

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Рамешковская средняя общеобразовательная школа»

# ПРОЕКТ

в рамках поддержки школьных инициатив Тверской области

## Кабинет кулинарии



Выполнила: ученица 9 б класса  
Шарипова Наргис

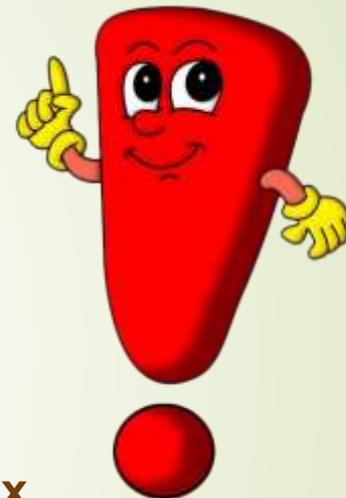
Руководитель проекта  
Гусарова С. Н.

# ЦЕЛЬ:

- ▶ оформление кабинета технологии в соответствии с требованиями к образовательной программе учебного предмета «Технология» (раздел «Кулинария») и оснащению образовательного процесса

# ЗАДАЧИ:

1. Изучить санитарные правила и нормы по оборудованию кабинета «Кулинария».
2. Разработать проект кухни для кабинета технологии
3. Разработать паспорт кабинета.
4. Приобретение необходимого оборудования, кухонных предметов, посуды и наглядных пособий.
5. Научиться составлять бюджет с учётом технических характеристик помещения и коммерческих предложений торговых организаций.
6. Создание комфортных и эстетических условий для развития социально-значимого потенциала обучающихся, формирования их практических умений и навыков на базе кабинета «Кулинария».



# АКТУАЛЬНОСТЬ:

- ▶ В современном обществе навыки приготовления пищи являются базовыми и социально-значимыми для формирования у детей здорового образа жизни и стремления к правильному и сбалансированному питанию.
- ▶ Умение ориентироваться в многообразии продуктов питания, знать технологию и рецептуру приготовления блюд с использованием современного оборудования.
- ▶ Оформление кабинета должно способствовать повышению эффективности учебного процесса, начальной профессиональной ориентации обучающихся, помогать в усвоении и закреплении знаний и умений, воспитывать культуру труда и быта, эстетический вкус.



# Методы исследования:

1. Поисково-исследовательский (сбор и изучение документального материала)
2. Аналитический (обобщение собранного материала и выводы)
3. Творческий (оформление кабинета)



# Ожидаемые результаты:

1. Оборудование кабинета «Кулинария» в соответствии с современными требованиями.
2. Повышение уровня обученности учащихся, стимулирование творческой активности.
3. Улучшение психологического микроклимата в школьном коллективе.



# Реализация проекта:

<b>Мероприятие</b>	<b>Дата проведения</b>
<b>Проведение анкетирования по выявлению интересов обучающихся в рамках проекта «Школьная инициатива»</b>	<b>Ноябрь 2022</b>
<b>Работа с документацией, интернет-сайтами</b>	<b>Ноябрь 2022</b>
<b>Составление эскизов, перечня необходимого оборудования для реализации проекта</b>	<b>Декабрь 2022</b>
<b>Составление бюджета проекта</b>	<b>Декабрь 2022</b>
<b>Оформление проекта Создание презентации</b>	<b>Декабрь 2022</b>

# Паспорт кабинета

1. Характеристика кабинета
2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение кабинета
3. План работы кабинета на текущий год
4. Перспективный план развития кабинета



# Стенды по охране труда и технике безопасности

## ОХРАНА ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ



- 
**Перед началом работы МОЙ РУКИ С МЫЛОМ, НАДЕНЬ ЧИСТУЮ ОДЕЖДУ, ВОЛОСЫ УБЕРИ под колпак (косынку).**
- 
**Подбери завязки, не закальвай одежду булавками.**
- 
**Включай, выключай машины с помощью кнопок "ПУСК" и "СТОП" сухими руками.**
- 
**Проверь наличие и надежность заземляющих соединений; отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.**

**Проверь работу машины на холостом ходу**

				
<b>Не поручай свою работу необученным и посторонним.</b>	<b>Не удаляй застрявшие клубки шерсти. Сохрани рабочий место в чистоте, убрывай с пола отходы, разлитую воду.</b>	<b>Плечи должны закрывать выключатель и розетки. Любые розетки должны быть защищены от влаги. Расстояние от плиты до рабочего места не менее 30 см.</b>	<b>Использовать сетку не следует и снимать ее должны два работника, исключая для этого любые механизмы. Поворотные ковши паровых трубок для нагрева 50 мл, при нагреве 50 и.</b>	<b>При возникновении непредвиденных ситуаций, немедленно уберите и другие окружающих, работу немедленно прекратить.</b>

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

# Необходимое оборудование для кухни

- Набор мебели для кухни
- 2 варочные электрические плиты
- Холодильник
- Вытяжка
- 2 стола, 12 стульев
- Кухонный комбайн, микроволновая печь
- Посуда: набор кастрюль, чайник электрический, набор сковородок, наборы столовых приборов, тарелки, чашки



**Плита электрическая состоит  
из варочной поверхности  
и духового шкафа**



# ХОЛОДИЛЬНИК



# Кухонные вытяжки



# Кухонные столы и стулья



# Кухонный комбайн



# Посуда и столовые приборы





## Бюджет проекта – 155 000 рублей

№	Наименование	Количество (шт.)	Цена за ед. , руб.	Общая стоимость, руб.
1	Набор кухонной мебели	1	18 000	18 000
2	Электрическая плита	2	15 000	30 000
3	Холодильник	1	35 000	35 000
4	Вытяжка	1	17 000	17 000
5	Набор (стол и стулья)	2	11000	22 000
6	Комбайн кухонный	1	9 000	9 000
7	Посуда:(кастрюли - 3, сковороды-3, тарелки-18, чашки-12, столовые приборы-2)	-	12 000	12 000
8	Чайник электрический	1	2 000	2 000
9	Наглядные пособия (стенды)	4	2 500	10 000

## Выводы

**Кабинет кулинарии должен быть не только функциональным для работы, но и комфортным для учащихся, что повлияет на желание учиться и поможет развить практические навыки хозяйствования.**

Спасибо за внимание !

