

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1 п. Пелым**

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 28 августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ СОШ №1
_____/Смирнова Т.А./
Приказ № 167 от 28 августа 2023г.

Вводится в действие с 01.09.2023г

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Поварёнок»
5-6 классы**

Пояснительная записка

Рабочая программа курса внеурочной деятельности составлена в соответствии с ФГОС ООО. Рабочая программа конкретизирует содержание и особенности реализации курса Технологии на уровне ООО. Её характеризуют направленность на достижение планируемых результатов не только на предметном, но и на личностном и метапредметном уровнях.

В соответствии с ФГОС содержание программы курса направлено на реализацию следующей цели:

- дать школьникам знания о рациональном питании;
- сформировать умения по приготовлению здоровой пищи;
- развить способность критически относиться разного рода модным диетам;
- воспитать вкус к здоровой пище.

Планируемые результаты внеурочной деятельности

личностные

- развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду.

метапредметные

- развить практико-деятельных умений в области кулинарии, умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе, защищать творческий проект.

предметные

- ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами;
- ознакомить с особенностями различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов;

Аннотация к программе

Программа способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Программа рассчитана на два года по 36 часов учебного времени в год , предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводиться 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы. Из-за большого объёма практических работ на изучение целесообразно отводить 2 часа в неделю.

Содержание программы.

5класс

Занятие 1. (1ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах.

Занятие 2.(1ч) История возникновения кулинарии

Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России.

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (1ч) Основы здорового образа жизни .

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Занятие 4. (1ч) Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ

Схема приготовления винегрета салата с черносливом.

Занятие 5. (1ч) Основы рационального питания .

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Занятие 6. (1ч) Технология приготовления блюд из круп. ТБ

Составление схем приготовления вязких каш. Приготовление пшенной каша с тыквой, гурьевская каша.

Занятие 7. (1ч) Способы обработки пищевых продуктов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Занятие 8-9. (2ч) Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.

Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Изготовление кулинарной книги.

Занятие10. (1ч) Соль сахар. Заготовка впрок. Технология приготовления квашенной капусты. ТБ

Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов.

Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Приготовление здоровой пищи из сушеных, замороженных и консервированных другими способами продуктов.

Технология приготовления квашенной капусты.

Занятие 11. (1ч) Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Занятие 12. (1ч) Минеральные вещества и здоровье человека

Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение.

Занятие 13. (1ч) Животные продукты питания

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

Занятие 14. (1ч) Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса и рыбы

Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса, рыбы и морепродуктов. Приготовление мясных и рыбных блюд. Перечень блюд: запечённое мясо с овощами, рыбная запеканка.

Занятие 15. (1ч). Молоко и молочные продукты.

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

Занятие 16. (1ч) Блюда из яиц. ТБ

Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Приготовление блюд из яйца.(яйцо в мешочек)

Занятие 17. (1ч) Технология приготовления блюд из растительных продуктов

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.

Занятие 18-19. (2ч) Профессиональная проба «Повар –кондитер»

Ролевая игра «Повар кондитер»

Занятие 20. (1ч) Учебный проект «Работа кофе»

Выполнение проекта « Работа кофе»: распределение ролей (директор, администратор, бухгалтер, повара – кондитеры, официанты и др.)

Занятие 21. (1ч) Наука о питании

Развитие науки о питании. Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию.

Занятие 22. (1ч) Схема рационального рациона

Составление схем рационального питания, заполнение таблиц.

Занятие 23. (1ч) Национальна кухня мира

Национальная кухня разных народов. Исторические сведения о национальной кухне разных народов. Изучение особенностей приготовления пищи у разных народов и связь с обрядовой национальной кухней. Традиции в сервировке, подаче и употреблении национальных блюд

Занятие 24.(1ч) Кавказская кухня (хачапури). ТБ

Блюда кавказской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 25.(1ч) Украинская кухня (ватрушки). ТБ

Блюда украинской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 26. (1ч) Итальянская кухня (пицца). ТБ

Блюда итальянской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 27-28 (2ч). Фитотерапия

Понятие о фитотерапии и ароматерапии. Основные местные лекарственные растения, правила их заготовки и применения в профилактике и лечении заболеваний. «Формула здоровья» уральцев. Основы рационального питания применительно к условиям Урала.

Занятие 29. (1ч) Напитки из дикорастущих растений. ТБ

Технология приготовления напитков из дикорастущих растений.

Занятие 30. (1ч) « Фреш» из зелени и кефира. ТБ

Понятие «фреш», технология приготовления напитков используя блендер.

Занятие 31. (1ч) Блюда из дикорастущих растений. ТБ

Технология приготовления блюд из дикорастущих растений.

Занятие 32. (1ч) Расчет стоимости блюд для праздничного стола.

Расчёт стоимости блюд праздничного стола. Основные компоненты стоимости готового блюда (стоимость продуктов, трудозатраты, потреблённая электроэнергия, износ оборудования и др.). Пути снижения стоимости изделия.

Занятие 33-34. (2ч) Защита учебных проектов

Подведение итогов. Защита проектов.

Занятие 35. (1ч)Парад блюд - кулинария здоровья

Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

Занятие 36. (1ч) Презентация блюд по кулинарии.

Итоговая аттестация

По окончании программы проводится итоговая аттестация по выбору учащихся в форме презентации блюд по кулинарии (профессиональная проба) и анкетированию.

Для этого предлагаются примерные темы для выполнения презентации

- сервировка стола к ужину;
- сервировка стола к праздничному обеду;
- приготовление холодных закусок;
- приготовление напитков, фиточаев;
- дизайн блюд;
- меню для похудения;
- меню для детей детского сада;
- меню для людей с дефицитом массы тела;
- работа кофе

бкласс

Занятие 1. (1ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах, правила санитарии и гигиены.

Занятие 2.(1ч) История русской народной кухни

Этапы развития русской народной кухни. Традиции русской кухни.

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (1ч) Основы здорового образа жизни (закрепление и повторение)

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Занятие 4. (1ч) Понятие о рациональном питании (закрепление и повторение).

.Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день

Занятие 5. (1ч) Питательна ценность овощей.

Овощи в питании человека. Классификация овощей. История произрастания овощей.

Занятие 6. (1ч) Технология приготовления простых блюд из овощей. ТБ

Схема приготовления пюре из картофеля.

Занятие 7. (1ч) Способы обработки пищевых продуктов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Минусы плюсы приготовления блюд в микроволновке.

Занятие 8.(1ч) Питательная ценность пищевых продуктов

Составление инструкционных карт по приготовлению блюд в микроволновке. Изготовление кулинарной книги.

Занятие 9.(1ч) Блюда из яиц и творога.

Технология приготовления блюд из творога и яиц, составление технологических карт

Занятие10. (1ч) Сладкие блюда и закуски

Сахар, потребность организма, нормы потребления. Классификация сладких блюд.

Технология приготовления фруктов в кляре.

Занятие 11. (1ч)Русские национальные напитки. Кисель.. ТБ

История русских национальных напитков. Технология приготовления киселя.

Занятие 12-13. (2ч) Технология приготовления яблочных блюд. ТБ

Историческая справка яблочные блюда, составление таблиц: приготовления блюд из яблок. Технология приготовления пирога- шарлотка

Занятие 14. (1ч) Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление схем и таблиц по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Занятие 15. (1ч) Технология приготовления вязких каш

Составление инструкционных карт по приготовлению вязких каш. Технология приготовления перловой каши.

Занятие 16. (1ч). Технология приготовления гарнира из макаронных изделий. ТБ

Виды гарниров. Значение гарнира в меню. Технология приготовления гарнира из макаронных изделий.

Занятие 17. (1ч) Предметы сервировки стола и их история.

Историческая справка об предметах сервировки стола. Классификация столовых приборов.

Занятие 18. (1ч) Профессиональная проба «Повар –пекарь»

Ролевая игра «Повар пекарь»

Занятие 19. (1ч) Учебный проект «Работа ресторана»

Выполнение проекта « Работа ресторана»: распределение ролей (директор, администратор, бухгалтер, повара – кондитеры, повара- пекари, официанты и др.)

Занятие 20. (1ч) Рациональное питание младших школьников

Науки о питании. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию. ГМО

Занятие 21. (1ч) Национальная кухня мира (обзор)

Национальная кухня разных народов. Исторические сведения о национальной кухне разных народов. Изучение особенностей приготовления пищи у разных народов и связь с обрядовой национальной кухней. Традиции в сервировке, подаче и употреблении национальных блюд

Занятие 22.(1ч) Японская кухня (суше). ТБ

Блюда японской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 23.(1ч) Болгарская кухня(мусака болгарская). ТБ

Блюда болгарской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 24. (1ч) Немецкая кухня (колбаски). ТБ

Блюда немецкой кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие 25 (1ч). Напитки мира

Классификация напитков, историческая справка.

Занятие 26. (1ч) Горячие напитки. ТБ

Технология приготовления напитков из ягод и пряностей-глинтвейн .

Занятие 27. (1ч) Коктейль из молока и ягод. ТБ

Понятие «коктейль», технология приготовления молочного коктейля используя блендер.

Занятие 28. (1ч) Правила этикета за столом.

Систематизация правил этикета за столом. Две школы этикета.

Занятие 29. (1ч) Сервировка стола цветами.

Правила сервировки стола цветами, составление букета из сухих цветов.

Занятие 30 (1ч). Расчет стоимости сладких блюд

Расчёт стоимости сладких блюд Основные компоненты стоимости готового сладкого блюда (стоимость продуктов, трудозатраты, потреблённая электроэнергия, износ оборудования и др.). Пути снижения стоимости изделия.

Занятие 31-32. (2ч) Защита учебных проектов

Подведение итогов. Защита проектов.

Занятие 33-34. (2ч) Парад блюд - кулинария здоровья

Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

Занятие 35-36. (2ч) Презентация блюд по кулинарии.

Итоговая аттестация

По окончании программы проводится итоговая аттестация учащихся в форме презентации блюд по кулинарии (профессиональная проба) и анкетированию.

- Для этого предлагаются примерные темы для выполнения презентации
- сервировка стола к завтраку;
- сервировка стола к чаю;
- приготовление холодных сладких закусок;
- приготовление напитков;
- дизайн блюд;
- меню для похудения;
- меню для детей начальных классов;
- меню для людей с дефицитом массы тела;
- работа ресторана

Учебно-тематическое планирование.

5класс

№	Тема	Ко-во часов			Форма занятий, контроль	Образовательный продукт
		всего	теор.	практ.		
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
2	История возникновения кулинарии	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
3	Основы здорового образа жизни	1	1	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
4	Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ	1	-	1	Занятие по получению новых знаний , опрос, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд вареных овощей
5	Основы рационального питания.	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
6	Технология приготовления блюд из круп. ТБ	1	-	1	Опрос, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд из круп.
7	Способы обработки пищевых продуктов.	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, заполнение таблицы
8-9	Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.	2	1	1	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.
10	Соль сахар. Заготовка впрок. Технология приготовления квашенной капусты. ТБ	1	-	1	Опрос, практическая работа	Квашенье капусты, консервирование плодов и овощей (приготовление сока из тыквы)
11	Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ	1	-	1	Практическая работа	Краткий конспект, приготовление витаминных блюд
12	Минеральные вещества и здоровье человека	1	1	-	Занятие по получению новых знаний , опрос,	Краткий конспект
13	Животные продукты питания	1	1	-	Урок-игра, тест	Краткий конспект
14	Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса и рыбы	1	0,5	0,5	Комбинированное занятие	Краткий конспект, составление карт

15	Молоко и молочные продукты.	1	1	-	Занятие по получению новых знаний , практическая работа	Краткий конспект
16	Блюда из яиц. ТБ	1	0,5	0,5	Урок новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, приготовление простых блюд из яиц
17	Технология приготовления блюд из растительных продуктов	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, Заполнение таблиц
18-19	Профессиональная проба «Повар – кондитер»	2	1	1	Просмотр фильма Защита проекта	Выполнение мини-проект
20	Учебный проект «Работа кофе»	1	1	-	Практическая работа, составление пояснительной записки учебного проекта	Выполнение мини-проект
21	Наука о питании	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
22	Схема рационального рациона	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, составление схемы
23	Национальная кухня мира	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Презентация - обзор
24	Кавказская кухня (хачапури). ТБ	1	-	1	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление хачапури
25	Украинская кухня (ватрушки).ТБ	1	-	1	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление ватрушки
26	Итальянская кухня (пицца).ТБ	1	-	1	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление пиццы на сковороде
27-28	Фитотерапия	2	1	1	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, презентация
29	Напитки из дикорастущих растений. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление напитка
30	« Фреш» из зелени и кефира. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление «фрэша»
31	Блюда из дикорастущих растений. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление салата
32	Расчет стоимости блюд для праздничного стола	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
33-34	Защита учебных проектов	2	1	1	Комбинированное занятие	Защита мини проекта
35	Парад блюд – «кулинария здоровья»	1	1	-	Комбинированное занятие	Защита книги по кулинарии
36	Презентация блюд по кулинарии.	1	1	-	Видео занятие	Краткая презентация по кулинарии
	Итого:	36				

6 класс

№	Тема	Ко-во часов			Форма занятий, контроль	Образовательный продукт
		всего	теор.	практ.		
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1	1	-	Занятие по повторению знаний	Краткий конспект
2	История русской народной кухни	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
3	Основы здорового образа жизни	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
4	Понятие о рациональном питании	1	1	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
5	Питательная ценность овощей	1	1	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
6	Технология приготовления простых блюд из овощей. ТБ	1	-	1	Опрос, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд из овощей.
7	Способы обработки пищевых продуктов.	1	0,5	0,5	Комбинированное занятие	Краткий конспект, заполнение таблицы
8	Питательная ценность пищевых продуктов.	1	1	1	Комбинированное занятие	Краткий конспект, заполнение таблицы
9	Блюда из яиц и творога	1	-	1	Опрос, практическая работа	Приготовление блюд из яиц и творога
10	Сладкие блюда и закуски	1	-	1	Практическая работа	Краткий конспект, приготовление сладких блюд
11	Русские национальные напитки. Кисель. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний, опрос	Краткий конспект, приготовление киселя
12-13	Технология приготовления яблочных блюд. ТБ	2	1	1	Комбинированное занятие	Краткий конспект, составление карт, приготовление пирога
14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	1	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект, составление карт
15	Технология приготовления вязких каш. ТБ	1	-	1	Комбинированное занятие, практическая работа	Краткий конспект, приготовление каш
16	Технология приготовления гарнира из макаронных изделий. ТБ	1	-	1	Комбинированное занятие, практическая работа	Краткий конспект, приготовление гарнира
17	Предметы сервировки стола	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, Заполнение таблиц

	и их история.					
18	Профессиональная проба «Повар - пекарь»	1	1	-	Просмотр фильма	Выполнение мини-проект
19	Учебный проект «Работа ресторана»	1	1	-	Практическая работа, составление пояснительной записки учебного проекта	Выполнение мини-проект
20	Рациональное питание младших школьников	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, составление схемы
21	Национальная кухня мира	1	1	-	Занятие по повторению и закреплению знаний	Презентация - обзор
22	Японская кухня (суше). ТБ	1	-	1	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление суши из овощей
23	Болгарская кухня (Мусака болгарская).ТБ	1	-	1	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление мусаки болгарской
24	Немецкая кухня (колбаски). ТБ	1	-	1	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление колбасок на сковороде
25	Напитки мира	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, презентация
26	Горячие напитки. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление глинтвейна
27	Коктейль из молока и ягод. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление коктейлей
28	Правила этикета за столом	1	1	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
29	Сервировка стола цветами	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, заполнение таблицы
30	Расчет стоимости сладких блюд	1	1	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
31-32	Защита учебных проектов	2	1	1	Комбинированное занятие	Защита мини проекта
33-34	Парад блюд – «кулинария здоровья»	2	1	1	Комбинированное занятие	Защита книги по кулинарии
35-36	Презентация блюд по кулинарии.	2	1	1	Видео урок	Краткая презентация по кулинарии
	Итого:	36				

Последовательность работы над проектом.

№	Этапы работы над проектом	Содержание работы.	Деятельность учащихся.	Деятельность учителя.
1.	Подготовка.	Определение темы и целей проекта. Формирование рабочей группы.	Обсуждают предмет проекта с учителем. Устанавливают цели.	Организует выбор темы проекта, его типа. Определяет количество участников. Знакомит со смыслом проектного подхода и мотивирует обучающихся. Помогает в постановке целей. Наблюдает за деятельностью школьников.
2.	Планирование.	Определение источников информации, способов ее сбора и представления результатов деятельности. Определение критериев оценки. Распределение обязанностей.	Определяют задачи. Вырабатывают план действий, критерии успеха проектной деятельности.	Предлагает идеи. Наблюдает за деятельностью учащихся. Оказывает помощь в поиске необходимой информации
3.	Исследование	Сбор и уточнение информации, решение промежуточных задач, выполнение эскизов. Выбор оптимального варианта.	Выполнение эскиза, работают над решением промежуточных задач.	Руководит самостоятельной работой школьников. Проводит обсуждение промежуточных результатов.
4.	Формулирование и оформление результатов.	Анализ информации. Формулирование выводов.	Оформляют проект.	Консультирует обучающихся.
5.	Защита проекта.	Презентация проекта.	Участвуют в презентации.	Играет роль рядового участника презентации.
6.	Оценка результатов проектной деятельности	Анализ выполнения проекта.	Участвуют в оценке проекта.	Участвует в оценке проекта. Осуществляет внешнюю оценку.

Материалы для организации проектной работы.

Критерии оценки проекта.

1. Актуальность проблемы проекта.
2. Корректность методов исследования.
3. Активность каждого участника проекта в соответствии с его индивидуальными возможностями.
4. Характер общения участников проекта.
5. Глубина проникновения в проблему, использование знаний из других областей.
6. Умение аргументировать свои заключения, выводы.
7. Эстетика оформления проекта.
8. Умение отвечать на вопросы.

Приложение №3

Оценка творческого проекта.

Фамилия и имя учащегося _____

Дата защиты _____

Тема проекта _____

Цель проекта _____

	Достижение целей проекта (5 баллов)	Оформление (5 баллов)	Представление (5 баллов)	Ответы на поставленные вопросы (5 баллов)	Творчество (5 баллов)	Использование дополнительной литературы (5)	Практическое применение проекта	Умение работать в группе (5 баллов)
Самооценка								
Оценка учителя								
Оценка учащихся								
Итого:								

Общее количество баллов за проект _____

Отметка _____

Шкала оценок

120-100 баллов - «отлично» («5»)

100 - 85 баллов - «хорошо» («4»)

85 - 65 баллов - «удовлетворительно» («3»)

Меньше 65 баллов – рекомендуется доработать

Анкета для учащихся курса.

1. Фамилия, имя _____ дата _____

2. Твое отношение к курсу:

- мне понравилось заниматься
- мне было трудно
- это точно не для меня
- другое _____

3. Сколько времени у вас занимало выполнение проекта?

4. Хочешь ли ты знать больше, чем дается на занятии?

- да
- нет

5. Какого вида проекты тебе нравятся больше

- индивидуальные
- работа в группе
- другое _____

6. Хотел бы ты продолжить заниматься в данном направлении:

- да
- нет
- другое _____

7. Твои пожелания и предложения

Литература для учителя:

1. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся: Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. – М.: АРКТИ, 2004. – 80 с.
2. Скурихин И.М., Шатерников В.А.. Как правильно питаться. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 256 с.
3. Мартин И. Блюда, от которых можно похудеть. – М.: «Покупки на дом», 2002. – 88с.
4. Селевко Г.К. Современные образовательные технологии: Учебное пособие. – М.: Народное образование, 1998. – 321 с.
5. Симоненко В.Д. Творческие проекты старшеклассников по технологии: Учебно-методическое пособие для учителя. – Б.: «Издательство Брянского государственного педагогического университета», 1998. – 232 с.
6. Рогов Е.И. Настольная книга практического психолога в образовании: Учебное пособие. – М.: ВЛАДОС, 1995. – 529 с.

Литература для учащихся:

1. Технология. Учебник для учащихся 10-го класса общеобразовательной школы. Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2000 -321с.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2000. – 190 с.
3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. Пособие для образоват. учреждений / В.И.Ермакова. – М.: Просвещение, 2002. – 79 с.: ил.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 487335726471474211034024297916462361476713766754

Владелец Смирнова Татьяна Александровна

Действителен с 14.08.2023 по 13.08.2024