

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №1 Искитимского района» р.п. Линево Новосибирской области

ПРИНЯТО протокол заседания кафедры учителей <u>Т.Т.Д.</u> от « <u>26</u> » августа 202 <u>26</u> года № <u>1</u>	СОГЛАСОВАНО с научно-методическим советом <u>Ветер Вероника В.В.</u> от « <u>27</u> » августа 202 <u>6</u> года № <u>1</u>
ПРИНЯТО протокол заседания кафедры учителей _____ от « _____ » августа 202_ года № _____	СОГЛАСОВАНО с научно-методическим советом _____ от « _____ » августа 202_ года
ПРИНЯТО протокол заседания кафедры учителей _____ от « _____ » августа 202_ года № _____	СОГЛАСОВАНО с научно-методическим советом _____ от « _____ » августа 202_ года

**Рабочая программа курса внеурочной деятельности
«ХОЗЯЮШКА»**

Уровень основного общего образования.

Срок освоения: 2 года (5-6 классы)

Составитель:
Ягодина А. А. учитель
труд/технологии

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса внеурочной деятельности «Хозяюшка» ООП ООО разработана в соответствии с требованиями ФГОС ООО.

Рабочая программа учебного курса внеурочной деятельности «Хозяюшка» реализуется педагогом с учетом рабочей программы воспитания на уровень ООО.

Цели и задачи изучения учебного курса:

Основной целью является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности во внеурочной деятельности;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;
- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С УКАЗАНИЕМ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ И ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5 класс

	Содержание курса внеурочной деятельности	Формы организации внеурочной деятельности	Виды деятельности внеурочной деятельности
1.	Правила безопасности труда (2 часа). Личная гигиена, санитарный режим работников на кухне и производстве. Санитарная культура, виды спец. одежды Понятие о гигиене труда. Оказание первой помощи пострадавшим. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, хранению	Индивидуальная и групповая работа, практикум.	Познавательная, трудовая. - усваивать основные определения и понятия по теме; - находить информацию в Интернете; - определение значения оставления технологии приготовления блюд; - создавать варианты меню; - соблюдать правила ТБ и санитарных норм; - соблюдать правила и нормы

	пищевых продуктов. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания для школьников (примерное меню).		сбалансированного питания; - соблюдать условия приготовления блюд. Социально преобразовательная деятельность. -познакомиться с чистящими средствами, способами их применения.
2.	Технологии приготовления блюд из овощей (8 часов). Различие корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых овощей. Определение здоровых и больных овощей. Обработка свежих и вареных овощей, требования к качеству, сроки хранения. Формы нарезки овощей. Технологии приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. - изучать лучшие работы поваров; - анализировать особенности приготовления блюд из овощей; - усваивать основные определения и понятия по теме; - находить информацию в Интернете о видах и разнообразии различных блюд в России и за рубежом; - определение значения оставления технологии приготовления блюд из овощей; - создавать варианты оформления блюд; - соблюдать правила ТБ; - оценивать выполненные работы, согласно выработанным критериям; - соблюдать условия приготовления блюд.
3.	Технологии приготовления бутербродов (4 часа). Способы нарезки хлеба. Подготовка продуктов. Приготовление простых, сложных, закрытых, горячих бутербродов.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. - изучать лучшие работы поваров; - анализировать особенности приготовления блюд; - усваивать основные определения и понятия по теме; - находить информацию в Интернете о видах и разнообразии различных блюд; - определение значения оставления технологии приготовления бутербродов; - создавать варианты оформления бутербродов; - соблюдать правила ТБ; - оценивать выполненные работы, согласно выработанным критериям; - соблюдать условия приготовления блюд.
4.	Технологии приготовления холодных напитков (2 часа). Виды холодных напитков. Приготовление холодных напитков. Приготовление компота, киселя.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. - изучать лучшие работы поваров; - анализировать особенности приготовления блюд; - усваивать основные определения и понятия по теме; - находить информацию в

			Интернете о видах и разнообразии различных блюд в России и за рубежом; - определение значения оставления технологии приготовления напитков; - создавать варианты оформления напитков; - соблюдать правила ТБ; - оценивать выполненные работ, согласно выработанным критериям; - соблюдать условия приготовления напитков.
5.	Технологии приготовления блюд из яиц (4 часа). Определение качества яиц, обработка яиц. Сроки хранения. Технологии приготовления блюд из яиц. Приготовление яйца «пашот», приготовление омлета, омлета с гарниром.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. Художественное творчество, социальное творчество (социально преобразовательная деятельность). - читать технологическую документацию и выполнять различные блюда; - планировать время и последовательность выполнения операций и работы в целом; - выполнять безопасные приемы труда; - создавать варианты оформления блюд из яиц; - соблюдать правила ТБ; - оценивать выполненные работ, согласно выработанным критериям; - соблюдать условия приготовления блюд из яиц; - осуществлять самоконтроль и оценка качества готовой продукции, проводить анализ ошибок.
6.	Технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (4 часа). Технологии приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Приготовление сырников, творожной запеканки с морковью, приготовление творожной запеканки с сухофруктами.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. Художественное творчество, социальное творчество (социально преобразовательная деятельность). - читать технологическую документацию и выполнять различные блюда из кисломолочных продуктов; - планировать время и последовательность выполнения операций и работы в целом; - выполнять безопасные приемы труда; - создавать варианты оформления блюд; - соблюдать правила ТБ; - оценивать выполненные работ, согласно выработанным критериям;

			- соблюдать условия приготовления блюд; -осуществлять самоконтроль и оценка качества готовой продукции, проводить анализ ошибок.
7.	Технологии приготовления блюд из блинчатого теста (3 часа). Технологии приготовления блинов, фаршированных блинов с творогом, с картофелем.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. Художественное творчество, социальное творчество (социально преобразовательная деятельность). -читать технологическую документацию и выпекать блины по разным рецептам; -планировать время и последовательность выполнения операций и работы в целом; -выполнять безопасные приемы труда; - создавать варианты оформления блинов; - соблюдать правила ТБ; - оценивать выполненные работ, согласно выработанным критериям; - соблюдать условия приготовления блинов; -осуществлять самоконтроль и оценка качества готовой продукции, проводить анализ ошибок.
8.	Технологии приготовления блюд из пресного теста (3 часа). Технологии приготовления вареников с творогом, с яблоком и ягодой; «ленивых вареников».	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. Художественное творчество, социальное творчество (социально преобразовательная деятельность). - читать технологическую документацию и выполнять различные блюда из пресного теста; - планировать время и последовательность выполнения операций и работы в целом; - выполнять безопасные приемы труда; - создавать варианты оформления блюд из пресного теста; - соблюдать правила ТБ; - оценивать выполненные работ, согласно выработанным критериям; - соблюдать условия приготовления блюд; - осуществлять самоконтроль и оценка качества готовой продукции, проводить анализ ошибок.

9.	Технологии приготовления блюд из пресного теста (4 часа). Технологии приготовления открытых пирогов с картофелем, с рыбой, открытых сладких пирогов с ягодой и с фруктами.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. Художественное творчество, социальное творчество (социально преобразовательная деятельность). -читать технологическую документацию и выпекать различные пироги; -планировать время и последовательность выполнения операций и работы в целом; -выполнять безопасные приемы труда; -создавать варианты оформления пирогов; -соблюдать правила ТБ; -оценивать выполненные работ, согласно выработанным критериям; -соблюдать условия приготовления пирогов; -осуществлять самоконтроль и оценка качества готовой продукции, проводить анализ ошибок.
	Всего: 34 часа		

6 класс

	Содержание курса внеурочной деятельности	Формы организации внеурочной деятельности	Виды деятельности внеурочной деятельности
1.	Правила безопасности труда (2 часа). Личная гигиена, санитарный режим работников на кухне и производстве. Санитарная культура, виды спец. одежды. Понятие о гигиене труда. Оказание первой помощи пострадавшим. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, хранению пищевых продуктов. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания для школьников (примерное меню). ТБ на кухне.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Познавательная, трудовая. - усваивать основные определения и понятия по теме; - находить информацию в Интернете; - определение значения оставления технологии приготовления блюд; - создавать варианты меню; - соблюдать правила ТБ и санитарных норм; - соблюдать правила и нормы сбалансированного питания; - соблюдать условия приготовления блюд. Социально преобразовательная деятельность. -познакомиться с чистящими средствами, способами их применения.
2.	Технологии приготовления блюд из бисквитного теста (3 часа). Технология приготовления выпечки из теста с	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Социально преобразовательная деятельность. -приготавливать бисквитное тесто; -формовать торт и пирожные; -художественно оформлять

	механическим способом разрыхления: бисквитное тесто. Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: рулет бисквитный, пирожные бисквитные, торт бисквитный.		верхнюю часть торта, пирожных. -выпекать кондитерские изделия из бисквитного теста (температура выпечки, определение готовности); -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
3.	Технологии приготовления блюд из слоеного теста (5 часов). Технология приготовления выпечки из теста с механическим способом разрыхления: слоеное тесто. Технология приготовления слоеного теста и изделия из него, пирог с сайрой, торт «Наполеон», слоеные трубочки с белковым кремом, слойки с сыром и шоколадной начинкой.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Социально преобразовательная деятельность. -приготавливать слоеное тесто; -формовать пирожные и выпечку; -художественно оформлять верхнюю часть торта, пирожных. -выпекать кондитерские изделия из слоеного теста (температура выпечки, определение готовности); -сервировать стол; -работать в группе; -составлять рецептурный альбом блюд.
4.	Технологии приготовления блюд из песочного теста (6 часов). Технология приготовления теста с химическим разрыхлителем: песочное тесто. Технология приготовления глазированного песочного печенья, лимонные пряники, курабье бакинское, сочни, пирожные «Корзиночка», торт «Графские развалины».	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Социально преобразовательная деятельность. -приготавливать песочное тесто; -формовать печенье резцами, выемками; -художественно оформлять верхнюю часть торта, пирожных, печенья. -выпекать кондитерские изделия из песочного теста (температура выпечки, определение готовности); -сервировать стол; -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
5.	Технологии приготовления блюд из вафельного теста (3 часа). Замес теста с химическими разрыхлителями: вафельное тесто. Приготовление вафель по разным рецептурам, приготовление вафельного торта.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Социально преобразовательная деятельность. -приготавливать вафельное тесто; -формовать вафли; -художественно оформлять верхнюю часть торта, пирожных. -выпекать кондитерские изделия из вафельного теста (температура выпечки, определение готовности); -сервировать стол; -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
6.	Технологии приготовления блюд из заварного теста (3	Индивидуальная и групповая работа,	Социально преобразовательная деятельность.

	часа). Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Приготовление эклеров с заварным белковым кремом, торт «Дамские пальчики», кольцо с кремом из сгущенного молока.	практикум. Практическое занятие.	-приготавливать заварное тесто; -формовать эклеры и кольца; -художественно оформлять верхнюю часть торта, пирожных. -выпекать кондитерские изделия из заварного теста (температура выпечки, определение готовности); -сервировать стол; -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
7.	Технологии приготовления блюд из дрожжевого теста (3 часа). Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление пирожков с начинкой, пицца, пирог с начинкой.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Социально преобразовательная деятельность. -приготавливать дрожжевое тесто; -формовать пироги; -художественно оформлять верхнюю часть пирога. -выпекать изделия из дрожжевого теста; - (температура выпечки, определение готовности); -сервировать стол; -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
8.	Технологии приготовления теста для кексов (3 часа). Технология приготовления теста для кексов (шоколадное, ванильное, с апельсином).	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Социально преобразовательная деятельность. - приготавливать тесто для кексов; - формовать кексы; - художественно оформлять верхнюю часть кексов. - выпекать кондитерские изделия (температура выпечки, определение готовности); -сервировать стол; -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
9.	Технологии приготовления заливных пирогов (3 часа). Технология приготовления теста для заливных пирогов: шарлотка, картофельный пирог, капустный пирог.	Индивидуальная и групповая работа, практикум. Практическое занятие.	Социально преобразовательная деятельность. -приготавливать заливное тесто; -художественно оформлять верхнюю часть пирога; -выпекать кондитерские изделия из пресного пирога (температура выпечки, определение готовности); -сервировать стол; -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
10.	Технологии приготовления вторых горячих блюд (3	Индивидуальная и групповая работа,	Социально преобразовательная деятельность.

	часа). Приготовление блюда из макаронных изделий: макароны по-флотски, котлеты с сыром, бургеры.	практикум. Практическое занятие.	- готовить вторые горячие блюда, соблюдая технологию; -художественно оформлять блюда; - готовить блюда соблюдая температура выпечки, определение готовности; -сервировать стол; -работать в группе. -составлять рецептурный альбом блюд.
	Всего: 34 часа		

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Личностные результаты освоения курса внеурочной деятельности

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).

1.2 Метапредметные результаты освоения курса внеурочной деятельности

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;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

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 действие(я) 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 (заявлять целевые ориентиры, ставить 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 (выполнения проекта, 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 технологии решения практических задач определенного класса;
- 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:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии 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, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

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, различая результат и способы действий;
- 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. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

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 двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- 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 общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, 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;

- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

- 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) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или 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, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

- 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 природной среде;

- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;

- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем 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), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- 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 (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) 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 учебное 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 речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- 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 «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

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;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

1.3 Результаты освоения курса внеурочной деятельности

- находить в литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения работы;
- планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- читать, выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки, эскизы, схемы разрабатываемых объектов;
- грамотно пользоваться графической документацией технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технологических объектов;
- владеть методами чтения и способами графического представления технической, технологической и информации;
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- оценивать технологические свойства сырья, материалов и области их применения;
- подбирать инструменты и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- проектировать (планировать) последовательности операций;
- планировать технологический процесс и процесс труда;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдать технологические процессы создания материальных объектов;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и электрооборудования (швейная машина, утюг) простой по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять приемы моделирования изделий;
- выполнять художественную отделку изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- рассчитывать себестоимость продукта труда;
- использовать дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- применять художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- осознавать ответственность за качество результатов труда;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- применять знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- соблюдать экологическую культуру при выполнении работ.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания	Использование ЭОР/ЦОР
	<i>Правила безопасности труда</i>	2		
1.	Личная гигиена, санитарный режим работников на кухне и производстве. Санитарная культура, виды спец. Одежды. Понятие о гигиене труда. Оказание первой помощи пострадавшим.	1	устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя;	https://multiurok.ru/files/elektronnnye-obrazovatelnye-resursy-po-tekhnologii.html#:~:text=http%3A//fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie%2Dosnovnyh%2Duzlov%2Dmakrame%2Dnaveshivanie%2Dnitye%2Drepsovy%2Duzel%2Dbriky.html%20%2D%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%83%D0%B7%D0%BB%D0%BE%D0%B2%20%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5
2.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, хранению пищевых продуктов. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания для школьников (примерное меню).	1	- организовывать шефство мотивированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающее обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; - формировать у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни; - реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся на основе восприятия элементов действительности: анализ проблемных ситуаций.	
	<i>Технологии приготовления блюд из овощей</i>	8		
3.	Различие корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых овощей. Определение здоровых и больных овощей.	1	привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной	https://multiurok.ru/files/elektronnnye-obrazovatelnye-resursy-po-tekhnologii.html#:~:text=http%3A//fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie%2Dosnovnyh%2Duzlov%2Dmakrame%2Dnaveshivanie%2Dnitye%2Drepsovy%2Duzel%2Dbriky.html%20%2D%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%83%D0%B7%D0%BB%D0%BE%D0%B2%20%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5
4.	Обработка свежих и	1		

	вареных овощей, требования к качеству, сроки хранения. Формы нарезки овощей.		деятельности обучающихся;	hivanie%2Dnitey%2Drepsovy%2Duzel%2Dbridy.html%20%2D%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%83%D0%B7%D0%BB%D0%BE%D0%B2%20%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5
5.	Технологии приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление салатов из сырых овощей (витаминный).	1	• реализовывать на уроках мотивирующий потенциал юмора, разряжать напряжённую обстановку в классе; • создавать доверительный психологический климат в классе во время урока.	
6.	Приготовление салатов из сырых овощей (фруктовый).	1		
7.	Приготовление салатов из сырых овощей (весенний).	1		
8.	Технологии приготовления блюд из вареных овощей. Приготовление салатов из вареных овощей (оливье).	1		
9.	Приготовление салатов из вареных овощей (винегрет).	1		
10.	Приготовление салатов из вареных овощей (сельдь под шубой).	1		
	Технологии приготовления бутербродов	4		
11.	Способы нарезки хлеба. Подготовка продуктов. Приготовление простых бутербродов.	1	• побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации;	https://multiurok.ru/files/elektronnnye-obrazovatelnye-resursy-po-tekhnologii.html#:~:text=http%3A//fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie%2Dosnovnyh%2Duzlov%2Dmakrame%2Dnaveshivanie%2Dnitey%2Drepsovy%2Duzel%2Dbridy.html%20%2D%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%83%D0%B7%D0%BB%D0%BE%D0%B2%20%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5
12.	Приготовление сложных бутербродов.	1	реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся со словесной (знаковой) основой:	
13.	Приготовление закрытых бутербродов.	1	самостоятельная работа с учебником, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам.	
14.	Приготовление горячих бутербродов.	1		
	Технологии приготовления холодных напитков	2		

15.	Виды холодных напитков. Приготовление холодных напитков. Приготовление компота.	1		https://multiurok.ru/files/elektronnnye-obrazovatelnye-resursy-po-tekhnologii.html#:~:text=http%3A//fcior.edu.ru/card/14643/vidy%2Dornamentov%2Dprakticheskaya%2Dtvorcheskaya%2Drabota.html%20%2D%20%D0%92%D0%B8%D0%B4%D1%8B%20%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%B2.%20%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0.
16.	Виды холодных напитков. Приготовление холодных напитков. Приготовление киселя.	1		
	Технологии приготовления блюд из яиц	4		
17.	Определение качества яиц, обработка яиц. Сроки хранения.	1		
18.	Технологии приготовления блюд из яиц. Приготовление яйцо «пашот».	1		
19.	Технологии приготовления блюд из яиц. Приготовление омлета.	1		
20.	Технологии приготовления блюд из яиц. Приготовление омлета с гарниром.	1		
	Технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	4		
21.	Технологии приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Приготовление сырников с начинкой.	1	• привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов организовывать работу обучающихся с социально значимой информацией по поводу получаемой на уроке социально значимой информации – обсуждать, высказывать мнение; • выказать свой интерес к увлечениям, мечтам, жизненным планам, проблемам детей/ обучающихся в контексте содержания	https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-uroka-prigotovlenie-blyud-iz-tvoroga-2805930.html
22.	Приготовление сырников.	1		
23.	Приготовление творожной запеканки с морковью.	1		
24.	Приготовление творожной запеканки с сухофруктами.	1		
	Технологии приготовления блюд из блинчатого теста	3		
25.	Технологии приготовления блинов.	1		https://infourok.ru/teoreticheskii-material-na-temu-vidi-testa-klass-3194323.html
26.	Технологии	1		

	приготовления фаршированных блинов с творогом.		учебного предмета.	
27.	Технологии приготовления фаршированных блинов с картофелем.	1		
	Технологии приготовления блюд из пресного теста	3		
28.	Технологии приготовления вареников с творогом.	1	• применять на уроке интерактивные формы работы с обучающимися: учебные дискуссии, викторины, настольные игры, ролевые игры, учебные проекты; реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся на основе восприятия элементов действительности: наблюдение за демонстрациями учителя, просмотр учебных фильмов.	https://infourok.ru/teoreticheskoy-material-na-temu-vidi-testa-klass-3194323.html
29.	Технологии приготовления вареников с яблоком и ягодой.	1		
30.	Технологии приготовления «ленивых вареников».	1		
	Технологии приготовления блюд из пресного теста	4		
31.	Технологии приготовления открытых пирогов с картофелем.	1		https://infourok.ru/teoreticheskoy-material-na-temu-vidi-testa-klass-3194323.html
32.	Технологии приготовления открытых пирогов с рыбой.	1		
33.	Технологии приготовления открытых пирогов с открытыми сладкими пирогами с ягодой.	1		
34.	Технологии приготовления открытых пирогов с фруктами.	1		
	Всего: 34 часа			

6 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания	Использование ЭОР/ЦОР
	Правила безопасности труда	2		
1.	Личная гигиена, санитарный режим работников на кухне и производстве. Санитарная культура, виды спец. одежды. Понятие о гигиене труда.	1	• привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной	https://multiurok.ru/files/elektronnye-obrazovatelnye-resursy-po-tehnologii.html#:~:text=http%3A//fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie%2Dosnovnyh%2Duzlov%2Dmakrame%2Dnaves

	Оказание первой помощи пострадавшим. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, хранению пищевых продуктов. ТБ на кухне.		деятельности обучающихся; • реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности	hivanie%2Dnitey%2Drepsovy%2Duzel%2Dbriidy.html%20%2D%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%83%D0%B7%D0%BB%D0%BE%D0%B2%20%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5
2.	Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания для школьников (примерное меню).	1	обучающихся на основе восприятия элементов действительности: анализ проблемных ситуаций.	
	Технологии приготовления блюд из бисквитного теста	3		
3.	Технология приготовления выпечки из теста с механическим способом разрыхления: бисквитное тесто. Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: рулет бисквитный.	1	• привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся; • реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся на основе восприятия элементов действительности: анализ проблемных ситуаций.	https://infourok.ru/tema-uroka-prigotovlenie-biskvitnogo-testa-i-izdelij-iz-nego-6920423.html
4.	Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: пирожные бисквитные.	1		
5.	Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: торт бисквитный.	1		
	Технологии приготовления блюд из слоеного теста	5		
6.	Технология приготовления выпечки из теста с механическим способом разрыхления: слоеное тесто. Технология приготовления слоеного теста и изделия из него: пирог с сайрой.	1	• привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов организовывать работу обучающихся с социально значимой информацией по поводу получаемой на уроке социально значимой информации – обсуждать, высказывать мнение;	https://videouroki.net/razrabotki/urok-tiekhnologhii-v-7-klassie-vidy-tiesta-drozhzhievoie-i-sloienoe.html
7.	Технология приготовления выпечки из теста с механическим способом разрыхления: слоеное тесто. Технология	1		

	приготовления слоеного теста и изделия из него: торт «Наполеон».		• организовывать для обучающихся ситуаций самооценки (как учебных достижений отметками, так и моральных, нравственных, гражданских поступков).	
8.	Технология приготовления выпечки из теста с механическим способом разрыхления: слоеное тесто. Технология приготовления слоеного теста и изделия из него: слоеные трубочки с белковым кремом.	1		
9.	Технология приготовления выпечки из теста с механическим способом разрыхления: слоеное тесто. Технология приготовления слоеного теста и изделия из него, слойки с сыром.	1		
10.	Технология приготовления выпечки из теста с механическим способом разрыхления: слоеное тесто. Технология приготовления слоеного теста и изделия из него, шоколадной начинкой.	1		
	Технологии приготовления блюд из песочного теста	6		
11.	Технология приготовления теста с химическим разрыхлителем: песочное тесто. Технология приготовления глазированного песочного печенья.	1	• побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации; • проектировать ситуации и события, развивающие эмоционально-ценностную сферу обучающегося; • организовывать индивидуальную учебную деятельность.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-blyuda-iz-testa-7-klass-5102763.htm
12.	Технология приготовления теста с химическим разрыхлителем: песочное тесто. Технология приготовления лимонные пряники.	1		
13.	Технология приготовления теста с химическим разрыхлителем: песочное тесто. Технология	1		

	приготовления курабье бакинское.			
14.	Технология приготовления теста с химическим разрыхлителем: песочное тесто. Технология приготовления сочни.	1		
15.	Технология приготовления теста с химическим разрыхлителем: песочное тесто. Технология приготовления пирожные «Корзиночка».	1		
16.	Технология приготовления теста с химическим разрыхлителем: песочное тесто. Технология приготовления торт «Графские развалины».	1		
	Технологии приготовления блюд из вафельного теста (3 часа).			
17.	Замес теста с химическими разрыхлителями: вафельное тесто. Приготовление вафель по разным рецептурам, приготовление вафельного торта.	1	использовать воспитательные возможности содержания учебного предмета через подбор соответствующих текстов для чтения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе; организовывать групповые формы учебной деятельности.	https://infourok.ru/tema-uroka-vafelnoe-testo-i-izdeliya-iz-nego-2613596.html https://tvorcheskije-proekty.ru/node/2251
18.	Замес теста с химическими разрыхлителями: вафельное тесто. Приготовление вафель по разным рецептурам, приготовление вафельного торта.	1		
19.	Замес теста с химическими разрыхлителями: вафельное тесто. Приготовление вафельного торта.	1		
	Технологии приготовления блюд из заварного теста	3		
20.	Технология приготовления заварного	1	привлекать внимание обучающихся к	https://infourok.ru/prigotovlenie-i-otformlenie-pirozhnyh-iz-

	теста и изделий из него. Приготовление эклеров с заварным белковым кремом.		ценностному аспекту изучаемых на уроке понятий, приемов; организовывать работу обучающихся с социально значимой информацией по поводу получаемой на уроке социально значимой информации – обсуждать, высказывать мнение, используя жизненный опыт.	zavarnogo-testa-7569439.html
21.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Приготовление торт «Дамские пальчики».	1		
22.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Приготовление кольцо с кремом из сгущенного молока.			
	Технологии приготовления блюд из дрожжевого теста	3		
23.	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление пирожков с начинкой.	1	• устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя;	https://videouroki.net/razrabotki/urok-tiekhnologhii-v-7-klassie-vidy-tiesta-drozhzhievoie-i-sloienioie.html
24.	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление пицца.	1	• инициировать и поддерживать исследовательскую деятельность обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы;	
25.	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление пирог с начинкой.	1	• опираться на жизненный опыт обучающихся, приводя действенные примеры, образы – из близких им книг, фильмов, мультиков, игр.	
	Технологии приготовления теста для кексов	3		
26.	Технология приготовления теста для кексов (шоколадное).	1		https://infourok.ru/tvorcheskij-proekt-prigotovlenie-keksov-6121987.html
27.	Технология приготовления теста для кексов (ванильное).	1		https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2013/04/17/plan-uroka-proizvodstvennogo-obucheniya-kekisy
28.	Технология приготовления теста для кексов (с апельсином).	1		
	Технологии приготовления заливных пирогов (3 часа).	3		
29.	Технология приготовления теста для заливных пирогов.	1		https://infourok.ru/proekte-po-tehnologii-kulinariya-prostie-recepti-zalivnogo-piroga-

	шарлотка.			3991945.html
30.	Технология приготовления теста для заливных пирогов: картофельный пирог.	1		https://tvorcheskie-proekty.ru/node/1390
31.	Технология приготовления теста для заливных пирогов: капустный пирог.	1		
	Технологии приготовления вторых горячих блюд	3		
32.	Приготовление блюда из макаронных изделий: макароны по-флотски.	1		https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2016/02/03/prigotovlenie-vtoryh-blyud
33.	Приготовление блюда из макаронных изделий: котлеты с сыром.	1		
34.	Приготовление блюда из макаронных изделий: бургеры.	1		
	Всего: 34 часа			