

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 32

Рассмотрено на  
заседании МО учителей  
музыки, технологии

Протокол № 4 от  
« 05 » 05 2022 г.

Согласовано  
заместитель директора по ВВВР  
\_\_\_\_\_ А. Г. Григорьева

« 11 » 05 2022 г.

Утверждаю  
директор школы  
\_\_\_\_\_ Л. Н. Прогонюк



« 11 » 05 2022 г.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

### «О еде и не только»

Возраст учащихся:	12-15 лет
Количество часов в год:	19
Срок реализации:	1 полугодие
Педагог, реализующий программу:	Кротова Ирина Геннадьевна, педагог дополнительного образования

г. Сургут  
2022 год

# ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

Наименование образовательной организации МБОУ СОШ № 32

Название программы	О еде и не только
Направленность программы	Социально-гуманитарная
Ф.И.О. педагога, реализующего дополнительную общеобразовательную программу	Кротова Ирина Геннадьевна
Год разработки	2021
Где, когда и кем утверждена дополнительная общеобразовательная программа	Директором школы 20.05.2021
Информация и наличие рецензии	нет
Цель	создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда учащихся
Задачи	<ul style="list-style-type: none"><li>• Обучить исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.</li><li>• Формировать общетрудовые знания и умения в области кулинарии.</li><li>• Развивать творческую, активную, ответственную и предприимчивую личность, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.</li><li>• Формировать практические умения и навыки экономного ведения домашнего хозяйства.</li><li>• Овладеть основными знаниями о здоровом питании и технологии приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки различных продуктов, составлении меню.</li><li>• Готовить учащихся к профессиональному выбору, создавать условия для успешной социальной адаптации</li></ul>

<p>Ожидаемые результаты освоения программы</p>	<p style="text-align: center;"><b>Личностные результаты</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адаптация ребенка к условиям детско-взрослой общности;</li> <li>• удовлетворенность учащимся своей деятельностью в объединении дополнительного образования, своей самореализацией ;</li> <li>• повышение творческой активности, проявление инициативы и любознательности;</li> <li>• формирование ценностных ориентаций;</li> </ul> <p><b>Предметные результаты</b> <u>В познавательной сфере</u></p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда: « Эскиз кафе «Здоровая еда», «Меню», «Приготовление блюд» и др.;</li> <li>• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;</li> <li>• распознавание видов, назначения <u>В трудовой сфере:</u></li> <li>• планирование технологического процесса и процесса труда;</li> <li>• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; <u>В мотивационной сфере</u></li> <li>• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;</li> <li>• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;</li> <li>• осознание ответственности за качество результатов труда <u>В эстетической сфере</u></li> <li>• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ по созданию бизнес-плана, по созданию макета кафе, меню и приготовлению полезной пищи;</li> <li>• рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; <u>В коммуникативной сфере</u></li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование рабочей группы для выполнения проекта «Кофе «Здоровая еда» с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;</li> </ul> <p><u>В физиолого-психологической сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнение операций с помощью оборудования, приспособлений;</li> <li>• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.</li> </ul>
Срок реализации программы	1 полугодие (4 месяца)
Количество часов в неделю / год	1 час/19 часов
Возраст учащихся	11-16 лет
Формы занятий	Презентация, практическая работа, защита проекта, , мозговая атака и др.
Методическое обеспечение	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сасова, И. А. Технология : 5–8 классы : программа / И. А. Сасова, А. В. Марченко. – М. :Вентана-Граф, 2008.</li> <li>2. Павлова, М. Б. Технология. 5–9 классы. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. – М. :Вентана-Граф, 2000.</li> <li>3. Марченко, А. В. Сборник нормативнометодических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. – М. :Вентана-Граф, 2004.</li> </ol>
Условия реализации программы (оборудование, инвентарь, специальные помещения, ИКТ и др.)	<p>Материально-техническое обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кабинет кулинарии.</li> <li>2. Оборудование: плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, электрический чайник.</li> <li>3. Набор столовой мебели.</li> <li>4. Посуда, разделочные доски.</li> <li>5. Компьютерный класс с 15 персональными компьютерами для учащихся.</li> <li>6. Локальная сеть с доступом в интернет.</li> <li>7. Проектор и демонстрационный экран.</li> <li>8. Доска школьная.</li> </ol>

### **Аннотация программы**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «О еде и не только» направлена на практико-ориентированную деятельность в области малого бизнеса и кулинарии. Содержание курса рассчитано на изучение программы в течение 19 часов и включает 19 практических занятий. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу. Продолжительность реализации программы 2 полугодие (5 месяцев). Количество обучающихся в группе 20 человек.

Учащиеся научатся не только готовить вкусные и полезные блюда, но и разработают виртуальное кафе (интерьер, составят меню, посчитают себестоимость блюд).

Программа «О еде и не только» поможет учащимся сделать профессиональный выбор и применять знания в повседневной жизни для адаптации в современном обществе.

Занятия по программе «О еде и не только» построены таким образом, происходит частая смена видов деятельности: слушание и анализ выступления товарищей, работа с литературой, составление презентаций, изготовление таблиц, схем, рисунков, беседа, «мозговая атака», приготовление пищи, уборка кабинета, подготовка к занятию, фото отчет о проделанной работе, защита проекта. Частая смена видов деятельности благоприятно воздействует на усвоение учебного материала программы.

Во время выполнения практической работы на помощь учащимся приходит педагог, который направляет деятельность учеников, но и сами учащиеся оказывают друг другу поддержку, старшие помогают младшим, дети учатся сотрудничать, работать в большой и малой группе. Работая в группе, учащиеся учатся распределять обязанности, нести ответственность за общее дело.

## Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана согласно требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п.1,2,3,9 ст. 13; п.1, 5, 6 ст. 14; ст. 15; ст. 16; ст.33, ст.34, ст.75);
- Письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р);
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года» (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года N 678-р);
- Приказ Минпросвещения России от 09 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями на 30 сентября 2020 года);
- СП 2.4.3648–20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Приказ департамента образования и молодежной политики ХМАО-Югры «Об утверждении правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в ХМАО-Югре» № 1224 от 04.08.2016 года;
- Приказ Департамента образования Администрации г. Сургута от 14.09.2016 №5421/16 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным (общеразвивающим) программам в учреждениях, подведомственных Департаменту образования Администрации г. Сургута;
- Учебный план дополнительного образования МБОУ СОШ №32.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа составлена на основе программы «Технология: 5–8 классы: программа», разработанной Сасовой И.А. в 2008 году.

**Направленность** – социально-гуманитарная. Уровень освоения программы - стартовый.

Программа рассчитана на одно полугодие. Возраст учащихся 11-16 лет. Программа является продолжением целенаправленной работы по развитию творческих способностей, формированию активных личностей. При составлении программы учтены нормативные правовые документы, регламентирующие организацию образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам.

**Цель программы** – создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда учащихся.

Программа «О еде и не только» решает **задачи**:

Образовательные:

- Обучить исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формировать общетрудовые знания и умения в области кулинарии.
- Формировать практические умения и навыки экономного ведения домашнего хозяйства.
- Овладеть основными знаниями о здоровом питании и технологии приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки различных продуктов, составлении меню.

Развивающие:

\* Развивать творческую, активную, ответственную и предприимчивую личность, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

Воспитательные:

\* Готовить учащихся к профессиональному выбору, создавать условия для успешной социальной адаптации.

**Актуальность** данной программы можно рассматривать с нескольких позиций:

1. Образование и воспитание подрастающего поколения становится одной из главных задач стоящих перед обществом. Современный человек должен обладать элементарными знаниями в области кулинарии. Умение приготовить здоровую, полезную и вкусную еду актуально для подрастающего поколения.
2. Программа способствует раскрытию и решению проблемы и потребности учащихся в технологии приготовления пищи, позволяет использовать приобретенные умения и знания

в повседневной жизни.

3. Программа «О еде и не только» подрастающему поколению раскроет секреты приготовления простых и полезных блюд, привьет привычку правильно питаться.
4. В программе рассматривают элементы предпринимательства – как организовать свое дело, как написать бизнес-план, как оформить кафе, какое меню можно разработать для посетителей (детей и взрослых).
5. В программе преобладает практико-ориентированная деятельность, метод проекта – приготовление блюд, сервировка, подача, уборка.

**Адресат программы.** Программа учитывает потребности и развитие познавательных процессов у детей, учащихся 11-16 лет. Для формирования положительного отношения к учебе необходимо заботиться о создании положительной атмосферы на занятии. На занятиях посредством эмоциональности занятия, создания чувства новизны и стимулирования, создается ситуации успеха, которая формирует чувство уверенности в себе и удовлетворенности, снижается тревожность. На каждом занятии учащийся включается в деятельность,

#### **На занятиях применяются методы обучения:**

- Методы этапа восприятия-усвоения: рассказ, объяснение, беседа, демонстрация и иллюстрация; самостоятельная работа с источниками: изучение документов, работа с книгой, со справочной литературой.
- Методы этапа усвоения – воспроизведения составляют три подгруппы: собственно воспроизведения, к которой относится проблемная и игровая ситуации, учебная дискуссия; закрепления: упражнение, взаимообучение, целенаправленное самостоятельное усвоение школьниками свободной информации; диагностика и получение обратной информации: опросно-ответный контроль.
- Методы этапа воспроизведения-выражения: учебно-творческие (самостоятельный поиск и оформление результаты, художественное исполнительство), учебно-критические (критический анализ результатов учебной деятельности).

#### **Формы организации занятия**

Форма занятий – очная. На занятиях используются групповая и коллективная формы работы.

**Фронтальная работа** - предполагает одновременное выполнение общих заданий всеми учащимися для достижения ими общей познавательной задачи.

**Групповая форма** - дети на определенном занятии делятся на группы для решения конкретных учебных задач. Каждая группа получает определенное задание (либо одинаковое, либо дифференцированное) и выполняет его сообща под непосредственным руководством лидера группы или педагога. В группе (бригаде) по 5 учащихся, всего четыре бригады. Составляющие групповой деятельности:

1. Предварительная подготовка учащихся к выполнению группового задания, постановка учебных задач, краткий инструктаж педагога.
2. Обсуждение и составление плана выполнения учебного задания в группе, определение способов его решения (ориентировочная деятельность), распределение обязанностей.
3. Работа по выполнению задания.

4. Наблюдение педагога и корректировка работы группы и отдельных учащихся. 5. Взаимная проверка и контроль за выполнением задания в группе.

6. Сообщение учащихся о полученных результатах, общая дискуссия под руководством педагога, дополнения и исправления, дополнительная информация педагога и формулировка окончательных выводов.

7. Индивидуальная оценка работы группы и в целом.

**Коллективная форма работы.** Предполагает: «обучаю каждого, и каждый обучает всех». «При коллективном обучении, если оно действительно коллективное, – то, что знает один, должны знать все. И с другой стороны, все, что знает коллектив, должно становиться достоянием каждого».

**Занятия включают теоретическую и практическую часть.** В теоретической части занятия учащиеся представляют учебный материал в виде презентаций, схем, таблиц, при необходимости учитель дополняет сообщения учащихся. После завершения практической работы, учащиеся готовятся к следующему занятию, отбирают учебный материал, анализируют, оформляют в тетради или составляют презентацию. На практических занятиях учителем демонстрируются приемы работы с современными инструментами и оборудованием. На занятиях используются **активные методы обучения**: эвристическая беседа, мозговой штурм, совместный поиск решения задачи. На занятиях используются проблемные задания. Совместная поисковая деятельность стимулирует познавательную активность и активизирует все виды мыслительных операций.

Учащиеся не только научатся разрабатывать бизнес-план малого предприятия общественного питания, и интерьер кухни, рассчитывать себестоимость блюд, сервировать стол, готовить блюда, применяя знания использовать в повседневной жизни для адаптации и самоопределения. На заключительных занятиях учащиеся защищают проект «Кафе «Здоровое питание»».

**Режим занятий.** Содержание курса рассчитано на изучение программы в течение 19 часов и включает 19 практических занятий. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу. Продолжительность реализации программы 2 полугодие (5 месяцев).

### Учебный план

№ п/п	Модуль	Количество часов		
		Теоретическая	Практическая	Всего часов
1	Организация малого предприятия	3	1	4
2.	Разработка интерьера малого предприятия «Кафе «Здоровая еда»	0	1	1



3.	Сервировка и украшение стола	0	1	1
4	Здоровое питание. Технология приготовления пищи	2	10	12
5.	Защита, оценка проекта	0	1	1
	Итого	6	13	19

## Содержание I модуль «Организация малого предприятия»

### Теоретическая часть (3 часа)

#### **Тема1 . Вводный инструктаж. Проект « Кафе «Здоровая еда».**

Цель и задачи программы. Введение в проект «Кафе «Здоровая еда». Определение потребностей человека. Питание и здоровье человека. Полноценная пища. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, соблюдение элементарных правил гигиены при приготовлении пищи. Биологическое значение пищи и ее химический состав: белки, жиры, углеводы, витамины, вода, минеральные вещества. Правила хранения продуктов для сохранения витаминов. Основы рационального питания. Калорийность продуктов. Как правильно есть и пить. Выявление потребности. Интервью. Исследование потребностей людей. Обоснование проблемы и потребности. Краткая формулировка задачи проекта малое предприятие кафе «Здоровая еда». . Тест «Здоровье– это здорово». **Форма занятия – семинар.**

#### **Тема 2. Первичный инструктаж. Бизнес-план проекта.**

##### **Практическая работа. Бизнес-план проекта. Набор первоначальных идей.**

Общее знакомство с кабинетом кулинарии, бытовой техникой, используемой для хранения и приготовления пищи в домашних условиях. Ее функциональное значение и размещение на кухне. Решение практических задач. Проект «Кафе «Здоровая еда». Набор первоначальных идей «Кафе «Здоровая еда». Рассмотрение понятий «Эффективность производства», «Бизнес-план», «Инвестор», «Себестоимость», «Прибыль», «Цена», «Материальные затраты». Составление бизнес-плана. **Форма занятия – семинар.**

#### **Тема 3. Выбор наилучшей идеи проекта.**

##### **Практическая работа. Презентация идей проекта « Кафе «Здоровая еда».**

Презентация проекта «Кафе «Здоровая еда». Представление идей проекта, бизнес-плана, выбор наилучшей идеи. Выявление положительных и отрицательных сторон идей проекта. Доработка лучшей идеи, составление плана работы по реализации проекта. **Форма занятия – практическое занятие.**

### Практическая часть (1 час)

#### **Тема 4. Разработка меню.**

##### **Практическая работа. Разработка меню, расчет расхода продуктов.**

Режим питания. Работа по карточке «Пищевая тарелка» Профессия диетолог. Просмотр презентаций «Салаты», «Блюда из яиц». Разработка меню на 7 дней. Расчет расхода продуктов для приготовления блюд: «Салат из сырых овощей», «Яичница-глазунья», «Горячий бутерброд», «Чай». **Форма занятия – лекция.**

## II модуль «Разработка интерьера малого предприятия «Кафе «здоровая еда»

### Практическая часть ( 1 час)

#### **Тема 5. Работа над проектом « Кафе «Здоровая еда».**

**Практическая работа. Разработка интерьера кухни, кафе.**

Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Разработка требований к интерьеру. Планировка кухни, кафе. Зона приготовления пищи, зона обеденная. Профессия дизайнер. Варианты планирования кухни. Линейная кухня, угловая, параллельная, П-образная кухня. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни, кафе (классический стиль, деревенский стиль, модерн, минимализм) Шаблоны мебели и оборудования. Планировка кухни и кафе. Работа в группах. Выполнение эскиза кухни, кафе. Тест «Интерьер». Подготовка к занятию «Складывание салфеток». **Форма занятия – практическое занятие.**

### **III модуль «Сервировка и украшение стола»**

#### **Практическая часть (1 час)**

#### **Тема 6. Сервировка стола. Складывание салфеток.**

##### **Практическая работа. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.**

Безопасность на кухне. Работа в группах. Составление памятки «Безопасные приемы работы на кухне». Санитария и гигиена на кухне. Составление санитарно-гигиенических требований. Посуда для кухни и уход за ней. Просмотр мультфильма «Федорино горе». Уход за поверхностью стен и пола.

Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду, сервировка стола к ужину. Основные правила этикета. Составление памятки «Как правильно вести себя за столом». Экскурсия в школьную столовую, знакомство с профессиями: повар, кондитер, кухонная рабочая, официант, технолог.

Презентация «Складывание салфеток». Салфетка как обязательный элемент сервировки стола. Виды салфеток. Приемы складывания салфеток. Складывание салфеток: «Дыня», «Сдвоенный конус», «Простая шапка», «Ролики», «Свеча». Просмотр видеоролика «Цветок из салфеток». Складывание бумажных салфеток «Цветок». **Форма занятия – семинар.**

### **IV модуль программы «Здоровое питание. Технология приготовления пищи»**

#### **Тема 7. Горячие напитки и бутерброды.**

##### **Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов и чая.**

**Теоретическая часть (1 час)** Вода в жизни человека. Фильтры для очистки воды. Пищевая пирамида. Пищей можно отравиться. Первая помощь при отравлениях. Еще раз о режим питания. Работа с литературой. Технология приготовления горячих напитков. Чай, кофе, какао. Приготовление чая, секреты приготовления кофе, технология приготовления кофе, приготовление какао. Сладкие блюда. Расчет количества продуктов для приготовления чая и какао. Приготовление напитков. Тест «Сладкие блюда и напитки». Расчет количества продуктов для приготовления горячих бутербродов.

Презентации учащихся: «Хлеб всему голова», «Хлеб и бутерброды», «Виды бутербродов», «Гренки, канапе». Приготовление бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов. Повторение темы «Горячие напитки». Правила заваривания чая. Приготовление горячих бутербродов и чая, сервировка стола. Игра «Вкусный бутерброд». Подготовка к занятию блюда из яиц. Работа в группах, распределение обязанностей. **Форма занятия – лекция.**

#### **Тема 8. Блюда из яиц.**

##### **Практическая работа. Приготовление омлета. Варка яиц.**

Презентация «Определение качества яиц». Схематичный разрез куриного яйца. Использование яичного белка и желтка в кулинарии. Блюда из яиц. Праздник «Пасха». Способы окрашивания яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Разработка Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Посуда и приспособления для приготовления блюд из яиц. Окрашивание яиц. Овладение умениями и навыками приготовления блюд из яиц. Приготовление омлета натурального. Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек. Подготовка к занятию по теме «Салаты». Составление плана подготовки к занятию. Расчет количества продуктов для салата. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 9. Салаты. Практическая работа. Приготовление салата из вареных или сырых овощей.**

**Теоретическая часть (1 час).** Презентации учащихся: «Продукты для приготовления салатов», «Содержание в овощах питательных веществ», «Технология приготовления салатов из вареных овощей», «Первичная обработка овощей», «Варка на пару», «Формы нарезки», «Сроки хранения салатов». Правила приготовления салатов. Определение качества салатов. Овладение умениями и навыками нарезки продуктов с использованием механических приспособлений. Презентации учащихся: «Калорийность овощей», «Технология приготовления салатов из свежих овощей», «Приспособления для нарезки овощей», «Украшение блюд». Конкурс «Полезный салат из свежих овощей». Презентация салатов, оценка блюд. Подготовка к занятию. **Форма занятия – семинар.**

### **Тема 10. Блюда из круп. Каши. Практическая работа. Приготовление блюда из крупы.**

Презентации учащихся: «Крупы», «Каши бывают разными». Первичная обработка круп. Соотношение жидкости, соли при приготовлении каш. Технология приготовления рассыпчатых каш. Определение качества готовых блюд. Овладение умениями и навыками приготовления блюд из круп, приготовление рассыпчатой гречневой каши. Сервировка стола к ужину. Профессия диетолог. Диетические блюда из круп. Подготовка к занятию, расчет количества продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 11. Блюда из макаронных изделий. Практическая работа. Приготовление блюда из макаронных изделий.**

Презентации учащихся: «История макарон», «Блюда из макарон», «Технология приготовления макарон двумя способами». Приготовление макарон по-флотски. Тест «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий». Подготовка к занятию, расчет количества продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 12. Первые блюда. Практическая работа. Приготовление первого блюда.**

Презентации учащихся: «Посуда и инвентарь, используемые для приготовления супов», «Организация рабочего места», «Значение супов в питании человека». Классификация супов. Технология приготовления первых блюд. Определение их качества. Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме «Первые блюда». Расчет количества продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 13. Блюда из птицы. Практическая работа. Приготовление блюда из курицы**

Презентации учащихся: «Способы определения качества птицы», «Технология разделки птицы», «Тепловая обработка птицы», «Блюда из птицы». Приготовление блюда «Запеченная курица с картофелем». Подготовка к занятию по теме «Блюда из теста». Расчет количества продуктов для приготовления блинов, оладий, блинчиков. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 14. Блюда из теста. Блины. Практическая работа. Приготовление блинов, оладий, блинчиков.**

Презентации учащихся: «Изделия из жидкого теста», «Блины», «Блинчики», «Оладьи», «Блинный пирог», «Технология приготовления оладий», «Технология приготовления блинчиков», «Технология приготовления блинчиков с начинкой». Определение качества яиц». Приготовление блинов, оладий, блинчиков». Подготовка к занятию, расчет количества продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 15. Бисквитное тесто. Практическая работа. Приготовление бисквита.**

Презентации учащихся: «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления бисквитного теста», «Требования к качеству теста и готовых изделий», «Требования к качеству теста и готовых изделий. Виды и причины дефектов изделий из бисквитного теста», «основные виды кремов», «Оформление тортов и пирожных». Приготовление бисквита. Подготовка к занятию по теме «Бисквитное тесто». Расчет

количества продуктов для приготовления бисквита. Подготовка к занятию по теме «Песочное тесто». Расчет количества продуктов для приготовления песочного печенья. **Форма занятия – практическое занятие.**

**Тема 16. Песочное тесто. Практическая работа. Приготовление песочного печенья.** Презентации учащихся: «Изделия из песочного теста», «Технология выпечки печенья из песочного теста», Приготовление печенья. Приготовление Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления дрожжевого теста. **Форма занятия – практическое занятие.**

**Тема 17. Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление пирожков.** Презентации учащихся: «Изделия из дрожжевого теста», «Технология приготовления дрожжевого теста», «Фарши и начинки для пирогов», «Кулебяка – вид пирога с начинкой». Экскурсия в школьную столовую «Дрожжевое тесто и изделия из него». Приготовление дрожжевого теста. Расчет количества продуктов для приготовления дрожжевого теста и начинки. Подготовка к занятию, составление презентации, подготовка к защите проекта, расчет количества продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

**Тема 18. Слоеное дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление печеных изделий из дрожжевого теста.**

Презентации учащихся: «Слоеное дрожжевое тесто и изделия из него», «Открытые пироги», «Закрытые пироги». Приготовление открытого ягодного пирога. Тест «кулинария». Подготовка к занятию по теме «Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Расчет количества продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

У модуль программы Защита, оценка проекта

**Практическая часть (1 час)**

**Тема 19. Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление блюд и защита проекта.**

Презентации учащихся: «Легкий ужин», «Полезная выпечка». Приготовление ужина, сервировка стола к ужину. Дегустация блюд. Оценка проекта. Вручение дипломов, награждение. **Форма занятия – семинар.**

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	Сентябрь			Презентация	1	Вводный инструктаж. Проект «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Определение потребности и краткая формулировка задачи проекта.	Кабинет кулинарии	наблюдение
2.	Сентябрь			Практическая работа	1	Первичный инструктаж. Бизнес-план проекта. Набор первоначальных идей. Практическая работа. Бизнес-план проекта. Набор первоначальных идей.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
3.	Сентябрь			Практическая работа	1	Выбор наилучшей идеи проекта. Практическая работа. Презентация идей проекта «Кафе «Здоровая еда».	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
4.	Сентябрь			Практическая работа	1	Разработка меню. Практическая работа. Практическая работа. Разработка меню, расчет расхода продуктов.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
5.	Октябрь			защита мини проекта «Интерьер малого предприятия «Кафе «Здоровая еда»	1	Работа над проектом «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Разработка интерьера кухни, кафе.	Кабинет кулинарии	защита мини проекта «Бизнес-план малого Предприятия «Кафе «Здоровая еда»
6.	Октябрь			Практическая работа	1	Сервировка стола. Складывание салфеток. Практическая работа. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
7.	Октябрь			Практическая работа	1	Горячие напитки и бутерброды. Практическая работа. Приготовление	Кабинет кулинарии	Практическая работа

						горячих бутербродов и чая.		
8.	Октябрь			Практическая работа	1	Блюда из яиц. Практическая работа. Приготовление омлета. Варка яиц.	Кабинет кулинарии	Защита проекта, итоговый тест
9.	Ноябрь			Практическая работа		Салаты. Практическая работа. Приготовление салата из вареных или сырых овощей.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
10.	Ноябрь			Практическая работа		Блюда из круп. Каши. Практическая работа. Приготовление блюда из крупы.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
11.	Ноябрь			Практическая работа		Блюда из макаронных изделий. Практическая работа. Приготовление блюда из макаронных изделий.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
12.	Ноябрь			Практическая работа		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление первого блюда.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
13.	Декабрь			Практическая работа		Блюда из птицы. Практическая работа. Приготовление блюда из курицы.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
14.	Декабрь			Практическая работа		Блюда из теста. Блины. Практическая работа. Приготовление блинов, оладий, блинчиков.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
15.	Декабрь			Практическая работа		Бисквитное тесто. Практическая работа. Приготовление бисквита.		Практическая работа
16.	Декабрь			Практическая работа		Песочное тесто. Практическая работа. Приготовление песочного печенья.		Практическая работа
17.	Январь			Практическая работа		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление пирожков.		Практическая работа
18.	Январь			Практическая работа		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление печеных изделий из дрожжевого теста.		Практическая работа
19.	Январь			Защита проекта «Кафе «Здоровая еда»		Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление блюд и защита проекта.		Практическая работа

## Планируемые результаты

### Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в области предпринимательской, экономической, технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в кабинете кулинарии для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда при разработке проекта «О еде и не только»;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

### Метапредметные результаты:

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение творческих мини проектов по созданию бизнесплана, интервьюера кафе, приготовлению блюд;
- приведение примеров, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной, письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и приготовление полезных блюд, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах по приготовлению пищи;
- соблюдение норм и правил культуры труд в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

#### В познавательной сфере

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда: «Эскиз кафе «Здоровая еда», «Меню», «Приготовление блюд» и др.;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах по приготовлению пищи;
- владение способами графического представления технической, технологической информации; • применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов, продуктов при проектировании объектов труда;
- подбор инструментов, оборудования, посуды с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости блюд, проекта;
- примерная экономическая оценка проекта и возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### В мотивационной сфере

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;



- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении кулинарных работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере

- дизайнерское проектирование интерьера кафе «Здоровая еда»;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ по созданию бизнес-плана, по созданию макета кафе, меню и приготовлению полезной пищи;
- разработка варианта рекламы «Кафе «Здоровая еда»;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятно содержание рабочей одежды;

#### В коммуникативной сфере

- формирование рабочей группы для выполнения проекта «Кафе «Здоровая еда» с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта «Кафе «Здоровая еда»;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов;
- потребительская оценка зрительного ряда рекламы В физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования, приспособлений;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований; • сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### **Условия реализации программы**

#### **Материально-техническое обеспечение**

1. Кабинет кулинарии.
2. Оборудование: плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, электрический чайник.
3. Наборы столовой мебели.
4. Посуда, разделочные доски.
5. Компьютерный класс с персональными компьютерами для учащихся.
6. Локальная сеть с доступом в интернет.
7. Проектор и демонстрационный экран.
8. Доска школьная.

### **Формы аттестации**

Текущий контроль проводится на каждом занятии в форме практической работы для проверки знаний и умений и их уточнения и корректировки. В качестве измерителей учебных достижений используются такие формы, как решение индивидуальной задачи, тестирование, выполнение мини-проектных и практических работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме практической работы. Учащиеся, успешно освоившие все темы, могут получить зачет автоматически. Итоговая аттестация проводится в форме защиты проекта «О еде и не только». Предметом контроля являются знания, умения и навыки учащихся, в некоторых случаях, созданные ими образовательные продукты презентации к занятиям и презентации к защите проекта.

## Оценочные материалы

Текущий контроль уровня усвоения материала осуществляется по результатам выполнения учащимися тестовых заданий, самостоятельных практических заданий и защита мини-проектов. Итоговый контроль реализуется в форме защиты итогового проекта «О еде и не только». Тестовые задания «Здоровье – это здорово», «Интерьер», «Сладкие блюда и напитки», «Общие сведения о питании и приготовлении пищи», «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий», «Кулинария».

Примерные темы мини-проектов:

1. Бизнес-план «Кафе «Здоровая еда»
2. «Себестоимость блюд»
3. «Режим питания», «Витамины», «Белки, жиры, углеводы».
4. «Полезная, здоровая еда»
5. «Интерьер кухни», «Интерьер кафе»
6. «Сервировка стола»
7. «Складывание салфеток»
8. «Меню: завтрак, обед, ужин»
9. «Горячие напитки»
10. «Бутерброды»
11. «Блюда из яиц», «Омлеты»
12. «Салаты из вареных овощей», «Салаты из сырых овощей» 13. «Блюда из круп. Каши»
14. «Щи да каша – пища наша», «Гречневая рассыпчатая каша»
15. «Первые блюда», «Борщи», «Рассольники»
16. «Блюда из мяса», «Котлеты»
17. «Блюда из птицы», «Запеченная курица с картофелем»
18. «Блины, оладьи, блинчики»
19. «Начинки для пирожков», «Пирожки», «Открытые и закрытые пироги», «Пицца»
20. «О еде и не только»

## Методические материалы

Для того чтобы сформулировать мотивы учебной деятельности, используется весь арсенал методов организации и осуществления учебной деятельности - словесные, наглядные и практические методы, репродуктивные и поисковые методы, дедуктивные и индуктивные методы. Каждый из методов организации учебной деятельности обладает не только информативно-обучающим, но и мотивационным воздействием.

В основе реализации программы проектный метод обучения. Учащиеся будут реализовать проект «Кафе «Здоровая еда», решать такие вопросы: «Как организовать школьное кафе?», «Как составить меню?», «Какие блюда можно употреблять утром, днем и вечером?», «Какие горячие напитки полезны?», «Где искать витамины?», «Какие существуют способы складывания салфеток?», «Какие блюда готовят из яиц», «Какие приспособления используют при нарезке продуктов?», «Какие первые блюда подают на обед?» и другие.

В основе метода проектов лежит развитие познавательных, творческих навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать знания, ориентироваться в информационном пространстве и развитие критического мышления. Метод проектов всегда предполагает решение проблемы, предусматривающей, с одной стороны, использование разнообразных методов, с другой –интегрирование знаний, умений из различных областей науки, техники, технологии, творческих областей. Проект – это всегда творческая деятельность. В проекте «О еде и не только», интегрируются знания из разных областей: предпринимательство, экономика, математика, русский язык, информатика, история, интерьер, биология, кулинария. Межпредметные связи прослеживаются на каждом занятии.

Познавательные игры. Ценным методом стимулирования интереса к учению для учащихся можно назвать метод познавательных игр, который опирается на создание в учебном процессе игровых ситуаций. Игра на занятиях используется как средство возбуждения интереса к учению. Например, игра «Веселый бутерброд», учащимся раздают карточки, на карточках, изображены продукты: овощи, колбаса, мясо, рыба, масло, сыр. Ученикам необходимо выбрать продукты и сделать «правильный» бутерброд, с учетом сочетаемости продуктов. Ребята представляют свои работы, рассказывают, почему бутерброд хлеб с огурцом полезнее, чем с колбасой. Учащиеся учатся дискутировать, что позволяет расширить словарный запас и формирует умение грамотно выразить свою точку зрения. Каждое занятие по кулинарии – конкурс блюд. Ребята учатся красиво накрыть стол, приготовить, оформить и подать блюдо, а также оценить работу друг друга.

На занятиях по программе «О еде и не только» используются и типы занятий: • занятие открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков (экскурсия, беседа, мультимедиа-урок);

- занятие рефлексии (практикум, ролевая игра, деловая игра);
- занятие общеметодологической направленности (конкурс, экскурсия, игра, урок-совершенствование);
- занятие развивающего контроля (письменные работы, устные опросы, смотр знаний, творческий отчет, защита проектов, конкурсы, тестирование).

### Список литературы

1. Сасова, И. А. Технология: 5–8 классы: программа / И. А. Сасова, А. В. Марченко. – М. :Вентана - Граф, 2008.
2. Павлова, М. Б. Технология. 5–9 классы. Метод проектов в технологическом образовании школьников : пособие для учителя / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. – М.: Вентана-Граф, 2000.
3. Марченко, А. В. Сборник нормативно-методических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич ; под ред. И. А. Сасовой. – М. :Вентана - Граф, 2004.
4. Гуревич, М. И. Технология. 5 класс : сб. проектов : пособие для учителя / М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, Дж. Питт, И. А. Сасова. – М. :Вентана-Граф, 2004.
5. Павлова, М. Б. Технология. 6 класс. Метод проектов в технологическом образовании школьников / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. – М. :Вентана-Граф, 2004.
6. Павлова, М. Б. Дизайн-подход как основа обучения / М. Б. Павлова, Дж. Питт. – Н. Новгород : НГЦ, 2000.
7. Сасова, И. А. Экономическое воспитание школьников в процессе трудовой подготовки / И. А. Сасова, А. Ф. Аменд. – М., 1988.