и коммуникативность, что помогает работать в команде.

Программа «Кулинария» направлена на выявление и развитие потенциальных творческих способностей каждого ребенка, на формирование основ профессиональных качеств, дает возможность учащимся проявить свою индивидуальность, почувствовать себя шеф-поваром и создать своими руками прекрасные авторские, эксклюзивные блюда. Практическая значимость: применение полученных знаний и умений в реальной жизни: умение готовить каши, первые блюда, блюда из мяса, горячие напитки.

Направление программы – социальное

Цели и задачи изучения курса внеурочной деятельности «Кулинария»

Цель: создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребенка.

Задачи:

- Формирование у обучающихся ценностного отношения к трудовому становлению;
- Выявление первичного уровня знаний о кулинарии, побуждение интереса к кулинарному искусству;
- формирование у школьников навыков правильного, здорового и рационального питания;
- организация занятий по овладению школьниками необходимых знаний, методик и практик по развитию навыков овладения кулинарным искусством;
- формирование у обучающихся стремление к участию в общественной деятельности, уважения к труду и формирование культуры труда;
- Определение вместе с подростком пути дальнейшего профессионального самоопределения;
- сформировать способность и готовность самостоятельно, а также совместно с другими субъектами и институтами решать различные проблемы;

Практическая значимость. Важно осознать, что сегодняшние школьники - завтрашние участники отношений на рынке труда. Программа по кулинарии способствует формированию представления о характере выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Так же вопросы правильного, здорового питания становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, профессиональному самоопределению.

Место курса внеурочной деятельности «Кулинария» в учебном плане

Программа может быть реализована в работе со школьниками 8 классов.

Программа курса рассчитана на 34 часа, занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 учебному часу, в рамках которых предусмотрены такие формы работы, как беседы, дискуссии, мастер-классы, решения кейсов, встречи с представителями разных профессий, профессиональные пробы, коммуникативные и деловые игры.

Взаимосвязь с программой воспитания

Программа курса внеурочной деятельности разработана с учётом рекомендаций Примерной программы воспитания. Это позволяет на практике соединить обучающую и воспитательную деятельность педагога, ориентировать её не только на интеллектуальное, но и на нравственное, социальное развитие учащегося. Это проявляется:

- в приоритете личностных результатов реализации программы внеурочной деятельности, нашедших своё отражение и конкретизацию в примерной программе воспитания;
- в возможности включения школьников в деятельность, организуемую образовательной организацией в рамках модуля «Профориентация» программы воспитания;
- в возможности комплектования разновозрастных групп для организации профориентационной деятельности школьников, воспитательное значение которых отмечается в примерной программе воспитания;
- в интерактивных формах занятий для школьников, обеспечивающих большую их вовлечённость в совместную с педагогом и другими детьми деятельность и возможность образования на её основе детско-взрослых общностей, ключевое значение

которых для воспитания подчёркивается Примерной программой воспитания.

Особенности работы педагога по программе.

Задача педагога состоит в том, чтобы сопровождать процесс профессиональной ориентации школьника, раскрывая потенциал каждого через вовлечение в многообразную деятельность, организованную в разных формах. При этом результатом работы педагога в первую очередь является личностное развитие учащегося. Личностных результатов педагог может достичь, увлекая учащегося совместной и интересной им обоим деятельностью, устанавливая во время занятий доброжелательную, поддерживающую атмосферу, насыщая занятия ценностным содержанием.

Примерная схема проведения занятий по программе может быть такой: приветствие школьников; эмоциональная разрядка (короткие игры, маленькая притча, размышления учащихся о предложенном высказывании или цитате и т. п.); проблематизация темы предстоящего занятия; работа по теме занятия; рефлексия. Особенностью занятий являются их интерактивность и многообразие используемых педагогом форм работы: в ходе даже одного занятия педагог может чередовать разнообразные игры, групповую работу, обмен мнениями, самостоятельную работу, дискуссии. Кроме того, программа предусматривает организацию мастер-классов, профориентационных проб, проведение которых будет более успешным при участии самих школьников в их организации.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки, сменной обуви. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу. Работа связана с использованием нагревательных приборов (электрическая плита, духовой шкаф, электрический чайник, микроволновая печь), режущих инструментов (ножи, кухонный комбайн), с варкой, жарением, выпечкой. Это обязывает особое внимание обращать на правила безопасности труда.

Занятия проводятся в кабинете технологии, в оборудованном помещении для кулинарии, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям. Кабинет светлый, сухой, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебная кухня оборудована шкафами, разделочными столами. Для работы имеется необходимый инвентарь.

Продукты питания, необходимые для практических занятий, учащиеся приобретают самостоятельно. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд.

2. Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности «Кулинария»

Занятия в рамках программы направлены на обеспечение достижения школьниками следующих личностных, метапредметных и предметных образовательных результатов.

Личностные результаты

В сфере гражданского воспитания:

готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей, с которыми школьникам предстоит взаимодействовать в рамках реализации программы «Кулинария»;

готовность к разнообразной совместной деятельности;

выстраивание доброжелательных отношений с участниками курса на основе взаимопонимания и взаимопомощи.

В сфере патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

В сфере духовно-нравственного воспитания:

ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;
осознание важности свободы и необходимости брать на себя ответственность в ситуации подготовки к выбору будущей профессии.

В сфере эстетического воспитания:

осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения для представителей многих профессий;
стремление к самовыражению в разных видах искусства, в том числе прикладного;
стремление создавать вокруг себя эстетически привлекательную среду вне зависимости от той сферы профессиональной деятельности, которой школьник планирует заниматься в будущем.

В сфере физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз;

В сфере трудового воспитания:

. уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;
готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
умение ориентироваться в мире современных профессий;
умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;

В сфере экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты.

В сфере овладения универсальными учебными познавательными действиями:

выявлять дефицит информации по той или иной теме, необходимой для полноты представлений о ней, и находить способы для решения возникшей проблемы;
использовать вопросы как инструмент для познания предмета;
аргументировать свою позицию, мнение;
оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе работы с интернет-источниками;
самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого обсуждения в группе или в паре;
применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации, связанной с дальнейшим обучением;
выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;
находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации, предназначенную для остальных участников курса «Кулинария».

В сфере овладения универсальными учебными коммуникативными действиями:
воспринимать и формулировать суждения в соответствии с целями и условиями общения в рамках занятий, включённых в курс «Кулинария»;
выражать свою точку зрения; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, знать и распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и стараться смягчать конфликты;
понимать намерения других участников занятий курса «Кулинария», проявлять уважительное отношение к ним и к взрослым, участвующим в занятиях, в корректной форме формулировать свои возражения;
в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения друг с другом;
сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций;
публично представлять результаты работы, проделанной в рамках выполнения заданий, связанных с тематикой курса по кулинарии;
понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, принимать цель совместной деятельности, коллективно планировать действия по её достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы;
уметь обобщать мнения нескольких участников курса «Кулинария», проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться; участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, мозговые штурмы и др.);
выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с действиями других участников курса «Кулинария».

В сфере овладения универсальными учебными регулятивными действиями:
выявлять проблемы, возникающие в ходе выбора будущей профессии;
ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой);
делать выбор и брать на себя ответственность за решения, принимаемые в процессе профессионального самоопределения;
владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;
предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выборе будущей профессии;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов деятельности, давать оценку опыту, приобретённому в ходе прохождения курса по профориентации, уметь находить позитивное в любой ситуации;
уметь вносить коррективы в свою деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших трудностей;
различать, называть и управлять собственными эмоциями;
уметь ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения участников курса, осознанно относиться к ним.

Предметные результаты.

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания кухонь народов мира, сознательно выбирая наиболее полезные;

— применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;

Программа способствует профессиональному самоопределению учащихся, что составляет одну из важнейших задач образования. Профессиональная ориентация приобретает особое значение в условиях профильного обучения, так как одной из главных причин создания профильной школы является необходимость осознанного выбора будущей профессии выпускниками общеобразовательных учреждений. В связи с этим одной из основных целей перехода к профильному обучению является расширение возможности социализации учащихся, в частности создание более эффективной системы подготовки выпускников к профессиональному самоопределению. Создание условий для практической ориентации учащихся в особенностях будущей профессиональной деятельности, знакомство с миром профессий поможет выпускникам научиться соотносить свои личные качества с требованиями, предъявляемыми к той или иной профессии. Это, в свою очередь, будет способствовать профессиональному самоопределению учащихся, то есть формированию отношения личности к себе как к субъекту будущей профессиональной деятельности.

Программа включает в себя новые для учащихся знания, не содержащиеся в базовых программах, в частности, в ней раскрываются сущность и характерные черты профессии повар. Так как в настоящее время профессия «повар» приобретает все большую и большую значимость, включенный в программу материал может применяться для различных категорий учащихся.

Одной из целей программы является содействие профессиональному самоопределению учащихся путем приобретения ими специальных знаний, умений и навыков в области кулинарии, как особой дисциплины, изучающей и представляющей собой введение в такие профессии, как повар и представлено темами, изучение которых знакомит обучающихся с организацией работы.

В соответствии с данной целью в программу включены знания, способные вызвать познавательный интерес у учащихся и представляющие для них несомненную ценность вне зависимости от выбранного ими профиля обучения. Степень обобщенности включенных в программу знаний соответствует основной цели обучения.

Ожидаемые результаты и способы их проверки:

личностные результаты освоения программы внеурочной деятельности:

- проявление познавательных интересов и активности в области здорового питания;
- овладение установками, нормами и правилами правильного питания;
- готовность и способность делать осознанный выбор здорового питания, в том числе ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирать наиболее полезные ценностно-смысловые установки обучающихся, формируемые средствами различных предметов в рамках программы «Разговор о правильном питании», в том числе развитие представления об адекватности питания, его соответствия росту, весу, возрасту, образу жизни человека.
- содействие профессиональному самоопределению учащихся путем приобретения ими специальных знаний, умений и навыков в области кулинарии, как особой дисциплины, изучающей и представляющей собой введение в такие профессии, как повар и представлено темами, изучение которых знакомит обучающихся с организацией работы.

К концу окончания курса ученики научиться:

- Правилам техники безопасности при обработке продуктов питания;
- Правилам гигиены и санитарии;
- Определять основной состав продуктов питания;

- Определять основные группы продуктов питания;
- Самостоятельно использовать основные понятия, используемые в кулинарии;
- Самостоятельно рассчитывать калорийности продуктов, состав витаминов и минеральных солей;
- Правильно выбирать качественно экологические чистые продукты;
- Самостоятельно выполнять способы механической и тепловой обработки продуктов питания;
- Самостоятельно находить и выполнять рецепты несложных блюд.
- Применять основные правила сервировки стола
- Применять правила поведения за столом

Формы проведения итогов реализации программы внеурочной деятельности:
практические работы, проекты, выставки.

3.Содержание курса внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности.

Предусмотренные программой занятия могут проводиться как на базе одного отдельно взятого класса, так и в смешанных группах, состоящих из учащихся нескольких классов.

Занятие 1. (1ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма.

Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Инструктаж по ТБ при кулинарных работах.

Занятие 2.(1ч) История возникновения кулинарии

Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России.

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (1ч) Основы здорового образа жизни .

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Занятие 4. (1ч) Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ

Схема приготовления винегрета салата с черносливом.

Занятие 5. (1ч) Основы рационального питания .

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Занятие 6. (1ч) Технология приготовления блюд из круп. ТБ

Составление схем приготовления вязких каш. Приготовление пшенной каша с тыквой, гурьевская каша.

Занятие 7. (1ч) Способы обработки пищевых продуктов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Занятие 8-9. (2ч) Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.

Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Изготовление кулинарной книги.

Занятие10. (1ч) Соль сахар. Заготовка впрок. Технология приготовления квашенной капусты. ТБ

Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Приготовление здоровой пищи из сушеных, замороженных и консервированных другими способами продуктов.

Технология приготовления квашенной капусты.

Занятие 11. (1ч) Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Занятие 12. (1ч) Минеральные вещества и здоровье человека

Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение.

Занятие 13. (1ч) Животные продукты питания

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

Занятие 14. (1ч) Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса и рыбы

Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса, рыбы и морепродуктов. Приготовление мясных и рыбных блюд. Перечень блюд: запечённое мясо с овощами, рыбная запеканка.

Занятие 15. (1ч). Молоко и молочные продукты.

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

Занятие 16. (1ч) Блюда из яиц. ТБ

Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Приготовление блюд из яйца.(яйцо в мешочек)

Занятие 17. (1ч) Технология приготовления блюд из растительных продуктов

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.

Занятие 18-19. (2ч) Профессиональная проба «Повар –кондитер»

Ролевая игра «Повар кондитер»

Занятие 20. (1ч) Учебный проект «Работа кафе»

Выполнение проекта « Работа кафе»: распределение ролей (директор, администратор, бухгалтер, повара – кондитеры, официанты и др.)

Занятие 21-22. (1ч) Наука о питании

Развитие науки о питании. Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию.

Составление схем рационального питания, заполнение таблиц.

Занятие 22. (1ч) Национальная кухня мира

Национальная кухня разных народов. Исторические сведения о национальной кухне разных народов. Изучение особенностей приготовления пищи у разных народов и связь с обрядовой национальной кухней. Традиции в сервировке, подаче и употреблении национальных блюд

Занятие 23.(1ч) Русская кухня (блины).Т.Б.

Занятие 24.(1ч) Кавказская кухня (хачапури). ТБ

Блюда кавказской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 25.(1ч) Белорусская кухня (витушки). ТБ

Блюда украинской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 26. (1ч) Итальянская кухня (пицца). ТБ

Блюда итальянской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 27.(1ч) Французская кухня.(картофельные блюда).Т.Б.

Занятие 28.(1ч). Вафли в разных странах мира..Т.Б.(голландские вафли)

Занятие 29. (1ч) Напитки из лесных плодов и ягод. ТБ

Технология приготовления напитков из дикорастущих плодов и ягод (шиповник, рябина, калина, яблоки т.д.).

Занятие 30. (1ч) «Фреш» из зелени и кефира. ТБ. Понятие «фреш», технология приготовления напитков используя блендер.

Занятие 31. (1ч) Десерты.Т.Б. Виды десертов, правила подачи к столу. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд.

Занятие 32. (1ч) Расчет стоимости блюд для праздничного стола.
Расчёт стоимости блюд праздничного стола.

Основные компоненты стоимости готового блюда (стоимость продуктов, трудозатраты, потреблённая электроэнергия, износ оборудования и др.).

Пути снижения стоимости изделия.

Занятие 33 (1ч) Парад блюд - кулинария здоровья. Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

Занятие 34. Итоговое занятие по кулинарии.

№	Название и содержание тем	Форма занятий, контроль	Вид деятельности
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	Занятие по получению новых знаний Просмотр Видео	Изучение инструкцией по безопасности труда, санитарии и гигиены.
2	История возникновения кулинарии	Занятие по получению новых знаний	Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. Ознакомление с традициями кухонь народов России.
3	Основы здорового образа жизни	Комбинированное занятие	Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».
4	Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ	Занятие по получению новых знаний , опрос, практическая работа	Приготовление блюд из вареных овощей. Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд. Перечень блюд: винегрет из фруктов и овощей, салат из свеклы со сливами.
5	Основы рационального питания.	Занятие по получению новых знаний	Составление меню на день.
6	Технология приготовления блюд из круп. ТБ	Опрос, практическая работа	Ознакомление с продуктами питания содержащими минеральные вещества. Ознакомление с ролью минеральных веществ в питании человека. Составление схем приготовления

			различных блюд. Приготовление блюд из круп (или сладких блюд). Перечень блюд: жидкие, вязкие и рассыпчатые каши.
7	Способы обработки пищевых продуктов.	Занятие по получению новых знаний	Первичная обработка картофеля. Тепловая обработка. Жарка. Перечень блюд: приготовление картофеля жареного основным способом.
8-9	Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд. Перечень блюд: суфле морковно-яблочное.
10	Соль сахар. Заготовка впрок. Технология приготовления квашенной капусты. ТБ	Опрос, практическая работа	Составление инструкционной карты по приготовлению квашеной капусты. Перечень блюд: квашеная капуста
11	Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ	Практическая работа	Приготовление блюд из фруктов и ягод. Перечень блюд: компот из сухофруктов, мусс ягодный
12	Минеральные вещества и здоровье человека	Занятие по получению новых знаний , опрос,	Приготовление блюд из овощей и фруктов. Перечень блюд: фруктовый салат, овощной салат.
13	Животные продукты питания	Урок-игра, тест	Тестирование для закрепления нового материала
14	Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса и рыбы	Комбинированное занятие	. Обработка рыбы. Перечень блюд: рыба жаренная основным способом, рыба припущенная.
15	Молоко и молочные продукты.	Занятие по получению новых знаний , практическая работа	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. Перечень блюд: молочная лапша, молочная каша, пирог из творога.
16	Блюда из яиц. ТБ	Урок новых знаний, практическая работа	Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Перечень блюд: яйцо в мешочек.

17	Технология приготовления блюд из растительных продуктов	Занятие по получению новых знаний	Подготовка, тепловая обработка продуктов предназначенных для приготовления салатов. Перечень блюд: салат «Эдельвейс», салат «Летний».
18-19	Профессиональная проба «Повар – кондитер»	Просмотр фильма Защита проекта	Ролевая игра «Повар кондитер» Работа со сборником рецептов.
20	Учебный проект «Работа кафе»	Практическая работа, составление пояснительной записки учебного проекта	Работа над мини-проектом. Защита мини-проекта.
21	Развитие науки о питании.	Занятие по получению новых знаний	Просмотр Видеофильма и презентации.
22	Национальная кухня мира	Занятие по получению новых знаний	Работа с учебником, карточками.
23	<u>Русская кухня</u>	Занятие практикум	Приготовление жидкого теста. Перечень блюд: блины
24	Кавказская кухня (хачапури). ТБ	Занятие практикум	Составление схем приготовления различных блюд.
25	Белорусская кухня (витушки). ТБ	Занятие практикум	Составление инструкционных карт по приготовлению блюд.
26	Итальянская кухня (пицца)ТБ	Занятие практикум	Ознакомление с продуктами питания, содержащими минеральные вещества. Ознакомление с ролью минеральных веществ в питании человека в Италии.
27	Французская кухня. Т.Б.	Занятие практикум	Первичная обработка картофеля. Тепловая обработка. Картофельные блюда во Франции.
28	Вафли в разных странах мира.Т.Б.	Занятие практикум	Приготовление теста для вафель. Перечень блюд: голландские вафли
29	Напитки из лесных плодов и ягод. ТБ	Занятие по получению новых знаний	Технология приготовления напитков из шиповника. клюквы, калины. Перечень блюд: напиток из шиповника.

30	«Фреш» из зелени и кефира. ТБ	Занятие по получению новых знаний	Технология приготовления напитков используя блендер.
31	Десерты. Т.Б.	Занятие по получению новых знаний	. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд.
32	Расчет стоимости блюд для праздничного стола	Занятие по получению новых знаний	Понятие калькуляции в общепите. Расчёт стоимости блюд праздничного стола. Основные компоненты стоимости готового блюда (стоимость продуктов, трудозатраты, потреблённая электроэнергия, износ оборудования и др.). Пути снижения стоимости изделия
33	Парад блюд – «кулинария здоровья»	Комбинированное занятие	Приготовление десертов.
34	Итоговое занятие.	Комбинированное занятие	Закрепление пройденного материала. Оформление книги рецептов.

3. Тематическое планирование

Тематическое планирование с электронными ресурсами

№ п/п	Тема	Колл ичес во часов	Дата провед ения	ЭОР
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1		https://infourok.ru
2	История возникновения кулинарии	1		https://infourok.ru
3	Основы здорового образа жизни	1		https://infourok.ru
4	Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ	1		https://infourok.ru
5	Основы рационального питания.	1		https://infourok.ru

6	Технология приготовления блюд из круп. ТБ	1		https://infourok.ru
7	Способы обработки пищевых продуктов.	1	.	https://infourok.ru
8-9	Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.	2		https://infourok.ru
10	Соль сахар. Заготовка впрок. Технология приготовления квашеной капусты. ТБ	1		https://infourok.ru https://resh.edu.ru/
11	Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ	1		https://infourok.ru
12	Минеральные вещества и здоровье человека	1		https://infourok.ru
13	Животные продукты питания	1		https://infourok.ru
14	Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса и рыбы	1		https://infourok.ru https://resh.edu.ru/
15	Молоко и молочные продукты.	1		https://infourok.ru
16	Блюда из яиц. ТБ	1		https://infourok.ru
17	Технология приготовления блюд из растительных продуктов	1		https://infourok.ru
18-19	Профессиональна проба «Повар – кондитер»	2		https://infourok.ru https://resh.edu.ru/
20	Учебный проект «Работа кафе»	1		https://infourok.ru https://resh.edu.ru/
21	Развитие науки о питании.	1		https://infourok.ru
22	Национальная кухня мира	1		https://infourok.ru
23	<u>Русская кухня</u>	1		https://infourok.ru
24	Кавказская кухня (хачапури). ТБ	1		https://infourok.ru
25	Белорусская кухня (витушки).ТБ	1		https://infourok.ru

26	Итальянская кухня (пицца).ТБ	1		https://infourok.ru
27	Французская кухня. Т.Б.	1		https://infourok.ru
28	Вафли в разных странах мира.Т.Б.	1		https://infourok.ru
29	Напитки из лесных плодов и ягод. ТБ	1		https://infourok.ru
30	«Фреш» из зелени и кефира. ТБ	1		https://infourok.ru
31	Десерты.Т.Б.	1		
32	Расчет стоимости блюд для праздничного стола	1		https://infourok.ru https://resh.edu.ru/
33	Парад блюд –«кулинария здоровья»	1		https://infourok.ru
34	Итоговое занятие.	1		https://infourok.ru
Итого		34		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология: 5-й класс: учебник. Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие. АО «Издательство «Просвещение»

Технология: 6-й класс: учебник. Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие. АО «Издательство «Просвещение»

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др.; под ред. Казакевича В.М.

«Технология: 7 класс». АО «Издательство «Просвещение»

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др.; под ред. Казакевича В.М.

«Технология: 8-9 классы». АО «Издательство «Просвещение»

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология : 5–9-е классы : методическое пособие и примерная рабочая программа к предметной линии Е. С. Глозман и др. / Е. С. Глозман, А. Е. Глозман, Е. Н. Кудакowa. — М. : Просвещение, 2023.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://resh.edu.ru/>

<https://infourok.ru>

<https://uchi.ru/signup/teacher>