

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Модуль «Кулинария»
для обучающихся 7-9 классов
основного общего образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Общее число часов, отведенное на изучение учебного модуля «Технологии обработки пищевых продуктов» – 51 час : по 17 часов в 7,8 и 9 классах.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

7 класс

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Мир профессий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».

8 класс

Технологии обработки пищевых продуктов.

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Мир профессий. Профессии, связанные с пищевым производством.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

9 класс

Технологии обработки пищевых продуктов.

Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.

Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Мир профессий. Профессии, связанные с общественным питанием.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения программы по учебному предмету «Труд (технология)» на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

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

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных;

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества;

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе;

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки;

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз;

6) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения программы по учебному предмету «Труд (технология)» на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые проектные действия:

выявлять проблемы, связанные с ними цели, задачи деятельности;

осуществлять планирование проектной деятельности;
разрабатывать и реализовывать проектный замысел и оформлять его в форме «продукта»;
осуществлять самооценку процесса и результата проектной деятельности, взаимооценку.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия) :

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умение принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии пищевых продуктов»

К концу обучения в 7 классе:

- знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;
- приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;
- называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;
- называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

К концу обучения в 8 классе:

- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;
- определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;
- называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
- называть национальные блюда из разных видов теста;

К концу обучения в 9 классе:

- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов;
- определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы, характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Модуля Технологии обработки материалов и пищевых продуктов

класс	Количество часов
	Всего
7	17
8	17
9	17
Итого часов:	51

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	
Технологии обработки материалов и пищевых продуктов (17ч)			
1.	Основы рационального питания. Пищевая ценность овощей.	1	Библиотека ЦОК https://моиуроки.рф/pages/about-library/
2.	Технологии обработки овощей	1	Библиотека ЦОК https://моиуроки.рф/pages/about-library/
3.	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».	1	Библиотека ЦОК https://моиуроки.рф/pages/about-library/
4.	Практическая работа «Разработка технологической карты проектного блюда из овощей»	1	Библиотека ЦОК https://моиуроки.рф/pages/about-library/

5.	Пищевая ценность круп. Технологии обработки круп.	1	
6.	Практическая работа «Разработка технологической карты приготовления проектного блюда из крупы»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
7.	Приготовление проектного блюда из крупы	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
8.	Пищевая ценность и технологии обработки яиц.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
9.	Приготовление блюд из яиц	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
10.	Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности яиц»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
11.	Кулинария.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
12.	Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
13.	Практическая работа «Чертёж кухни в масштабе 1 : 20»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
14.	Сервировка стола, правила этикета.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/

15.	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
16.	Мир профессий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов		Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
17.	Защита группового проекта «Питание и здоровье человека»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	

8 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	
Технологии обработки пищевых продуктов (17ч)			
1.	Основы рационального питания: молоко и молочные продукты	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
2.	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»: обоснование проекта, анализ ресурсов	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
3.	Технологии приготовления блюд из молока.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
4.	Лабораторно-практическая работа «Определение качества молочных продуктов органолептическим способом»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
5.	Лабораторно-практическая работа: «	1	Библиотека ЦОК

	Приготовление молочного-фруктового желе»		https://moiuroki.pф/pages/about-library/
6.	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»: выполнение проекта, разработка технологических карт.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
7.	Технологии приготовления разных видов теста	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
8.	Лабораторно-практическая работа: приготовление пирожков «минутка»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
9.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «линивых вареников»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
10.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «пельменного теста»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
11.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «бисквита»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
12.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «шарлотки с яблоками»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
13.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «песочного печенья»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/
14.	Сервировка стола к чаю	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pф/pages/about-library/

15.	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов». Практическая работа «Составление технологической карты блюда для проекта»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
16.	Профессии кондитер, хлебопек	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
17	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	

9 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	
Технологии обработки пищевых продуктов (17ч)			
1.	Рыба, морепродукты в питании человека.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
2.	Лабораторно-практическая работа «Определение качества рыбных консервов»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
3.	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»: обоснование проекта, анализ ресурсов.	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
4.	Практическая работа «Составление технологической карты проектного блюда из рыбы»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/

			ut-library/
5.	Лабораторно-практическая работа: «разделывание рыбы»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
6.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «суп-уха»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
7.	Мясо животных в питании человека	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
8.	Мясо птиц в питании человека	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
9.	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
10.	Практическая работа «Технологическая карта проектного блюда из мяса»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
11.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «котлет»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
12.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «куриного бульена»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
13.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «котлет пажарских»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/

14.	Лабораторно-практическая работа: приготовление « Азу»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
15.	Лабораторно-практическая работа: приготовление «куриного феле»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
16.	Мир профессий. Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
17.	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	Библиотека ЦОК https://moiuroki.pf/pages/about-library/
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	

