

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МКОУ "Поспелихинская СОШ № 3"

РАССМОТРЕНО

на заседании педсовета

Протокол №14
от «31» 08 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

с заместителем директора по
ВР

Кононова И.А.
от «31» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор
МКОУ "Поспелихинская СОШ
№3"

Приказ № 391
от «31» 08 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Курса внеурочной деятельности

«Кулинария»

Направление: *Организация деятельности ученических сообществ*

Срок освоения: 1 год (5 - 6 класс)

Составитель: Авдеева Т.В.,

учитель технологии

с. Поспелиха, 2023г.

Содержание программы.

1. Пояснительная записка программы внеурочной деятельности «Кулинария». Актуальность, цели и задачи программы.
2. Предполагаемые результаты программы внеурочной деятельности «Кулинария».
3. Содержание программы внеурочной деятельности «Кулинария».
4. Тематическое планирование программы внеурочной деятельности «Кулинария».
5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы внеурочной деятельности «Кулинария».

Пояснительная записка.

Актуальность программы

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок становится взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Программа внеурочной деятельности «Кулинария» рассчитана на тех, кто делает первые шаги в кулинарии, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Внеурочная деятельность «Кулинария» будет способствовать расширению кругозора воспитанников на основе значения питания в жизни и деятельности человека; формированию знаний о разнообразии пищи, её лечебных свойствах, о культуре питания; формированию умений определять простейшими приемами экологически чистые продукты; развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлять элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

Обучение по данной программе способствует адаптации детей к постоянно меняющимся социально-экономическим условиям, подготовке к самостоятельной жизни в современном мире, профессиональному самоопределению. Обучаясь по настоящей программе, дети приобретают углублённые знания и умения по кулинарии.

Овладение учащимися содержанием программы внеурочной деятельности «Кулинария» не только обогатит их духовно, но и подготовит к взрослой жизни.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологического мышления.

Цель программы: создание условий для использования труда, как эффективного средства социализации и индивидуализации личности ребёнка, формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи:**

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебным

- свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ
- Совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

Предполагаемые результаты освоения учебного курса

Личностными результатами освоения учащимися программы «Кулинария» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения программы «Кулинария» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявление инновационного подхода к решению практических задач или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
 - согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
 - объективное оценивание вклада своей познавательной - трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 - соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения курса «Кулинарная география» являются:

- знание способов механической обработки продуктов питания, историю приготовления пищи;
- правила использования инструментов, приспособлений и электрооборудования для приготовления пищи;
- способы тепловой обработки продуктов питания;
- технологический процесс изготовления блюд и способы повышения его питательной ценности;
- правила безопасности труда;
- способы выявления потребностей общества в товарах и услугах;
- основные правила этикета;
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи.

Условия реализации программы

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки, сменной обуви.

Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа курса связана с использованием нагревательных приборов (электрическая плита, духовой шкаф, электрический чайник, микроволновая печь), режущих инструментов (ножи, кухонный комбайн), с варкой, жарением, выпечкой. Это обязывает особое внимание обращать на правила безопасности труда.

Занятия проводятся в кабинете технологии, в оборудованном помещении для кулинарии, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям. Кабинет светлый, сухой,

с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы имеется необходимый инвентарь.

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

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Формы и методы организации учебной деятельности:

Методы работы:

- лекции с элементами беседы;
- самостоятельная работа учащихся (с учётом технологических карт, рефераты, проекты);
- инструктаж с практической работой (приготовление блюд);
- использование ИКТ;
- использование нетрадиционных типов и видов уроков (конкурсы, соревнования, бригадный способ работы).
- экскурсии (на предприятия общественного питания);

Формы работы:

- индивидуальная;
- бригадная;
- групповая.

Средства обучения:

- наглядные пособия;
- использование инновационных технологий;
- раздаточный материал;
- мультимедийный проектор;
- инструкционные карты;

Виды деятельности:

- Совместно-распределенная учебная деятельность (включенность в учебные коммуникации, парную и групповую работу).
- Творческая деятельность (художественное творчество, конструирование, составление и
- выполнение мини-проектов).
- Трудовая деятельность (самообслуживание, участие в общественно-полезном труде).

Области знаний, используемые при изучении данного курса:

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединенных, но относительно самостоятельных составляющих — блоков и модулей, которые в зависимости от условий и индивидуальных требований можно изменить. Документально каждый блок представляет собой учебно-методический комплект.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей учителя и учащихся, специфики работы учителя использовать вариативность, при условии, что учащиеся должны овладеть определенным объемом знаний и умений.

Описание места курса в учебном плане

Программа рассчитана для учащихся 5-6 классов на 34 часа и предполагает проведение 1 занятия в неделю. Способ реализации: внеурочная деятельность в режиме второй половины дня.

Структура курса внеурочной деятельности

№ п/п	Раздел	Количество часов
1	Введение	1
2	Основы здорового образа жизни и рационального питания	2
3	Холодные блюда и закуски	4
4	Первые блюда	3
5	Овощные гарниры и изделия из круп	4
6	Изделия из мяса	4
7	Рыбные блюда	3
8	Изделия из яиц и творога	3
9	Изделия из теста	7
10	Сладкие блюда	3
	Итого	34

Содержание программы

Содержание раздела «Введение» предусматривает ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание раздела «Основы здорового образа жизни и рационального питания» предусматривает ознакомление учащихся с основами правильного питания. Рациональным, здоровым питанием, режим питания, пищевая пирамида. Значение выбора продуктов для здоровья человека.

Содержание раздела «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание раздела «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание раздела «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание раздела «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание раздела «Рыбные блюда» предусматривает ознакомление учащихся с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Подача к столу

Содержание раздела «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание раздела «Изделия из теста» предусматривает ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание раздела «Сладкие блюда» предусматривает ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы		
1	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии	1	0	07.09.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания.	1	1	14.09.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
3	Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет).	1	1	21.09.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
4	Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок).	1	1	28.09.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58

					ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
5	Витамины (салат из капусты). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	1	1	05.10.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
6	Салат. Виды салатов. Оформление салатов.	1	1	12.10.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
7	Бутерброды. Виды бутербродов. Оформление бутербродов.	1	1	19.10.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
8	Блюда из яиц.	1	1	26.10.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
9	Щи по-уральски	1	1	09.11.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola

					shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
10	Вегетарианский борщ	1	1	16.11.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
11	Окрошка	1	1	23.11.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
12	Овощное рагу	1	1	30.11.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
13	Гречневая каша (рассыпчатая)	1	1	07.12.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
14	Картофельные оладьи, котлеты капустные	1	1	14.12.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7

					http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
15	Фаршированные сосиски	1	1	21.12.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
16	Пицца экономная	1	1	28.12.23	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
17	Куриные оладушки	1	1	11.01.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
18	Салат «Мимоза»	1	1	18.01.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58

19	Пирог с картофелем и рыбной консервой	1	1	25.01.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
20	Сельдь под шубой	1	1	01.02.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
21	Деревенская яичница с картофелем	1	1	08.02.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
22	Творожное печенье «Поцелуйчики»	1	1	15.02.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
23	Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом	1	1	22.02.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola

					http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
24	Королевская ватрушка	1	1	29.02.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
25	Хворост	1	1	07.03.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
26	Шарлотка	1	1	14.03.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
27	Картофельный пирог	1	1	21.03.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
28	Чебуреки с картошкой и сыром	1	1	04.04.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/

					parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
29	Торт «Черепашка»	1	1	11.04.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
30	Пятачки	1	1	18.04.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
31	Пирог с сыром и сосисками	1	1	25.04.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
32	Напиток из черной смородины	1	1	02.05.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
33	Витаминный	1	1	16.05.24	https://leisure.ucoz.r

	напиток из шиповника				u/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
34	Желе «Разбитое стекло»	1	1	23.05.24	https://leisure.ucoz.ru/load/video_uroki/kulinarija/7 http://www.wmj.ru/parts/Dom-i-eda/Kulinarnaya-shkola http://zvonoknaurok.ru/load/tekhnologija/uroki_kulinarii/58
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	33		

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение курса внеурочной деятельности «Кулинарный»

Оборудование: столы, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства, кальцинированную соду.

Материалы: Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

1. Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор.

2. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

1. Аптечка.
2. Фартуки.
3. Косынки.

3. Оборудование для проведения практических занятий по кулинарии:

1. Холодильник.
2. Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой.

3. Электрический чайник.
4. Весы настольные.
5. Электроплита.
6. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов.
7. Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов.
8. Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов.
9. Сервиз столовый.
10. Сервиз чайный.
11. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола.

4. Печатные пособия:

1. Таблицы по безопасности труда по кулинарии.
2. Таблицы по кулинарии.
3. Раздаточный дидактический материал по кулинарии.

5. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция):

1. Азбука домоводства. /Сост. Абрамова Л.С., Кочегаров И.И., Юдин А.М. – М.: Аргументы и факты, 1993 г.
2. Бережливое домоводство: практические советы. Рецепты. Рекомендации. – М.: Республика, 1993.
3. Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: Колос, 1993.
4. Культура питания: энциклопедический справочник. /Ред. Чаховский И. А. – Мн.: Издательство «Белорусская советская энциклопедия», 1993.
5. Наместников Л.Ф. Консервирование плодов и овощей в домашних условиях. М.: Пищевая промышленность, 1976.
6. Искусство сервировки. /Перевод с немецкого Т. Григорьевой. – М.: «АСТ_ПРЕСС КНИГА», 2003 (Серия «Золотая библиотека хозяйки»).
7. Учебники по технологии 5-7 класс под редакцией: О.А.Кожина, В.Д. Симоненко.