

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Управление образования муниципального образования «Муниципальный округ Увинский район Удмуртской Республики»

МОУ «Рябовская СОШ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

Метелькова С.В.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Рябовская СОШ»

_____ Штина Л.В.

Приказ № 44-о от 31.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

элективного курса

«Кулинарные идеи»

Основное общее образование

С.Рябово, 2023 г.

Программа элективного курса «Кулинарные идеи» по направлению «Технология» разработана с учетом программы воспитания МОУ «Рябовская СОШ».

Модернизация образования предусматривает введение на старшей ступени общеобразовательной школы профильного обучения как системы специализированной подготовки обучающихся, ориентированной на их социализацию и индивидуализацию обучения с учетом реальных потребностей рынка труда.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие у учащихся при оформлении кулинарных блюд.

Количество часов: 34. Теоретический материал курса переплетается со следующими предметами: биологией, химией, историей, информатикой. Курс включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд.

Содержание курса знакомит с такими профессиями, как повар, диетолог.

Программа курса «Кулинарные идеи» предназначена для

- углубления теоретических знаний по технологии;
- самостоятельной работы с дополнительной литературой по предмету «Технология»;
- выполнения практической работы на уроках и дома,
- выполнения, написания рефератов.

Цели курса:

Способствовать самоопределению учащихся в выборе дальнейшего пути обучения.

Создание условий для формирования и развития творческих способностей учащихся в кулинарии.

Задачи курса:

Расширение знаний учащихся в кулинарии.

Формирование культуры общения.

Реализация системно- деятельностного подхода к изучению курса на основе ранее полученных знаний.

Формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии.

Во время реализации программы будут использованы такие формы и методы, как рассказ, беседа, объяснение, а также выполнение практических заданий.

Условно в программе можно выделить следующие этапы:

1-й этап Основы рационального питания

2-й этап Эстетика сервировки стола.

3-й этап. Технология приготовления блюд. Разработка и выполнение проекта. Защита проекта.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-

оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

Метапредметные результаты

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

Межпредметные понятия

Условием формирования межпредметных понятий, таких как «система», «факт», «закономерность», «феномен», «анализ», «синтез», «функция», «материал», «процесс», является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как в средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создания образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усовершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и/или дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности. В процессе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные задаче средства, принимать решения, в том числе в ситуациях неопределенности. Они получат возможность развить способности к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, анализу результатов поиска и выбору наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии с ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
- идентифицировать препятствия, возникающие при достижении собственных запланированных образовательных результатов;
- выдвигать версии преодоления препятствий, формулировать гипотезы, в отдельных случаях — прогнозировать конечный результат;
- ставить цель и формулировать задачи собственной образовательной деятельности с учетом выявленных затруднений и существующих возможностей;
- обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (описывать жизненный цикл выполнения проекта, алгоритм проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде алгоритма решения практических задач;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение 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. Обучающийся сможет:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
- определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками результата и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик результата;
- соотносить свои действия с целью обучения.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах ее успешности/эффективности или неуспешности/неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;

- принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак или отличие двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство или отличия;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- различать/выделять явление из общего ряда других явлений;
- выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения наблюдаемых явлений или событий;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
- выявлять и называть причины события, явления, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных

характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) с точки зрения решения проблемной ситуации, достижения поставленной цели и/или на основе заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, меняя его модальность (выражение отношения к содержанию текста, целевую установку речи), интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;
- распространять экологические знания и участвовать в практических мероприятиях по защите окружающей среды.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, справочников, открытых источников информации и электронных поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;
- формировать множественную выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество с педагогом и совместную деятельность с педагогом и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
 - определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
 - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
 - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
 - критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
 - предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
 - выделять общую точку зрения в дискуссии;
 - договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
 - организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
 - устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать и использовать речевые средства;
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
 - высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
 - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
 - создавать письменные тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
 - использовать средства логической связи для выделения смысловых блоков своего выступления;
 - использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей;
 - оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее — ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать для передачи своих мыслей естественные и формальные языки в соответствии с условиями коммуникации;
 - оперировать данными при решении задачи;
 - выбирать адекватные задаче инструменты и использовать компьютерные технологии для решения

учебных задач, в том числе для: вычисления, написания писем, сочинений, докладов, рефератов, создания презентаций и др.;

- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать цифровые ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты

Предметные универсальные учебные действия

**(Результаты, заявленные образовательной программой «Технология»,
по блокам содержания)**

Современные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*
- *осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

Формирование технологической культуры

и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.;
- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
- применять базовые принципы управления проектами;
- следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике),

- разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,

- разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;

- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;

- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

Выпускник получит возможность научиться:

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*
- *характеризовать группы предприятий региона проживания;*
- *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- *соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;*
- *владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;*
- *использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);*
- *разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;*
- *организует и поддерживает порядок на рабочем месте;*
- *применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;*

- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;

- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;

- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;

- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Предметные результаты:

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;

- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;

- читает элементарные эскизы, схемы;

- выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;

- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);

- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);

- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);

- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);

- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;

- осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;

- конструирует модель по заданному прототипу;

- строит простые механизмы;

- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;

- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;

- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);

- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

Предметные результаты:

- выполняет элементарные технологические расчеты;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;

- создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);

- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;

- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;

- выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;

- применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;

- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;

- объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

- конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;

- знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;

- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);

- применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;

- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;

- характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;

- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;

- характеризует основные технологии производства продуктов питания;

- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;

- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;

- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;

- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

Предметные результаты:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- производит сборку электрической цепи посредством соединения и/или подключения электронных компонентов заданным способом (пайка, беспаячный монтаж, механическая сборка) согласно схеме;
- производит элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- производит настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- различает типы автоматических и автоматизированных систем;
- получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств (в том числе средств автоматизированного проектирования и/или систем моделирования) и/или языков программирования,

электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;

- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления;
- объясняет назначение, функции датчиков и принципы их работы;
- применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией;

- получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;

- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

- характеризует применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;

- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами;

- характеризует наноматериалы, наноструктуры, нанокомпозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (в том числе в следующих отраслях: робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, беспилотные летательные аппараты, технологии геоинформатики, виртуальная и дополненная реальность и др.);

- объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);

- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;
- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;
- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения) и/или ознакомления с современными производствами в различных технологических сферах и деятельностью занятых в них работников;
- получил опыт поиска, структурирования и проверки достоверности информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, и планирует дальнейшую образовательную траекторию;
- имеет опыт публичных выступлений (как индивидуальных, так и в составе группы) с целью демонстрации и защиты результатов проектной деятельности.

Предметные результаты:

- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивает условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность — качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- выявляет и формулирует проблему, требующую технологического решения;
 - получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации командного проекта по жизненному циклу на основании самостоятельно выявленной проблемы;
 - имеет опыт использования цифровых инструментов коммуникации и совместной работы (в том числе почтовых сервисов, электронных календарей, облачных сервисов, средств совместного редактирования файлов различных типов);
 - имеет опыт использования инструментов проектного управления;
- планирует продвижение продукта.

СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА «КУЛИНАРНЫЕ ИДЕИ»

История возникновения кулинарии. Кулинария-это наука и искусство.

Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования, необходимые в процессе приготовления пищи. Основы здорового образа жизни. Питание и здоровье. Культура питания

Соблюдение норм санитарии и гигиены - залог здоровья. Основы рационального питания.

Сбалансированное питание. Калорийность рациона. Особенности питания школьников и диетическое питание. Совместимые и несовместимые продукты. Режим питания. Профилактика пищевых отравлений. Способы обработки пищевых продуктов. Блюда из овощей. Салаты.

Овощи - источник витаминов и минеральных веществ. Значение холодных закусок в питании человека. Технология приготовления блюд. Способы нарезки овощей. Украшения из овощей и других продуктов.

Блюда из круп. Каши. Виды круп. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Причины увеличения веса и объема при варке. Подготовка к варке круп. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы.

Практические работы

- нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка
- приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука
- приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком
- приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца

Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Условия и сроки его хранения. Ассортимент кисломолочных продуктов. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Практические работы:

- приготовление молочного супа с рисом
- приготовление молочной жидкой каши - пшенной с изюмом
- приготовление молочной лапши.

Сладкие блюда и десерты.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десертов, торта. Приготовление кремов и пудингов. Правила подачи десертов.

Практическая работа:

- приготовление компота из сухофруктов

- приготовление киселя клюквенного

Горячие и холодные напитки. Русский чай. Заваривание чая.

Рекомендуемые практические занятия: Сервировка стола к чаю.

Оформление готовых блюд и правила их подачи к

столу. Правила подачи горячих напитков.

Сервировка стола. Элементы этикета.

Понятие о калорийности продуктов, диетическое меню. Правила сервировки стола к

обеду. Правила поведения за столом.

Сервировка стола. Элементы этикета.

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Составление меню.

Столовые приборы и правила пользования ими.

Способы складывания салфеток.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные практические работы:

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Изделия из теста.

Виды теста. Просеивание муки. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов, пирогов и других изделий из теста.

Виды теста по разрыхлителю. Рецепт и способы приготовления различных видов теста.

Подача блинов к столу.

Примерные практические работы: Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Рецепт и технология приготовления теста с различными видами

разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Художественное

оформление праздничных пирогов.

Инструменты для раскатки теста. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Расчет стоимости блюд для праздничного стола.

Национальная кухня разных народов. Пельмени. Национальные кондитерские изделия.

Практическая работа:

- определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности
- приготовление и выпечка блинов скороспелых
- приготовление блинчиков с творогом
- приготовление оладий с яблоками
- приготовление песочного печенья «Мечта»
- приготовление песочного печенья «золотистое».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№№	Название темы	Количество часов		
		Всего	Лекции	Практика
1	История возникновения кулинарии.	1	1	0
2	Основы здорового образа жизни.	1	1	0
3	Основы рационального питания.	2	1	1
4	Способы обработки пищевых продуктов.	2	1	1
5	Блюда из овощей. Салаты.	2	1	1
6	Блюда из круп. Каши.	2	1	1
7	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	4	1	3
8	Сладкие блюда и десерты.	4	1	3
9	Горячие и холодные напитки.	2	1	1
10	Сервировка стола. Элементы этикета.	2	1	1
11	Изделия из теста.	6	2	4
12	Расчет стоимости блюд для праздничного стола.	2	1	1
13	Национальная кухня разных народов. Пельмени.	2	1	1
14	Национальные кондитерские изделия.	2	1	1
	ИТОГО	68		

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Диагностическая контрольная работа для 8 класса по кулинарии по ФГОС ООО

1. Кисломолочными продуктами являются: (выберите правильные варианты ответа)

- а) молоко;
- б) кефир;
- в) творог;
- г) мороженое;
- д) сметана.

2. Установите правильную последовательность приготовления блинчиков. В ответ запишите ряд букв.

- А. Высыпать муку и вымесить тесто без комочков*
- Б. Яйца взбить с солью и сахаром*
- В. Выпекать блинчики на сковороде с добавлением масла*
- Г. Развести массу частью молока*
- Д. Добавить остальное молоко, размешать*

Ответ _____

3. Назовите одним словом

Цукаты, конфеты, безе _____

4. У вас прокисло молоко. Предложите варианты его использования

5. Девочки приготовили печенье из песочного теста. Ответьте на вопросы, почему они имеет следующие недостатки?

А) Изделие не рассыпчатое, плотное, жесткое.

Б) Изделие сырое, плохо пропеченное, с подгорелыми корками.

В) Изделие имеет бледную поверхность.

6. Полезен ли сыр в питании человека? Приведите аргументы

7. Представь, что тебе предстоит выполнить проект «Праздничный сладкий стол». Сформулируй проблему проекта

Проблема _____

Цель _____

Задачи: _____

8. Как ты оцениваешь себя при выполнении данной диагностической контрольной работы?

Мне было трудно

Мне было не очень трудно

Мне было легко

Вопросы были интересные, необычные

Вопросы были знакомые, обычные

Твои замечания по работе _____

Диагностическая контрольная работа для 8 класса по ФГОС ООО

1-й компонент

Предметные задания репродуктивного характера, направленные на проверку знаний (по Таксономии Б. Блума уровни – знание (УЗ), понимание (УП)).

Задание № 1 на проверку знаний по теме «Молоко и кисломолочные продукты»»

Выберите правильные варианты ответа.

1. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко;
- б) кефир;
- в) творог;
- г) мороженое;
- д) сметана.

Задание № 2 на систематизацию знаний по теме «Изделия из жидкого теста». Проверяет умение восстанавливать последовательность.

2. Установите правильную последовательность приготовления блинчиков. В ответ запишите ряд букв.

- А. Всыпать муку и вымесить тесто без комочков
- Б. Яйца взбить с солью и сахаром
- В. Выпекать блинчики на сковороде с добавлением масла
- Г. Развести массу частью молока
- Д. Добавить остальное молоко, размешать

Ответ: _____

Задание № 3 на смысловое чтение, проверяет умение обобщать

3. Назовите одним словом

Цукаты, конфеты, безе _____

2-й компонент

Задания продуктивного характера на оценку предметных или метапредметных умений (по Блуму: применение в новой ситуации (УПр), анализ (УА), синтез (УС), оценка (УО); познавательные УУД по ФГОС ООО).

Задание № 4 на умение использовать изученный материал в конкретных условиях

4. У вас прокисло молоко. Предложите варианты его использования

Задание № 5 на умение оценивать качество готового блюда по критериям

5. Девочки приготовили печенье из песочного теста. Ответьте на вопросы, почему они имеет следующие недостатки?

А) Изделие не рассыпчатое, плотное, жесткое.

Б) Изделие сырое, плохо пропеченное, с подгорелыми корками.

В) Изделие имеет бледную поверхность.

Задание № 6 на анализ с точки зрения полезности продукта

6. Полезен ли сыр в питании человека? Приведите аргументы

3-й компонент

Метапредметные умения (регулятивные, часть коммуникативных и личностные УУД).

Задание № 7 проверяет умение определять и формулировать цель деятельности (понять свои интересы, увидеть проблему, задачу, выразить ее словесно) на уроках, в жизненных ситуациях.

7. Представь, что тебе предстоит выполнить проект «Праздничный сладкий стол». Сформулируй проблему проекта и определи его цель и задачи

Проблема _____

Цель _____

Задачи: _____

4-й компонент

Рефлексивная оценка своей работы (оценка и самооценка через регулятивные УУД).

Задание № 8 проверяет умение оценивать свою деятельность

8. Как ты оцениваешь себя при выполнении данной диагностической контрольной работы?

Мне было трудно

Мне было не очень трудно

Мне было легко

Вопросы были интересные, необычные

Вопросы были знакомые, обычные

Твои замечания по работе _____

Ключи оценивания

Задание № 1. на проверку знаний по теме «Молоко и кисломолочные продукты»

Верный ответ	Ключ оценивания	
Б, В, Д	Критерии оценки	Кол-во баллов
	Указал все правильные ответы	3
	Указал 2 правильных ответа	2
	Указал 1 правильный ответ	1
	Не приступил к выполнению задания или указал неверный ответ	0

Задание № 2. на систематизацию знаний по теме «Изделия из жидкого теста». Проверяет умение восстанавливать последовательность

Верный ответ	Ключ оценивания	
Б, Г, А, Д, В	Критерии оценки	Кол-во баллов
	Умеет составлять последовательность	1
	Не приступил к выполнению задания или указал неверный ответ	0

Задание № 3. на смысловое чтение, проверяет умение обобщать

Верный ответ	Ключ оценивания	
Сладости	Критерии оценки	Кол-во баллов
	Указал правильный ответ	1
	Не приступил к выполнению задания или указал неверный ответ	0

Задание № 4. на умение использовать изученный материал в конкретных условиях

Верный ответ	Ключ оценивания	
Творог, оладьи, блинчики, пирог, вареники, пончики, лепешки	Критерии оценки	Кол-во баллов
	Указал 3-5 правильных ответов	3
	Указал 2 правильных ответа	2
	Указал 1 правильный ответ	1
	Не приступил к выполнению задания или указал неверный ответ	0

Задание № 5. на умение оценивать качество готового блюда по критериям

Верный ответ	Ключ оценивания	
<p>А. длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; количество сахара и масла не соответствует рецептуре или качеству муки.</p> <p>Б. завышенная температура выпекания, недостаточная продолжительность выпечки при нужной температуре.</p> <p>В. заниженная температура выпекания; недостаточная продолжительность выпечки.</p>	Критерии оценки	Кол-во баллов
	Указал 3 правильных ответа	3
	Указал 2 правильных ответа	2
	Указал 1 правильный ответ	1
	Не приступил к выполнению задания или указал неверный ответ	0

Задание № 6. на анализ об оценке полезности продукта

Верный ответ

Ключ оценивания

- сыр делают из молока. Поэтому в нем

Критерии оценки	Кол-во баллов

содержатся все те полезные микроэлементы, что и в молоке, но только в концентрированном виде

Указал 3 правильных ответа	2
Указал 1-2 правильных ответа	1
Не приступил к выполнению задания или указал неверный ответ	0

- основной компонент всех сыров - белок, он почти полностью усваивается в организме.
- в сыре содержится фосфор и кальций
- в сыре большое содержание витамина А и В, а также в нем есть аминокислоты, которые необходимы человеку

Задание № 7. проверяет умение определять и формулировать цель деятельности (понять свои интересы, увидеть проблему, задачу, выразить ее словесно) на уроках, в жизненных ситуациях.

Ключ оценивания	
Критерии оценки	Кол-во баллов
Дал верный и полный ответ	2
Дал верный, но неполный ответ	1
Не справился	0

Задание № 8. проверяет умение оценивать свою деятельность

Критерии оценки	Кол-во баллов
Умеет оценивать свою деятельность	2
Умеет оценить свою деятельность, но испытывает небольшие затруднения при формулировке	1
Не может оценить свою деятельность	0

ИТОГО:

17-12 баллов – повышенный уровень,

11-6 баллов – базовый уровень,

5-0 балла – низкий уровень

Итоговое тестирование «Кулинария»

1. Сорт муки зависит от клейковины.

Да? Нет?

1. Выберите все правильные ответы. Муку перед употреблением просеивают.

а) так принято, б) для очищения от посторонних примесей, в) для обогащения кислородом, г) просеивание ничего не дает.

3. Вставьте пропущенное слово. Самый высокий сорт муки - это ...

а) обойная, б) высший, в) крупчатка.

4. Выберите правильный ответ. Дрожжи размножаются при температуре ...

а) 18-20° С, б) 35-40° С, в) 25-30° С;

5. Выберите правильный ответ. Вареники нужно класть в ...

а) холодную воду, б) кипящую воду, в) не имеет значения, г) горячую воду

6. Установите соответствие.

Вид изделий

1. Хлебобулочные изделия,

2. Кондитерские изделия,

3. Кулинарные изделия,

Название

а) блины, оладьи, пирожки; б) батоны, булки, хлеб; в) торты, пирожные, печенье.

7. Назовите не менее трех признаков доброкачественности муки.

8. Закончите предложение.

Фрукты и ягоды являются основными поставщиками ...

а) белков, б) витаминов, в) жиров, г) углеводов.

9. Хлебопекарные качества муки определяет особое белковое вещество

а) клетчатка, б) клейковина, в) крахмал

10. Распределите сорта муки начиная от самого высокого по мере уменьшения сорта.

Обойная, Крупчатка, 1-й сорт, Высший сорт, 2-й сорт

11. Варенье, компоты хранят ...

а) в холодильнике, б) в погребе, в) в темном месте, г) в темном месте с температурой 5 - 15° .

12) Вставьте пропущенное слово.

...- это пюре, сильно уваренное с сахаром и высушенное на воздухе или в духовом шкафу.

а) повидло, б) цукаты, в) смоква.

13. ... это нагревание и выдержка продуктов при повышенном давлении

в герметически закрытых сосудах при температуре более 100 °С.

а) пастеризация, б) стерилизация.

14. Закончите предложение.

Процесс, в результате которого происходит разложение сахаров молочнокислыми бактериями, называется....

а) маринование, б) брожение, в) соление.

15. Вставьте пропущенное слово.

.... это нагревание и выдержка продуктов при температуре ниже 100 °С. а) стерилизация, б) пастеризация.

16. Закончите предложение.

Опасные болезнетворные бактерии ботулинуса боятся ...

а) высокой температуры, б) высокой кислотности, в) отсутствия кислорода.

17. Установите соответствие.

Вид консервированного продукта с сахаром Название продукта

1 .Ягоды и фрукты находятся в прозрачном а) повидло;

сиропе. б) варенье;

2.Форма ягод и фруктов нарушена, сироп в) джем,

непрозрачный.

Какое десертное блюдо готовят из следующих продуктов: в которой отсутствует сироп.

18. Причиной порчи продуктов являются ...и ...

19. Назовите пять наименований продуктов, получаемых консервированием с использованием сахара.

20. Овощи, крупы, хлебобулочные изделия являются основными поставщиками...

а) белков, б) витаминов, в) жиров, г) углеводов.

21. Назовите пять способов сохранения продуктов впрок.

22) Блюдо русской кухни, состоящее из слоёв: манная каша, топлёные пенки с молока или сливок, пряности, мёд, грильяж, фрукты.

23) Блюдо западно-европейской кухни, выпекается в духовке, имеет вид пирога, состоит из двух частей (фруктовая – чаще всего яблочная) и (хлебная или бисквитная).

24) Какое десертное блюдо готовят из следующих продуктов: вязкая каша, цукаты, взбитые белки, растёртые с сахаром желтки. Всё соединяют и запекают в духовке.

25) Какое десертное блюдо готовят из следующих продуктов: яблочное пюре, подготовленный желатин. Всё соединяют и взбивают, затем вводят взбитые с сахаром белки. Охлаждают, чтобы застыло.

26) Перечислите названия десертных блюд, не менее 8 наименований.

27) Что такое бланширование?

28) Перечислите ароматизаторы (не менее 6 наименований) для выпечки и десертов.

29) Какое десертное блюдо в старину готовили на отваре из овса, в состав блюда могло входить и молоко.

А сейчас чаще всего в состав продуктов входят: компоты, соки, вода, сахар, крахмал.

30) Это десертное блюдо готовят с использованием желатина, в качестве жидкой основы могут быть соки, молоко, кофе и т.д. Подают охлаждённым.