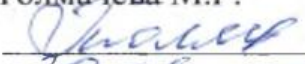



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 10 с углубленным изучением отдельных предметов»  
г. Ангарска

Утверждаю:  
И.о. директора МБОУ «СОШ № 10»  
Орловская О.В.  
«» 2023 г.

Согласовано:  
Зам. директора по НМР  
Толмачева М.Г.  
«» 2023 г.

Рассмотрено на заседании МО  
Протокол № 1 от «29» августа 2023 г.  
Руководитель МО  
Феськова А.А.  
«»

**Программа**  
**кружковой работы «Кулинария»**  
**для 5-7 классов**  
(духовно-нравственное направление, количество часов: 3 часа в неделю, всего 102 часа)  
**на 2023-2024 учебный год**

Составила: учитель первой квалификационной категории

Быкова Л.Л.

## Раздел № 1. Основные характеристики программы

<b>1.1. Пояснительная записка</b>	
<b>Направленность (профиль) программы</b>	Программа кружка «Кулинарное искусство» составлена в соответствии с ФГОС, предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса. Направленность дополнительной образовательной программы «Кулинарное искусство» социально-педагогическая. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Кулинарное искусство». Программа «Кулинарное искусство» охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению. В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения
<b>Актуальность программы</b>	Актуальность программы «Кулинарное искусство» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Программа занятий рассчитана на 1 год 102 учебных часов. Занятия проходят 1 раза в неделю по 3 часа. В группу рекомендуется записывать не более 15 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков. Возраст обучающихся от 11 до 14 лет.
<b>Педагогическая целесообразность</b>	Предлагаемая программа нацелена на развитие личности обучающихся. На занятиях по кулинарии обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип – одни и те же темы рассматриваются с усложнением по видам деятельности и 3 способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей).
<b>Отличительные особенности программы</b>	Отличительной особенностью настоящей программы является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускает варьирование и замену отдельных тем, количества часов по темам. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки. Пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Кулинарное искусство». Работа над модернизацией и совершенствованием программы продолжается и в настоящее время.
<b>Адресат программы</b>	Возраст 11-14 лет – это подростковый возраст. Это возраст формирования личности.. это время перехода из детства во взрослую жизнь. Подросток находится в положении (состоянии) между взрослым и ребёнком – при сильном желании стать взрослым, что определяет многие особенности его поведения.

	<p>Подросток стремиться отстоять свою независимость, средством реализации которой служит: Учение, обобщение, общественно- полезный труд.</p> <p>Год обучения - 1год</p> <p>Возраст детей – 11-14 лет</p> <p>Контингент (кол-во) - 15</p>
<b>Объём программы</b>	1 год обучения - 102 часа
<b>Формы обучения</b>	<b>Основными формами образовательного процесса являются:</b> практика - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, работа над творческими проектами
<b>Срок освоения программы</b>	1 год, 68 недель, 9 месяцев
<b>Режим занятий</b>	Занятия проводятся 1 раз в неделю по 3 часа ( час академический -40 минут)
<b>1.2.Цель и задачи программы</b>	
<b>Цель</b>	<b>Цель</b> — формирование знаний и умений учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.
<b>Задачи</b>	<p>Для достижения цели были поставлены следующие задачи:</p> <p><b>Обучающие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обучить технологии приготовления различных блюд.</li> <li>- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;</li> <li>- Обогащить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.</li> <li>- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.</li> <li>- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности</li> </ul> <p>Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ</p> <p><b>Развивающие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.</li> <li>- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.</li> <li>- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.</li> </ul> <p><b>Воспитательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.</li> <li>- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.</li> <li>- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.</li> <li>- Формировать позитивную установку на семейную жизнь</li> </ul>
<b>1.3.Содержание программы</b>	
<b>Содержание программы кружка</b>	
<p><b>Вводное занятие.</b> Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания ребенка. Меню.</p> <p><b>Гигиена приготовления пищи.</b> Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.</p> <p><b>Техника безопасности на занятиях по кулинарии.</b> Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.</p>	

**Холодные блюда и закуски.** Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц. Практические работы: Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.

**Новогодний праздник.** Программа праздника. Сервировка и оформление стола. Приготовление праздничных блюд.

**Изделия из круп.** Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп. Практические работы: Приготовление крупяных биточков и каши рассыпчатой

**Мясные блюда.** Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Изделия из рубленого мяса. Оформление вторых блюд из мяса. Практические работы: Приготовление котлетной массы и изделий из нее

**Рыбные блюда.** Рыба, рекомендуемая для детского питания. Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Изделия из нее. Практические работы: Разделка рыбы и приготовление рыбы жареной и рыбных котлет.

**Изделия из яиц и творога.** Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц. Практические работы: Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.

**Масленица.** История праздника. Праздничная программа. Оформление стола. Приготовление блинчиков.

**Сладкие блюда и напитки.** Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков. Практические работы: Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.

**Изделия из теста.** Виды теста (пресное, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические работы: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников, торта.

**Выпечка на пасху.** Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление кулича.

**Сладкие блюда.** Приготовление сладких блюд. Практические

**Творческие проекты.**

#### 1.4. Планируемые результаты

##### Планируемые результаты освоения предмета

Результаты обучения предоставлены в требованиях к уровню подготовки и содержит три компонента:

**Предметные:** мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду

- пользоваться инструкциями к различным бытовым химическим средствам
  - накрывать стол с учетом различного меню
  - резать ножом бутерброды и продукты для них
  - нарезать вареные овощи кубиками и соломкой
  - отваривать макаронные изделия
  - варить кашу на воде и молоке
  - отваривать картофель и готовить пюре
  - готовить обед (закуски, первые и вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов)
  - готовить третьи блюда
  - готовить изделия из теста
  - организовать праздничный стол соответственный данному празднику
- готовить национальные блюда

**Регулятивные действия** обеспечивают учащимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

- целеполагания как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- планирование — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

- прогнозирование — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- оценка — выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;
- саморегуляции как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

**К коммуникативным действиям относятся:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера — контроль, коррекция, оценка его действий;

**ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:** по программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию материалов, необходимых для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами умения оценивать свои интересы и склонность к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные планы, навыки самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства. Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.

В результате изучения этого раздела учащиеся должны: *знать*:

- правила поведения, правила санитарии и гигиены, общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- оборудование кухни; кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи;
- правила ухода за кухонной, столовой и чайной посудой;
- значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;
- пищевую ценность хлеба, яиц, круп и макаронных изделий, молока и молочных продуктов рыбы и мяса;
- виды бутербродов, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,
- виды теста, технологию приготовления;
- приготовление рыбных и мясных блюд;
- правила организации рабочего места, санитарно-гигиенические
- правила и правила безопасности при чистке и мытье кухонной посуды и приспособлений, мытье столовой посуды и приборов, чайной посуды. *уметь*:
- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке
- продуктов; применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием,
- горячими жидкостями; перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- составлять план-меню;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- потрошить рыбу, птицу;
- проводить тепловую обработку продуктов различными видами;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- разделять сельдь;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда,

- сладкие блюда и напитки. правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда,
- сладкие блюда и напитки

### 2.1. Условия реализации программы

Кружок организуется в МБОУ « СОШ №10 с углубленным изучением отдельных предметов» в оборудованном кабинете «Технологии приготовления пищи», отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет светлый, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией Учебная кухня оборудована шкафами, разделочными столами.

Для работы кружка имеется кухонный инвентарь. На каждого учащегося есть: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи, маленькие и средние, нож консервный, ложки из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы.

Перечень учебно-методических средств обучения: Компьютер– Телевизор– С помощью современного проекционного оборудования (телевизор) максимально наглядно и качественно демонстрируются учебные материалы (слайды, презентации, обучающие видеоролики). Программные средства: Операционная система Windows XP.– Офисное приложение Microsoft Office, включающее текстовый– редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы. Инструкционные карты.– Таблицы и схемы.

<b>Кадровое обеспечение программы</b>	Занятия проводятся педагогом с первой квалификационной категорией, прошедшим курсовую подготовку по учебному предмету.
<b>Оценочные материалы</b>	<p>Система дополнительного обучения безоценочная, но контроль за усвоением изучаемого материала проводится: В Игровой форме: викторин, кроссвордов. Такая форма контроля позволяет проследить за усвоением теоретического материала незаметно для обучающихся.</p> <p>Прямым критерием оценки служит успешное усвоение дополнительной образовательной программы, участие в школьных выставках творчества при наличии успешных результатов, конференциях, отзывы детей и родителей об отношениях к занятиям, анализ, защита проекта и др.</p> <p>Практические задания предполагают проверку усвоения умений выполнить работу самостоятельно (по инструкционной карте, по рецепту, по видеоролику)</p> <p>При выполнении практических работ необходимо учитывать следующие критерии усвоения умений и навыков :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применение общетрудовых умений</li> <li>- организация рабочего места</li> <li>- соблюдение последовательности технологических операций</li> <li>- норма времени</li> <li>- качество и аккуратность выполнения работы</li> <li>- соблюдение правил безопасности труда и требований гигиены</li> </ul> <p>За выполнение практических заданий :</p> <p>Высокий уровень - ставится, когда все названные требования выполнены;</p> <p>Средний уровень – когда 2 или 3 критерия нарушены;</p> <p>Низкий уровень – работа не отвечает предъявленным требованиям, или брак допущенный в работе, исправить невозможно.</p>
<b>Материально-техническое обеспечение</b>	<p>Для занятий творческого объединения требуются просторное, светлое помещение с оборудованием, отвечающее санитарно гигиеническим требованиям и нормам.</p> <p>Для выполнения работ необходимо: Инструменты и приспособления: посуда</p>
<b>Методическое обеспечение</b>	<p>Программа реализуется по следующим принципам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Принцип гуманизации</i> - каждый человек имеет право учиться и получать знания согласно своим интересам; создание комфортной среды для развития гармонично развитой личности.</li> <li>2. <i>Принцип индивидуализации</i> - индивидуальность человека, учёт</li> </ol>

	<p>индивидуальных особенностей.</p> <p>3. <i>Принцип сотрудничества</i> - диалог действий, внимательное отношение к мнению каждого члена коллектива, учёт различных точек зрения.</p> <p>4. <i>Принцип систематичности</i> - обеспечение системной организации от целей, содержания до методов и приёмов, средств и форм деятельности и контроля.</p> <p>5. <i>Принцип научности</i> - достоверная информация и закономерность</p> <p>С целью эффективности реализации программы используются такие методы и технологии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ информационно-развивающие (лекции, рассказы, беседы, просмотр видеофильмов, книг, демонстрация способов деятельности педагога);</li> <li>✓ практически - прикладные (освоение умений и навыков по принципу "делай как я");</li> <li>✓ проблемно-поисковые (учащиеся самостоятельно ищут решение поставленных перед ними задач);</li> <li>✓ творческие (развивающие игры, моделирование ситуаций, участие в досуговых программах, создание фотогазет и пр.);</li> <li>✓ методы контроля и самоконтроля (самоанализ, анализ участия в конкурсах, анализ действия на практических занятиях).</li> </ul>
<b>Дидактический материал</b>	Игры, загадки, викторины, кроссворды, инструкционные карты, презентации, видеоролики, инструменты и оборудование.
<b>Методы обучения</b>	<p>Для реализации поставленных задач применяются следующие методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- метод беседы;</li> <li>- методы творческого самовыражения в практических работах;</li> <li>- игровые мероприятия;</li> <li>- рефлексия.</li> </ul> <p>Занятия проходят по 3 часа в неделю. В зависимости от целей и задач урока, преподаватель может применять такие приемы, как свободная беседа, игровое моделирование. Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения для детей более естественен и ожидаем. Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- что мы сегодня узнали?;</li> <li>- что для вас было новым и интересным?;</li> <li>- что понравилось на занятии?</li> </ul> <p>Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей детей, углублению социальной коммуникабельности учеников в разных видах учебной деятельности, взаимодействию со сверстниками. Они учатся межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.</p>
<b>Формы обучения и виды занятий</b>	<p><b>Форма организации детей на занятии:</b> групповая, фронтальная, индивидуальная.</p> <p><b>Формы проведения занятий:</b> занятия проходят как в традиционной форме: вводное, тренировочное, комбинированное, так и в нетрадиционной форме: занятие конкурс, викторины, игра и т.д.</p> <p><b>Методы и приемы:</b> организации учебно-воспитательного процесса: Словесные (рассказ, объяснение, беседа), наглядные (иллюстрация, демонстрация), практические( упражнения, самостоятельная и практическая работа) и др.</p> <p><b>Виды деятельности:</b> познавательная, трудовая, художественное творчество.</p>
<b>Список литературы и источников для учащихся</b>	<p><b>Литература для учащихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология. Учебник для учащихся 10-го класса общеобразовательной школы. Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2000 -321с.</li> <li>2.Ермакова В.И. Основы кулинарии:Учеб.для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2000. – 190 с.</li> <li>3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. Пособие для образоват. учреждений / В.И.Ермакова. – М.: Просвещение, 2002. – 79 с.: ил</li> </ol>

## 2.2. Формы аттестации

Оценка промежуточных результатов по темам и итоговые занятия проводятся в разных формах: игры, викторины, защита проектов.

### Список литературы

#### 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.

## Раздел № 2. Календарно-тематическое планирование.

### Календарный учебный график

<i>Раздел (тема)/месяц</i>	<i>сентябрь</i>	<i>октябрь</i>	<i>ноябрь</i>	<i>декабрь</i>	<i>январь</i>	<i>февраль</i>	<i>март</i>	<i>апрель</i>	<i>май</i>	<i>итого</i>
<i>Раздел 1</i>	3									3
<i>Раздел 2</i>	6									6
<i>Раздел 3</i>	3	9								12
<i>Раздел 4</i>		3	6							9
<i>Раздел 5</i>			6	6						12
<i>Раздел 6</i>				3						3
<i>Раздел 7</i>				3	9					12
<i>Раздел 8</i>						12				12
<i>Раздел 9</i>							3			3
<i>Раздел 10</i>							6	3		9
<i>Раздел 11</i>								3		3
<i>Раздел 12</i>								6	6	12
<i>Раздел 13</i>									6	6
<i>Всего</i>	12	12	12	12	9	12	9	12	12	102

### Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов	Количество часов			Форма аттестации
		всего	теория	практика	



1	<b>Вводное занятие.</b> Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания ребенка. Меню	3	1	1 1	
2	<b>Гигиена приготовления пищи.</b> Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.	3	1	2	Викторина
3	<b>Техника безопасности на занятиях по кулинарии</b> Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.	3	1 1	1	Опрос
4	<b>Холодные блюда и закуски</b> Значение холодных блюд в питании Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Приготовление витаминного салата Винегрет Сельдь с гарниром Бутербродов с кильками Забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.	12	1 1	2 2 2 2 2	Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
5	<b>Изделия из круп</b> Питательная ценность круп Способы приготовления различных каш. Изделия из круп Приготовление крупяных биточков Приготовление рассыпчатой каши Приготовление вязкой каши	9	1 1 1	2 2 2	Кроссворд Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
6	<b>Мясные блюда</b> Виды мяса, питательная ценность Хранение и обработка мяса Изделия из рубленого мяса Оформление вторых блюд из мяса. Приготовление котлетной массы и изделий из нее Приготовление тушеного мяса	12	1 1 1 1	2 2 2 2	Опрос Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
7	<b>Новогодний праздник</b> Программа праздника Сервировка и оформление стола. Приготовление праздничных блюд.	3	1	1 1	Викторина Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
8	<b>Рыбные блюда</b> Рыба, рекомендуемая для детского питания Питательная ценность рыбы Признаки доброкачественности Обработка мороженой рыбы и филе.	12	1 1 1 1	2	Защита рефератов Самостоятельная работа Продукт (блюдо)

	Разделка рыбы. Изделия из нее. Приготовление рыбы жареной Приготовление рыбных котлет Приготовление рыбного супа			2 2 2	
9	<b>Изделия из яиц и творога</b> Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц. Приготовление сырников, вареников ленивых, натурального омлета, запеканки	12	1 1 1 1	2 2 2 2	Игра Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
10	<b>Масленица</b> История праздника. Праздничная программа Оформление стола. Приготовление блинчиков.	3	1	1 1	Игра Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
11	<b>Сладкие блюда и напитки</b> Значение и вкусовые качества сладких блюд.  Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса).  Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков.  Практические работы: Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.	9	1 1 1	2  2  2	Викторина Игра Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
12	<b>Выпечка на пасху.</b> Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление кулича	3	1	2	Игра Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
13	<b>Изделия из теста</b> Виды теста (пресное, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические работы: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников, торта	12	1 1	2 2 2 2 2	Защита рефератов Игра Самостоятельная работа Продукт (блюдо)
14	Творческие проекты	6	3	3	Защита проектов
<b>Итого</b>		<b>102</b>	<b>31</b>	<b>71</b>	