

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

внеурочного курса «Кулинариум»
по направлению
общекультурное

для обучающихся 6–8 классов

Разработчик(и):
Учитель труда (технологии)
Христолюбова Людмила Анатольевна

Пояснительная записка

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Кулинариум» для 6-8 классов (далее – Рабочая программа) является составной частью Основной образовательной программы (основного общего образования) и Адаптированной образовательной программой для обучающихся с ОВЗ соответствующей категории, утвержденными «___» августа 20___ г..

Программа курса внеурочной деятельности «Кулинариум» разработана на основе требований ФОП, ФГОС к результатам освоения основной образовательной программы и Адаптированной образовательной программой для обучающихся с ОВЗ соответствующей категории.

Целью обучения по курсу внеурочной деятельности «Кулинариум» является

1. получение и развитие навыков в приготовлении различных блюд;
2. знакомство с ассортиментом кулинарных блюд народов России и мира;
3. формирование культуры общения;
4. формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии;
5. развитие эстетического вкуса обучающихся;
6. социализация обучающихся.

Цели коррекционно-развивающей работы: дополнительно ставятся в рамках изучения учебного предмета, курса в соответствии с нозологиями в случае адаптации рабочей программы для детей с ограниченными возможностями здоровья, находящимися на совместном обучении в инклюзивном классе.

Педагогическая диагностика для обучающихся по АООП: выстраивается с учетом результатов диагностических исследований уровня развития познавательной деятельности и речи, в классе, где обучающиеся с ОВЗ находятся на совместном обучении.

Периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по внеурочному курсу описаны в Положении о системе оценивания образовательных результатов обучающихся Частного общеобразовательного учреждения «Образовательный комплекс «Точка будущего».

Описание места внеурочного курса в учебном плане ОК ТБ

1. Образовательная область. В соответствии с учебным планом ОК ТБ программа внеурочного курса "Кулинариум" входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.
2. Период обучения. Курс состоит из нескольких программ годичных курсов, которые могут рассматриваться, как завершённые, а могут быть целым непрерывным курсом, которые обучающиеся могут осваивать несколько лет. Занятия проводятся парой (2 занятия по 40 минут).
3. Недельное и годовое количество часов:

Таблица 1

Год обучения	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Всего часов за учебный год
6 класс	1	34	34
7 класс	1	34	34
8 класс	1	34	34

Примечание: Темы занятий и рецептура могут быть изменены согласно состоянию материально-технической базы.

Перечень основной учебной литературы, учебно-методических материалов и ЭОР (ЦОР) для педагога.

Перечень основной учебной литературы.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415315>
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.: Издательство «КНОРУС», 2012. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
3. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.
4. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.
5. Богусева В. И. Технология приготовления пищи. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 375 с.
6. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
7. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.
8. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 576 с.
9. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 2009. – 239 с.
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
11. Технология. Рабочие программы. 5–9 классы [Электронный ресурс] / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др. — М.: Изд-во Просвещение. 2019

Перечень электронных источников:

1. Видео рецепт «Котлета по-киевски» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=s1DVYom4JI8>
2. Видео рецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOIHqCI>
3. Видео рецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
7. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
5. Мастер-класс «Как приготовить торт Киевский» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=LvOVg_jGEbU
6. Российская электронная школа. [Электронный ресурс] - Режим доступа: [Учебные предметы - Российская электронная школа \(resh.edu.ru\)](http://resh.edu.ru), свободный, заглавие с экрана. (дата обращения 25.08.2021)
7. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР). [Электронный ресурс]. Режим доступа: [Каталог цифровых образовательных ресурсов \(fcior.edu.ru\)](http://fcior.edu.ru), свободный, заглавие с экрана. (дата обращения 25.08.2021)

Перечень основной учебной литературы, учебно-методических материалов и ЭОР (ЦОР) для обучающихся. Перечень основной учебной литературы.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415315>
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.: Издательство «КНОРУС», 2012. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
3. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.

4. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.
5. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 375 с.
6. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
7. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.
8. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 576 с.
9. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 2009. – 239 с.
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
11. Технология. Рабочие программы. 5–9 классы [Электронный ресурс] / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др. — М.: Изд-во Просвещение. 2019

Перечень электронных источников:

1. Видео рецепт «Котлета по-киевски» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=s1DYYom4JI8>
2. Видео рецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOIHqCI>
3. Видео рецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
7. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
5. Мастер-класс «Как приготовить торт Киевский» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=LvOVg_jGEbU
6. Российская электронная школа. [Электронный ресурс] - Режим доступа: [Учебные предметы - Российская электронная школа \(resh.edu.ru\)](http://resh.edu.ru), свободный, заглавие с экрана. (дата обращения 25.08.2021)
7. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР). [Электронный ресурс]. Режим доступа: [Каталог цифровых образовательных ресурсов \(fcior.edu.ru\)](http://fcior.edu.ru), свободный, заглавие с экрана. (дата обращения 25.08.2021)

Перечень основной учебной литературы, учебно-методических материалов и ЭОР (ЦОР) для родителей. Перечень основной учебной литературы.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415315>
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.: Издательство «КНОРУС», 2012. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
3. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.
4. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.
5. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 375 с.
6. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
7. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.
8. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 576 с.

9. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 2009. – 239 с.
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
<http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
11. Технология. Рабочие программы. 5–9 классы [Электронный ресурс] / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др. — М.: Изд-во Просвещение. 2019

Перечень электронных источников:

1. Видео рецепт «Котлета по-киевски» [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://www.youtube.com/watch?v=s1DYYom4JI8>
2. Видео рецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOIHqCI>
3. Видео рецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
7. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://www.videoculinary.ru/>
5. Мастер-класс «Как приготовить торт Киевский» [Электронный ресурс] – Режим доступа:
https://www.youtube.com/watch?v=Lv0Vg_jGEbU
6. Российская электронная школа. [Электронный ресурс] - Режим доступа: [Учебные предметы - Российская электронная школа \(resh.edu.ru\)](http://resh.edu.ru), свободный, заглавие с экрана. (дата обращения 25.08.2021)
7. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР). [Электронный ресурс]. Режим доступа: [Каталог цифровых образовательных ресурсов \(fcior.edu.ru\)](http://fcior.edu.ru), свободный, заглавие с экрана. (дата обращения 25.08.2021)

Раздел 1. Содержание внеурочного курса, с учётом рабочей программы воспитания

Раздел 2. Содержание курса внеурочной деятельности

Разделы, темы	Содержание учебной темы (дидактические единицы)	Характеристика технологий адаптации учебного материала для обучающихся с особыми образовательными потребностями
6 класс «Кухня народов России»		
Раздел I Кухня народов севера России 4 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Калитки.	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 2. Пирожки с брусникой	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Раздел II Татарская национальная кухня 4 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Чак-чак	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 2. Беляши	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Раздел III Кухня народов Кавказа 6 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Пахлава	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 2. Хачапури	Рецептура, технологическая карта, практические работы	

Тема 3. Лагман	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Раздел IV Кухня народов Дальнего Востока 6 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Роллы	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 2. Фаршированные кальмары	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Раздел V Кухня народов Сибири 8 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Пельмени	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 2. Вареники	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 3. Черёмуховый торт	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 4. Жучки	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Раздел VI Кухня народов западноевропейской части России 4 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Щи	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Тема 2. Уха	Рецептура, технологическая карта, практические работы	
Раздел VII		наглядные опоры в обучении;

Кулинарные поединки, званые приёмы 2 часа		алгоритмы, схемы, шаблоны; пэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Итого 34 часа		
7 класс «Домашняя кухня»		
Раздел I Повседневные блюда 14 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; пэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Первые блюда 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 2. Закуски 4 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 3. Гарниры для вторых блюд 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 4. Вторые блюда 4 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел II Праздничные блюда 18 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; пэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Закуски 4 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 2. Салаты 4 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 3. Вторые блюда 4 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 4. Десерты 8 часов	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел III		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны;

Кулинарные поединки и званые ужины 2 часа		позапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1.	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
8 класс «Национальные кухни народов мира»		
Раздел I Знакомство с кулинарными традициями мира 2 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; позапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Знакомство с кулинарными традициями мира 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел II Блюда Испанской кухни 2 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; позапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Паэлья 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел III Блюда Итальянской кухни 8 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; позапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Пицца 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 2. Паста 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 3. Лазанья 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	

Тема 4. Тирамису 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел IV Блюда Французской кухни 2 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Круассаны 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел V Блюда Кавказской кухни 6 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Пахлава 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 2. Шаурма 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 3. Хачапури по-аджарски 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел VI Блюда азиатских стран 6 часов		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Том Ям 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Тема 2. Роллы 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел VII Блюда Индийской кухни 2 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; поэтапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности

		соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Масала 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел VIII Блюда Австралийской кухни 2 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; позапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Павлов. 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел IX Блюда Мексиканской кухни 2 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; позапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Тема 1. Бурито, такос 2 часа	Рецептура, технологическая карта, практические работы.	
Раздел X Кулинарные поединки и званые ужины 2 часа		наглядные опоры в обучении; алгоритмы, схемы, шаблоны; позапное формирование умственных действий; обеспечение обучающемуся успеха в доступных ему видах деятельности соблюдение в определении объёма изучаемого материала принципов необходимости и достаточности;
Итого 34 часа		

Раздел 2. Планируемые результаты освоения внеурочного курса, в том числе с учётом рабочей программы воспитания

1. Личностные образовательные результаты.

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве 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.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

2. Метапредметные образовательные результаты (кроме детей с ОВЗ).

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Познавательные

- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов, и объектов.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

- 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 потребительную стоимость.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Коммуникативные

- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

3.Предметные образовательные результаты.

Выпускник научится:	Выпускник получит возможность научиться:
<ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания адекватный ситуации; • обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность; • реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов; • использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; • составлять меню; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты; 	<ul style="list-style-type: none"> • исследовать продукты питания лабораторным способом; • оптимизировать, времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; • осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания; • составлять индивидуальный режим питания; • осуществлять приготовление блюд национальной кухни; • сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

--	--

Перечень межпредметных понятий.

1. меры веса (кг, г., мг. и др.)
2. меры объёма (л., мл. и др)
3. давление
4. температура
5. физико-химические процессы
6. электробытовые инструменты
7. и др.

3. Направления проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся.

Тематика проектов:

- **Easy кухня для начинающих**
- **«Секретное» блюдо моей семьи**
- **Кулинарные рецепты из моих любимых книг**
- **Праздничная кулинария**
- **И др.**

4. Критерии оценивания, описанные через наблюдаемые и измеряемые изменения в опыте обучающегося, в том числе для обучающихся с ОВЗ (при совместном обучении).

- соблюдение правил ТБ и норм СанПинов в процессе деятельности;
- умение выбирать и пользоваться (согласно рецептуре) электроприборами, инструментами и приспособлениями;
- правильное использование специальной терминологии;
- аккуратность и ответственность при выполнении работы;
- правильная организация своего рабочего места и его уборка после окончания работы;
- умение работать в коллективе, проявлять коммуникативные умения и навыки;
- овладение теоретическими и практическими навыками, предусмотренными программой;
- эстетичность в оформлении;
- чёткое следование технологическим документам.

Раздел 3. Тематическое планирование с указанием количества часов, в том числе с учетом рабочей программы воспитания, отводимых на освоение каждой темы

6 класс				
Разделы, темы	Кол-во часов	Кол-во часов с учётом адаптации учебного материала к возможностям детей с особыми образовательными потребностями	Формы проведения занятий	ЦОР, ЭОР, используемые для изучения раздела, темы
Раздел I Кухня народов севера России	4			
Тема 1. Калитки.	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов 12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео. Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 2. Пирожки с брусничкой	2	4	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел II Татарская национальная кухня	4		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 1. Чак-чак	2	4	индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 2. Беляши	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел III Кухня народов Кавказа	6		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 1. Пахлава	2	3	индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu

Тема 2. Хачапури	2	3	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 3. Лагман	2		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Раздел IV Кухня народов Дальнего Востока	6		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 1. Роллы	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 2. Фаршированные кальмары	2	4	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Раздел V Кухня народов Сибири	8		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 1. Пельмени	2	2	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 2. Драники	2	2	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 3. Черёмуховый торт	2		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 4. Жучки	2	4	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел VI Кухня народов западноевропейской части России	4		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 1. Щи	2	2	индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu

Тема 2. Уха	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел VII Кулинарные поединки, званые приёмы	2	4	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Итого	34	34		
7 класс				
Разделы, темы	Кол-во часов	Кол-во часов с учётом адаптации учебного материала к возможностям детей с особыми образовательными потребностями		
Раздел I Повседневные блюда	12			
Тема 1. Первые блюда	2	2	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 2. Закуски	4	2	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 3. Гарниры для вторых блюд	2	2	индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 4. Вторые блюда	4	6	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел II Праздничные блюда	18			
Тема 1. Закуски	4		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 2. Салаты	4	8	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.

Тема 3. Вторые блюда	4	4	индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 4. Десерты	6	6	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел III Кулинарные поединки и званые ужины	2	2	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
итого	34	34		
8 класс				
Разделы, темы	Кол-во часов	Кол-во часов с учётом адаптации учебного материала к возможностям детей с особыми образовательными потребностями		
Раздел I Знакомство с кулинарными традициями мира	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 1. Знакомство с кулинарными традициями мира	2	2	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Раздел II Блюда Испанской кухни	2		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 1. Паэлья	2	2	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел III Блюда Итальянской кухни	8		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 1. Пицца	2	4	индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu

Тема 2. Паста	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 3. Лазанья	2	4	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 4. Тирамису	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел IV Блюда Французской кухни	2		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 1. Круассаны	2	2	индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Раздел V Блюда Кавказской кухни	6		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 1. Чебуреки	2		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 2. Шаурма	2		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 3. Хачапури по-аджарски	2	6	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел VI Блюда азиатских стран	6		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 1. Том Ям	2		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 2. Роллы	2	4	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов

Раздел VII Блюда Индийской кухни	2		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Тема 1. Масала	2		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Раздел VIII Блюда Австралийской кухни	2		индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Тема 1. Павлов.	2		индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Раздел IX Блюда Мексиканской кухни	2		индивидуальная , фронтальная	Вкусные домашние рецепты приготовления блюд с фото пошагово - 1000.menu
Тема 1. Бурито, такос	2	4	индивидуальная , фронтальная	Каталог рецептов
Раздел X Кулинарные поединки и званые ужины	2	4	индивидуальная , фронтальная	12 интересных и лучших кулинарных сайтов с рецептами с пошаговыми фото и видео.
Итого	34	34		