

Рассмотрено на  
заседании МО учителей  
музыки, технологии

Протокол № 4 от  
«05» 05 2022 г.

Согласовано  
заместитель директора по ВВВР  
А. Г. Григорьева

«14» 05 2022 г.

Утверждаю  
директор школы  
Л. Н. Прогонюк



«11» 05 2022 г.

**АДАптированная дополнительная  
общЕобразовательная общЕразвивающая программа  
социально-гуманитарной направленности**

**«О еде и не только»**

Возраст учащихся:	11-16 лет
Количество часов в год:	38
Срок реализации:	1 год
Педагог, реализующий программу:	Кротова Ирина Геннадьевна, педагог дополнительного образования

г. Сургут  
2022 год

**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ 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	2022 год
Где, когда и кем утверждена дополнительная общеобразовательная программа	На заседании МО учителей музыки, технологии, протокол №4 от 05.05.2022 г. Директором школы 11.05.2022
Информация и наличие рецензии	нет
Цель	создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда учащихся с ограниченными возможностями здоровья
Задачи	<p><b>Образовательные:</b></p> <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>•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> </ul> <p><b>Развивающие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p><b>Воспитательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Готовить учащихся к профессиональному выбору, создавать условия для успешной социальной адаптации.</li> </ul>
Ожидаемые результаты освоения программы	<p><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> </ul> <p>формирование ценностных ориентаций.</p> <p><b>Предметные результаты</b></p> <p><u>В познавательной сфере</u></p>

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда: «Макет кафе «Здоровая еда», «Меню», «Приготовление блюд» и др.;

оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

распознавание видов, назначения В трудовой сфере:

планирование технологического процесса и процесса труда;

подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

В мотивационной сфере

оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере

услуг;

услуг;

осознание ответственности за качество результатов труда;

В эстетической сфере

моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ по созданию бизнес-плана, по созданию макета кафе, меню и приготовлению полезной пищи;

рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

В коммуникативной сфере

формирование рабочей группы для выполнения проекта «Кофе «Здоровая еда» с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

В физиолого-психологической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования, приспособлений;

сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**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 бизнес-плана, интерьера

	<p>кафе, приготовлению блюд;</p> <p>приведение примеров, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной, письменной форме результатов своей деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•выявление потребностей, проектирование и приготовление полезных блюд, имеющих потребительскую стоимость;</li> <li>•выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;</li> <li>•использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;</li> <li>•согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;</li> <li>•объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;</li> <li>•оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;</li> <li>•диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;</li> <li>•обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах по приготовлению пищи;</li> <li>•соблюдение норм и правил культуры труд в соответствии с технологической культурой производства;</li> <li>•соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</li> </ul>
Срок реализации программы	1 год
Количество часов в неделю / год	1 час/38 часов в год
Возраст учащихся	11-16 лет
Формы занятий	Семинар, лекция, практическая работа, защита проекта и др.
Методическое обеспечение	<p>Сасова, И. А. Технология : 5–8 классы : программа / И. А. Сасова, А. В. Марченко. – М. :Вентана-Граф, 2008.</p> <p>2. Павлова, М. Б. Технология. 5–9 классы. <a href="#">Метод проектов</a> в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. – М. :Вентана-Граф, 2000.</p> <p>3. Марченко, А. В. Сборник нормативнометодических материалов потехнологии / А.</p>

	<p>В. Марченко, И. А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. – М. :Вентана-Граф, 2004.</p>
<p>Условия реализации программы (оборудование, инвентарь, специальные помещения, ИКТ и др.)</p>	<p>Материально-техническое обеспечение: Кабинет кулинарии.</p> <p>2. Оборудование: 4 плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, электрический чайник, весы.</p> <p>Набор столовой мебели: 4 кухонных гарнитура, 4 обеденных стола, 20 стульев.</p> <p>Посуда (кастрюли 4 набора, набор сковород 4 штуки, формы для выпечки 4 штуки), разделочные доски 4 набора, столовая посуда 4 сервиза.</p> <p>5. Компьютерный класс с 10 персональными компьютерами для учащихся.</p> <p>10 парт, 20 стульев.</p> <p>7. Локальная сеть с доступом в интернет.</p> <p>8. Проектор и демонстрационный экран.</p> <p>9. Доска школьная.</p>

### **Аннотация программы**

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «О еде и не только» направлена на практико-ориентированную деятельность в области малого бизнеса и кулинарии. Цель программы – создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда учащихся с ограниченными возможностями здоровья. Содержание курса рассчитано на изучение программы в течение 38 часов и включает 38 практических занятий. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу. Продолжительность реализации программы 1 год. Возраст учащихся 11-16 лет. Количество обучающихся в группе 15 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, дети учатся сотрудничать, работать в большой и малой группе. Работая в группе, учащиеся учатся распределять обязанности, нести ответственность за общее дело.

## Пояснительная записка

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «О еде и не только» 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.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «О еде и не только» 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 один учебный год. 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 с ограниченными возможностями здоровья

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.
- Владеть 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.

**Отличительной особенностью** данной программы является то, что в ходе её освоения учащиеся с ограниченными возможностями здоровья изучают основы кулинарии, начальные основы экономики и предпринимательства. Проектный метод обучения позволяет организовать обучение при преобладающем количестве практических занятий.

**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 особенности развития познавательных процессов у детей с ОВЗ, учащихся 11-16 лет. Учебная мотивация у детей с ОВЗ снижена, интересы в основном игровые. Для формирования положительного отношения к учебе необходимо заботиться о создании положительной атмосферы на занятии. На занятиях посредством игры, 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 используются проблемные задания. Совместная поисковая деятельность стимулирует познавательную активность и активизирует все виды мыслительных операций. Занятия по программе «О еде и не только» построены таким образом, происходит частая смена видов деятельности: беседа, «мозговая атака», слушание и анализ выступления товарищей, работа с литературой, составление презентаций, изготовление таблиц, схем, рисунков, приготовление пищи, уборка кабинета, подготовка к занятию, фото отчет о проделанной работе, защита проекта. Частая смена видов деятельности благоприятно воздействует на усвоение учебного материала для учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для учащихся с ОВЗ необходима поддержка во время занятия, некоторые термины, понятия необходимо несколько раз объяснить, дать «толчок», для усвоения новых знаний. 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. Количество обучающихся в группе 15 человек.

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

### **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 3 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 38 часов и включает 38 практических занятий. Занятия проводятся 1 раз в неделю 1 час.

Учебный план

№ п/п	Модуль	Количество часов			Форма контроля
		Теоретическая	Практическая	Всего часов	
1.	Организация малого предприятия	2	4	6	устный опрос, практическая работа, тестовые задания, защита мини проекта «Бизнес-план малого предприятия «Кафе «Здороваяеда»
2.	Разработка интерьера малого предприятия «Кафе «Здороваяеда»	0	1	1	устный опрос, практическая работа, тест, защита мини проекта «Интерьер малого предприятия «Кафе «Здороваяеда»
3.	Сервировка и украшение стола	0	2	2	устный опрос, практическая работа, защита мини проекта «Сервировка и
4	Здоровое питание. Технологии приготовления пищи	0	24	24	устный опрос, практическая работа, тестовые задания, защита мини проектов

5.	Подготовка к защите проекта	2	-	2	Практическая работа
6.	Защита, оценка проекта	0	3	3	практическая работа, защита проекта «О еде и не только», практическая работа
7.	Итого	4	34	38	

## Содержание

### I модуль «Организация малого предприятия»

#### Теоретическая часть (2 часа)

##### Тема1 . 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. Тест«Здоровье– это здорово». **Форма занятия – семинар.**

##### Тема 2. Проект « Кафе «Здоровая еда».

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», «Бизнесплан», «Инвестор», «Себестоимость», «Прибыль», «Цена», «Материальные затраты». Составление бизнес-плана. **Форма занятия – семинар.**

#### Практическая часть ( 4 часа)

##### Тема 3. Идеи проекта Проект « Кафе «Здоровая еда».

**Практическая работа. Составление бизнес-плана проекта. Проработка идей проекта.**

Суточная потребность людей в килокалориях. Составление меню кафе (выбор блюд для завтрака, обеда, полдника и ужина), расчеты стоимости блюд. Профессия бухгалтер. Составление технологических карт. Работа над идеями проекта. Реклама. Разработка рекламы кафе и слоганов. Составление бизнес-плана. Тест «Здоровое питание». **Форма занятия – практическое занятие.**

#### **Тема 4. Выбор наилучшей идеи проекта.**

##### **Практическая работа. Презентация идей 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 – семинар.**

#### **Тема 5. Разработка меню.**

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

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

#### **Тема 6. Безопасность на кухне. Разработка технологической карты блюда. Практическая работа. Разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда.**

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. Рецепты блюд, норма продуктов, разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда. Просмотр презентации: «Горячие напитки». Разработка технологической карты: «Приготовление чая» и расчет себестоимости горячего напитка. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **II модуль «Разработка интерьера малого предприятия**

#### **«Кафе «здоровая еда»**

##### **Практическая часть (1 час)**

#### **Тема 7. 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. Изготовление макета кухни, кафе. Тест «Интерьер». Подготовка к занятию «Складывание салфеток». **Форма занятия – практическое занятие.**

##### **Практическая часть (2 часа)**

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

#### **Тема 8. Сервировка стола.**

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

Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду, сервировка стола к ужину. Основные правила этикета. Составление памятки «Как правильно вести себя за столом». Тест «Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Экскурсия в школьную столовую, знакомство с профессиями: повар, кондитер, кухонная рабочая, официант, технолог. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 9. Складывание салфеток.**

#### **Практическая работа. Складывание салфеток.**

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 – практическое занятие.**

### **Практическая часть (24 часа)**

## **IV модуль программы «Здоровое питание.**

### **Технология приготовления пищи»**

#### **Тема 10. Еще раз о правилах здорового питания. Горячие напитки.**

##### **Практическая работа. Расчет количества продуктов. Приготовление горячего напитка.**

Вода в жизни человека. Фильтры для очистки воды. Пищевая пирамида. Пищей можно отравиться. Первая помощь при отравлениях. Еще раз о режим питания. Презентация материала учащимися. 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». Подготовка к занятию «Бутерброды». Расчет количества продуктов для приготовления горячих бутербродов. **Форма занятия – практическое занятие.**

#### **Тема 11. Бутерброды.**

##### **Практическая работа. Приготовление 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 – практическое занятие.**

#### **Тема 12. 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 винегрета. Распределение

обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 13. Салаты.**

#### **Практическая работа. Приготовление винегрета.**

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. Подготовка к занятию, работа с литературой, распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 14. Салаты.**

#### **Практическая работа. Приготовление салата из свежих овощей.**

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 «Блюда из круп. Каши». **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 15. Блюда из круп. Каши.**

#### **Практическая работа. Приготовление рассыпчатой каши.**

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 16. Блюда из круп. Каши.**

#### **Практическая работа. Приготовление вязкой каши.**

Презентации учащихся: «Традиционные блюда из круп», «Какие витамины в каше?». Соотношение жидкости, соли при приготовлении каш. Технология приготовления вязких каш. Подача каш. Сервировка стола к завтраку. Подготовка к занятию «Блюда из макаронных изделий». Работа с литературой, ресурсами интернета. Составление презентаций. Расчет продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 17. Блюда из макаронных изделий.**

#### **Практическая работа. Приготовление макарон по-флотски.**

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 «Блюда из творога». Работа с литературой. Расчет количества продуктов для запеканки. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 18. Блюда из творога**

#### **Практическая работа. Приготовление запеканки**

Презентации учащихся: «Молочные продукты», «Значение творога в питании школьника», «Технология приготовления домашнего творога», «Технология приготовления творожной запеканки». Приготовление запеканки. Сервировка стола. Реши кроссворд «Молочные продукты». Подготовка к занятию по теме «Первые блюда». Расчет

количества продуктов для приготовления блюда «Борщ вегетарианский». **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 19. Первые блюда.**

#### **Практическая работа. Приготовление борща вегетарианского**

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 для приготовления блюда «Суп картофельный с фрикадельками».

### **Тема 20. Первые блюда**

#### **Практическая работа. Приготовление супа картофельного с фрикадельками**

Презентации учащихся: «Пищевая ценность», «Особенности тепловой обработки», «Виды бульонов», «Правила приготовления первых блюд», «Технология приготовления фрикаделек». Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме «Первые блюда». Работа с литературой. Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Щи». **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 21. Первые блюда.**

#### **Практическая работа. Приготовление щей**

Презентации учащихся: «Тепловая обработка продуктов», «Продолжительность тепловой обработки продуктов используемых для приготовления супов», «Щи да каша – пища наша». Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме «Первые блюда». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Рассольник». **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 22. Первые блюда.**

#### **Практическая работа. Приготовление рассольника.**

Презентации учащихся: «Технология приготовления первых блюд. Определение их качества», «Технология приготовления рассольника». Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме «Блюда из рыбы». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Запеченная рыба». Подготовка к занятию по теме «Блюда из рыбы». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Приготовление запеченной рыбы». **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 23. Блюда из рыбы.**

#### **Практическая работа. Приготовление запеченной рыбы**

Презентации учащихся: «Рыба и морепродукты», «Пищевая ценность рыбы», «Признаки доброкачественности рыбы», «Условия и сроки хранения рыбной продукции», «Технология разделки рыбы», «Санитарные требования при обработке рыбы», «Тепловая обработка рыбы», «Технология запекания рыбы», «Требования качеству к готовым блюдам». Приготовление запеченной рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Тест «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов». Подготовка к занятию по теме «Блюда из мяса». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Котлеты». **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 24. Блюда из мяса.**

#### **Практическая работа. Приготовление котлет.**

Презентации учащихся: «Виды мяса и мясных продуктов», «Субпродукты», «Мясные консервы», «Признаки доброкачественности мяса», «Условия и сроки хранения мясной

продукции», «Оттаивание мяса», «Санитарные требования при обработке мяса», «Тепловая обработка мяса», «Технология приготовления изделий из рубленного мяса», «Подача готовых блюд», «Требования к качеству готовых блюд». Подготовка к занятию по теме «Блюда из птицы». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Запеченная курица с картофелем». **Форма занятия – практическое занятие.**

#### **Тема 25. Блюда из птицы.**

##### **Практическая работа. Запеченная курица с картофелем.**

Презентации учащихся: «Способы определения качества птицы», «Технология разделки птицы», «Тепловая обработки 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 26. Блюда из теста.**

##### **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 по теме «Вареники». Расчет количества продуктов для приготовления вареников. **Форма занятия – практическое занятие.**

#### **Тема 27. Блюда из пресного теста. Вареники**

##### **Практическая работа. Приготовление вареников**

Презентации учащихся: «Блюда из пресного теста», «Вареники и пельмени», «Рецепты пресного теста», «Начинки для вареников», «Технология приготовления вареников с творогом». Приготовление вареников. Подготовка к занятию по теме «Бисквитное тесто». Расчет количества продуктов для приготовления бисквита. **Форма занятия – практическое занятие.**

#### **Тема 28. 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 29. Песочное тесто.**

##### **Практическая работа. Приготовление песочного печенья**

Презентации учащихся: «Изделия из песочного теста», «Технология выпечки печенья из песочного теста», Приготовление печенья. Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления дрожжевого теста. Экскурсия в школьную столовую «Дрожжевое тесто и изделия из него». **Форма**



занятия – практическое занятие.

### **Тема 30. Дрожжевое тесто.**

#### **Практическая работа. Приготовление теста**

Презентации учащихся: «Изделия из дрожжевого теста», «Технология приготовления дрожжевого теста». Приготовление дрожжевого теста. Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления дрожжевого теста и начинки. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 31. Дрожжевое тесто.**

#### **Практическая работа. Приготовление пирожков с капустой**

Презентации учащихся: «Фарши и начинки для пирогов», «Кулебяка – вид пирога с начинкой». Приготовление пирожков с капустой. Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления открытого ягодного пирога. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 32. Дрожжевое тесто.**

#### **Практическая работа. Приготовление открытого ягодного пирога**

Презентации учащихся: «Открытые пироги», «Закрытые пироги». Приготовление открытого ягодного пирога. Тест «Кулинария». Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления пиццы. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 33. Слоеное тесто.**

#### **Практическая работа. Приготовление пиццы**

Презентации учащихся: «История пиццы», «Слоеное тесто для пиццы», «Начинки для пиццы», «Технология приготовления пиццы». Приготовление пиццы. Тест «Кулинария». Подготовка к занятию по теме «Составление презентации проекта». Оформление документации проекта. Фото отчет о проделанной работе. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Теоретическая часть ( 2 час)**

#### **V Модуль программы «Подготовка к защите проекта»**

### **Тема 34. Составление презентации проекта.**

#### **Практическая работа. Оформление документации проекта**

Составление презентаций: «Бизнес-план кафе «Здоровая еда», «Интерьер кафе», «Меню кафе», «Кто хорошо жует, тот долго живет», «Вкусный и полезный завтрак», «Щи да каша – пища наша!», «Без блина не Масленица, без пирога – не именины», «Легкий ужин», «Полезная выпечка». **Форма занятия – семинар.**

### **Тема 35. Составление презентации проекта.**

#### **Практическая работа. Оформление документации проекта.**

Составление презентаций: «Бизнес-план кафе «Вкусная еда», «Интерьер кафе», «Меню кафе», «Кто хорошо жует, тот долго живет», «Вкусный и полезный завтрак», «Щи да каша – пища наша!», «Без блина не Масленица, без пирога – не именины», «Легкий ужин», «Полезная выпечка». **Форма занятия – семинар.**

### **Практическая часть ( 3 часа)**

## **VI модуль программы «Защита проекта»**

### **Тема 36. Защита проекта «Кафе «Здоровая еда»**

#### **Практическая работа. Приготовление завтрака**

Презентации учащихся: «Бизнес-план кафе «Здоровая еда», «Интерьер кафе», «Меню кафе», «Вкусный и полезный завтрак». Приготовление завтрака, сервировка стола, дегустация блюд. Подготовка к занятию «Защита проекта. «Кафе «Полезная еда». Приготовление обеда. Оценка проекта. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 37. Защита проекта «Кафе Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление обеда.**

Презентации учащихся: «Кто хорошо жует, тот долго живет», «Щи да каша – пицанаша!», «Без блина не Масленица, без пирога – не именины». Приготовление обеда. Подготовка к занятию «Защита проекта. «Кафе «Полезная еда». Приготовление ужина. Оценка проекта. **Форма занятия – практическое занятие.**

### **Тема 38. Защита проекта «Кафе «Здоровая еда».**

#### **Практическая работа. Приготовление ужина**

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

## Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
<b>I модуль «Организация малого предприятия»</b>								
1.	Сентябрь			Семинар	1	Вводный инструктаж. Проект «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Определение потребности и краткая формулировка задачи проекта.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
2.	Сентябрь			Семинар	1	Первичный инструктаж. Проект «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Бизнес-план проекта. Набор первоначальных идей.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
3.	Сентябрь			Практическое занятие КТД	1	Практическая работа. Составление бизнес-плана проекта. Проработка идей проекта. Выбор наилучшей идеи проекта.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
4.	Сентябрь			Семинар	1	Выбор наилучшей идеи проекта. Практическая работа. Презентация идей проекта «Кафе «Здоровая еда».	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
5.	Октябрь			Практическое занятие КТД	1	Разработка меню. Практическая работа. Разработка меню, расчет расхода продуктов.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

6.	Октябрь			Практическое занятие КТД		Безопасность на кухне. Разработка технологической карты блюда. Практическая работа. Разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
<b>II модуль «Разработка интерьера малого предприятия «Кафе «здоровая еда», 1 час</b>								
7.	Октябрь			Практическое занятие КТД		Работа над проектом «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Разработка интерьера кухни, кафе.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
<b>III модуль «Сервировка и украшение стола» (2 часа)</b>								
8.	Октябрь			Практическое занятие КТД		Сервировка стола. Практическая работа. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
9.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Складывание салфеток. Практическая работа. Складывание салфеток.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
<b>IV модуль программы «Здоровое питание. Технология приготовления пищи»</b>								
10.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Еще раз о правилах здорового питания. Горячие напитки. Практическая работа. Расчет количества продуктов. Приготовление горячего напитка.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
11.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Бутерброды. Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
12.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Блюда из яиц. Практическая работа. Приготовление омлета. Варка яиц.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
13.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Салаты. Практическая работа. Приготовление винегрета.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
14.	Декабрь			Практическое занятие КТД		Салаты. Практическая работа. Приготовление салата из свежих овощей.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
15.	Декабрь			Практическое занятие		Блюда из круп. Каши. Практическая работа. Приготовление рассыпчатой	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

				КТД		каши.		
16.	Декабрь			Практическое занятие КТД		Блюда из круп. Каши. Практическая работа. Приготовление вязкой каши.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
17.	Декабрь			Практическое занятие КТД		Блюда из макаронных изделий. Практическая работа. Приготовление макарон по-флотски.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
18.	Январь			Практическое занятие КТД		Повторный инструктаж. Блюда из творога. Практическая работа. Приготовление запеканки.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
19.	Январь			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление борща вегетарианского	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
20.	Январь			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление супа картофельного с фрикадельками.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
21.	Январь			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление щей.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
22.	Февраль			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление рассольника.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
23.	Февраль			Практическое занятие КТД		Блюда из рыбы. Практическая работа. Приготовление запеченной рыбы.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
24.	Февраль			Практическое занятие КТД		Блюда из мяса. Практическая работа. Приготовление котлет.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
25.	Февраль			Практическое занятие КТД		Блюда из птицы. Практическая работа. Запеченная курица с картофелем.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
26.	Март			Практическое занятие КТД		Блюда из теста. Практическая работа. Приготовление блинов, оладий, блинчиков	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
27.	Март			Практическое занятие КТД		Блюда из пресного теста. Вареники. Практическая работа. Приготовление вареников.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

28.	Март			Практическое занятие КТД		Бисквитное тесто. Практическая работа. Приготовление бисквита.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
29.	Март			Практическое занятие КТД		Песочное тесто. Практическая работа. Приготовление песочного печенья.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
30.	Апрель			Практическое занятие КТД		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление теста.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
31.	Апрель			Практическое занятие КТД		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление пирожков с капустой.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
32.	Апрель			Практическое занятие КТД		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Открытого пирога с ягодой.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
33.	Апрель					Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление пиццы.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
<b>V Модуль программы «Подготовка к защите проекта»</b>								
34.	Май			Семинар		Составление презентации проекта. Практическая работа. Оформление документации проекта.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
35.	Май			Семинар		Составление презентации проекта. Практическая работа. Оформление документации проекта.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
<b>VI модуль программы «Защита проекта»</b>								
36.	Май			Практическое занятие КТД		Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление завтрака.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
37.	Май			Практическое занятие КТД		Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление обеда. Приготовление обеда.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
38.	Май			Практическое занятие КТД		Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление ужина.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

## Планируемые результаты

### Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в области предпринимательской, экономической, технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в школьной мастерской и 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 бизнес плана, интерьера 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: «Макет 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 научной организации труда;
  - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное 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. 4 гарнитура.
3. Оборудование: 4 плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, чайники 4 шт., 4 набора кастрюль, 4 чайных сервиза, 2 набора тарелок, 4 набора столовых приборов, разделочные доски 4 набора по 4 шт.
4. Наборы столовой мебели 4 шт.
5. Компьютерный класс с персональными компьютерами для учащихся, 10 шт.
6. 10 парт, 20 стульев.
7. Локальная сеть с доступом в интернет.
8. Проектор и демонстрационный экран.
9. 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 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**

В программе предусмотрены теоретические и практические виды занятий. В программе применяются теоретические виды занятий – семинары, лекция. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой учащиеся обсуждают сообщения, доклады, выполненные ими по результатам учебных исследований. Перед первым занятием учитель распределяет задания среди группы учащихся, помогает подобрать учебный материал, направляет и консультирует. На первом занятии учитель совместно с учащимися определяет цели и задачи программы, вводит в проект «Кафе «Здоровая еда» и проводит семинар. В конце занятия педагог сообщает тему и вопросы для подготовки к следующему второму занятию – семинару. Занятия 34, 35 – семинары. На семинарах учащиеся подводят итоги, выступают с докладами, анализируют и оформляют документацию к проекту.

Практические занятия:  
3,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33.

. На практическом занятии учащиеся не только готовят блюда, но и представляют составленные презентации к занятиям. На итоговых занятиях 36,37,38 проводится практические занятия по изученным темам, учащиеся защищают проект «Кафе «Здоровая еда»».

На занятиях по программе используется технология коллективной творческой деятельности, совместная деятельность детей и взрослых, при которой все члены коллектива участвуют в: планировании; подготовке; осуществлении; анализе любого дела. Формы КТД: трудовые дела; познавательные дела; художественные дела. Принципы организации: состязательность; игра; импровизация. Технология коллективной творческой деятельности: основной метод обучения – диалог, речевое общение равноправных партнеров; главная методическая особенность – субъектная позиция личности. Оценивание результатов: похвала за инициативу; публикация работы на сайте школы; портфолио группы (бригады), портфолио лучших работ объединения «О еде и не только»; создание буклета «Полезные рецепты на каждый день», защита проекта.

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 проект 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.

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.