

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя школа с.Лава

22.09.2021

Приказ
с.Лава

№ 139

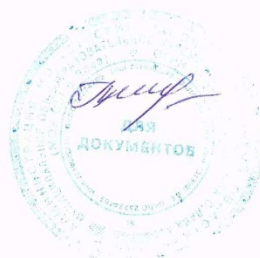
Об утверждении изменений и дополнений к Рабочим программам по технологии и к основной образовательной программе основного общего образования МОУ СШ с.Лава на 2021-2022 учебный год

Руководствуясь Приказом Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования», Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.12.2020 № 712 "О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся", на основании решения Педагогического совета МОУ СШ с.Лава (протокол от 21.09.2021г №2)

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить изменения и дополнения к рабочим программам по технологии в 5-7 классах МОУ СШ с.Лава на 2021-2022 учебный год (Приложение 1).
2. Утвердить изменения и дополнения к основной образовательной программе основного общего образования МОУ СШ с.Лава на 2021-2022 учебный год (Приложение 2).

Директор МОУ СШ с.Лава



Т.Е.Швецова

1. Внести изменения в рабочую программу по технологии 5 класса в разделах «Содержание учебного материала» и «Календарно-тематическое планирование» в модуль «Технология обработки пищевых продуктов»:

В главе 8 «Пища и здоровое питание» теоретические сведения «Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне»

заменить на:

«Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа».

Практические работы «Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа»

заменить на:

«Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение загрязнения столовой посуды».

В главе 9 «Технологии обработки овощей» теоретические сведения «Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов»

заменить на:

«Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Технология приготовления кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества».

Практические работы «Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества»

заменить на:

«Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом».

В календарно-тематическом планировании тему урока «Лабораторно-

практическая работа «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом»

заменить на:

«Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом».

2. Внести изменения в рабочую программу по технологии 6 класса в разделе «Содержание учебного материала» в модуль «Технология обработки пищевых продуктов».

В главе 8 «Технологии производства и обработки пищевых продуктов» теоретические сведения «Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них»

заменить на:

«Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Практические работы «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа»

заменить на:

«Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах».

В календарно-тематическом планировании тему урока «Практическая работа «Приготовление блюд из молока, из кисломолочных продуктов, из круп или макаронных изделий»»

заменить на:

«Технология приготовления блюд из молока, из кисломолочных продуктов, из круп или макаронных изделий».

3. Внести изменения в рабочую программу по технологии 7 класса в разделе «Содержание учебного материала» в модуль «Технология обработки пищевых продуктов»:

В главе 6 «Технологии приготовления мучных изделий» теоретические

сведения «Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления»

заменить на:

«Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Технология приготовления десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества;

Практические работы «Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества» удалить.

В главе «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов» теоретические сведения «Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы»

заменить на:

«Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа».

Практические работы «Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов» исключить.

В календарно-тематическом планировании тему урока «Лабораторная работа «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Практическая работа «Разделка чешуйчатой рыбы»

заменить на:

«Практическая работа «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом». Технология разделки чешуйчатой рыбы».

Тему урока «Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы»

заменить на:

«Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Практическая работа «Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом».

4. Внести изменения в ООП ООО в раздел «Основное содержание учебных предметов на уровне ООО» по технологии в 5 классе:

- 1) «Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа».

Практическая работа

«Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение загрязнения столовой посуды».

- 2). «Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Технология приготовления кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества».

Практическая работа

«Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом».

5. Внести изменения в ООП ООО в раздел «Основное содержание учебных предметов на уровне ООО» по технологии в 6 классе:

- 1). Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Практическая работа

«Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах».

6. Внести изменения в ООП ООО в раздел «Основное содержание учебных предметов на уровне ООО» по технологии в 7 классе:

- 1). «Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их

приготовления. Технология приготовления десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества;

2). Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Практическая работа «Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом».