Министерство образования Омской области

Комитет по образованию Тарского муниципального района Омской области

БОУ «Междуреченская СОШ»

|  |  |
| --- | --- |
| «СОГЛАСОВАНО»  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухамадеева В.У  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. | «УТВЕРЖДАЮ»  Директор  БОУ «Междуреченская СОШ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мугак Н.А.  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. |

**Программа курсов**

внеурочной деятельности

**«Кухня разных народов»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

направление общекультурное

на 2023-2024 учебный год

Руководитель: Шекова Н.А.

п.Междуречье, 2023г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа «Кухня разных народов» для 7-8 классов составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного  общего образования, примерной программы основного (общего)  образования, с учетом  требований образовательного стандарта.  Программа реализуется в 7-8  классах  в объеме  1 часа в неделю, 35 часов в год. Эта программа предполагает углублённое изучение раздела «Кулинария», является актуальной и учитывает интересы  девочек (девушек) и мальчиков (юношей).

Группы формируются  по возрастным категориям. Это позволит строить занятия с учетом подготовленности школьников, правильно сочетать теорию с практикой.

В школьной программе по технологии отводится определенное количество часов на занятия по кулинарии. Эти  занятия предусматриваются только для девочек, а приобретение навыков самообслуживания, приготовление пищи необходимо и мальчикам. Приобретенные на занятиях знания и навыки помогут  им в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентацию в выборе профессии.

Факультатив по  кулинарии, опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

Курс «Кухня разных народов » включает в себя теоретическую и практическую части. В теоретической учащиеся получают сведения о  здоровом питании, правилах приготовления блюд и сервировки стола. В практической получают навыки приготовления и украшения простых и быстрых блюд,  изготовления украшений для стола, поиска необходимой информации.

**Цель программы**: активизация познавательной деятельности обучающимися и получение ими элементарных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, и подготовка к самостоятельной жизни в плане организации питания

**Задачи программы**:

* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;

развитие познавательных интересов; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;

•        воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

**Актуальность:**

А ведь 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.

При сумасшедшем темпе жизни порой забывается о правильном питании, перекусы и фастфуды наносят серьёзный вред здоровью. Зачастую дети вынуждены находиться длительное время дома одни.  Поэтому важно научиться самостоятельно  и быстро готовить из того, что есть под рукой, элементарные блюда.

**Новизна:**

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

Государственной программой занятия кулинарией предусмотрены только для девочек. К занятиям факультатива привлекаются как девочки (девушки), так и мальчики (юноши).

 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 выпечку из простейших продуктов, которые всегда есть под рукой.

 Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков ученикам предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию.

**Материально-техническое оснащение**

Занятия по кулинарии проводятся в специально оборудованном кабинете «Кухня», в котором имеются раковины, горячая и холодная вода, рабочие столы, электроплиты, холодильник, кухонная и столовая посуда, инвентарь.

**Предполагаемые результаты**

***Учащиеся получат знания о:***

- видах национальных блюд

- способах приготовления и оформления блюд

- правилах подачи готовых блюд

- пищевой ценности продуктов

- застольном этикете и правилах приёма гостей

- правилах техники безопасности при кулинарных работах

- санитарно-гигиенических требованиях

- секретах русской кухни

***Учащиеся приобретут умения:***

- правильно подбирать формы нарезки продуктов  при приготовлении блюда

- применять тепловую кулинарную обработку

- готовить горячие, холодные блюда и закуски

- украшать готовое блюдо

- готовить изделия из теста

- сервировать стол

- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования

- соблюдать правила по техники безопасности

- правильно вести себя за столом

- составлять меню для детского праздника

- находить и использовать необходимую информацию из разных источников

**Методическое обеспечение занятий.**

Для успешного прохождения материала программы рекомендуется на практических и теоретических занятиях использовать тематические таблицы, плакаты,   рисунки,   схемы,   технологические   карты   приготовляемых блюд,  ИКТ, тесты.

**Дидактическое обеспечение**

- презентации  «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.

- технологические карты  приготовления блюд;

- тесты для контроля знаний, умений, навыков;

- наглядный иллюстративный материал;

- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

**7класс**

**Содержание программы.**

1. Введение – цели и задачи факультатива. Обсуждение плана творческих проектов. Инструктаж ТБ.
2. Виды бутербродов. Способы приготовления. Продукты, входящие в состав блюда. Бутерброды для завтрака. Приготовление мясного бутерброда.
3. Бутерброды для праздничного стола. Мясные, овощные и фруктовые бутерброды. Способы нарезки. Оформление. Приготовление канапе.
4. Быстрая выпечка. Сладкие блюда. Виды теста. Фритюр. Приготовление воздушных пончиков.
5. Украшение стола. Скатерти и салфетки. Виды салфеток. Декор столовых салфеток. Изготовление столовой салфетки.
6. Горячие блюда. Гарниры. Блюда из картофеля. Способы приготовления картофеля. Вкусовые сочетания. Приготовление картофельных шариков с сыром.
7. Полуфабрикаты. Мясные изделия. Гарниры к мясным изделиям. Необычное оформление вторых блюд. Соусы.  Приготовление сосисок со спагетти.
8. Первые блюда. Виды супов. Продукты, входящие в состав супов. Быстрые супы. Национальная кухня. Приготовление супа с клёцками.
9. Способы оформления столовых салфеток. Кольца для салфеток. Изготовление колец для салфеток.
10. Выпечка. Виды теста. Способы замеса.  Использование крупы в выпечке. Способы определения готовности блюда. Приготовление манника.
11. Использование необычных продуктов в выпечке сладких блюд. Картофель.  Свойства крахмала. Использование картофеля в выпечке. Приготовление картофельного печенья.
12. Национальная кухня. Виды сырников. Соусы для сырников. Приготовление сырников с варёной сгущёнкой.
13. Украшение праздничного стола. Способы складывания столовой салфетки. Чтение технологической карты.
14. Использование разнообразной начинки в выпечке. Виды теста для выпечки. Приготовление сосиски в тесте.
15. Правильная и рациональная организация труда. Виды теста. Виды выпечки. Способы тепловой обработки пирожков. Виды начинок для пирожков. Приготовление быстрых пирожков.
16. Необычные блюда из сосисок. Использование простых продуктов для приготовления необычных блюд. Приготовление сосисок в вафлях.
17. Детские праздники. Детский праздничный стол. Сладкие блюда. Сладости без выпечки. Приготовление  пирожного «Картошка».

**Календарно – тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема занятия** | **Форма проведения занятия** | **Кол-во часов** | **Дата проведения** |
| 1 | Вводное занятие. ТБ | Беседа. Инструктаж | 1 |  |
| 2 | Технология работы над творческим проектом | Беседа. | 1 |  |
| 3 | Виды бутербродов. ТБ | Беседа. | 1 |  |
| 4 | Технология приготовления горячий бутерброд. | Практическое занятие | 1 |  |
| 5 | Виды праздничных бутербродов | Беседа. | 1 |  |
| 6 | Технология приготовления - канапе | Практическое занятие | 1 |  |
| 7 | Технология приготовления быстрой выпечки | Беседа. | 1 |  |
| 8 | Технология приготовления воздушных пончиков | Практическое занятие | 1 |  |
| 9 | Украшения стола | Беседа | 1 |  |
| 10 | Салфетки для сервировки стола. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 11 | Выпечка. Виды теста | Беседа | 1 |  |
| 12 | Картофельные шарики. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 13 | Первые блюда. Виды супов. Продукты,входящие в состав супа. | Беседа | 1 |  |
| 14 | «Волосатые» сосиски. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 15 | Технология использования круп в выпечки. | Беседа | 1 |  |
| 16 | Технология приготовления «манника» | Практическое занятие | 1 |  |
| 17 | Национальная кухня - Белоруссии | Беседа | 1 |  |
| 18 | Технология приготовления сырников | Практическое занятие | 1 |  |
| 19 | Украшения праздничного стола | Беседа | 1 |  |
| 20 | Чтение технологической карты  блюд. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 21 | Технология приготовления дрожжевого теста | Беседа | 1 |  |
| 22 | Виды начинок для изделий из теста | Беседа | 1 |  |
| 23 | Приготовление сосиске в тесте. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 24 | Правильная и рациональная организация труда на кухне | Беседа | 1 |  |
| 25 | Технология приготовления пресного теста. Классификация | Беседа | 1 |  |
| 26 | Способы  тепловой обработки пирожков | Беседа | 1 |  |
| 27 | Виды начинок для пирожков. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 28 | Приготовление быстрых пирожков | Практическое занятие | 1 |  |
| 29 | Сосиски в вафлях. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 30 | Детские праздники. Детский праздничный стол | Беседа | 1 |  |
| 31 | Виды сладких блюд. | Беседа | 1 |  |
| 32 | Сладости без выпечки | Беседа | 1 |  |
| 33 | Шоколадная колбаска. ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 34 | Приготовление пирожков  «картошка» ТБ | Практическое занятие | 1 |  |
| 35 | Работа над творческим проектом « МОЁ БЛЮДО». Защита проекта | Практическое занятие | 1 |  |
| **ИТОГО** |  |  | **35** |  |

**8 класс**

**Содержание программы**

Занятие №1  Тема: Вводное занятие. Техника безопасности.

Содержание: Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма.

Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Проектная деятельность. Особенности выполнения проекта. Основные этапы выполнения работы над проектом. Защита проекта, критерии оценки проекта.

Практическая работа: Изучение инструкции по безопасности труда, санитарии и гигиены. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Занятие №2  Тема: История  кулинарии.

Содержание: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России.

Практическая работа: Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. Мк по молекулярной кухне.

Перечень блюд: апельсиновые макароны.

Занятие №3 Тема: Основы здорового образа жизни.

Содержание: Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни.

Практическая работа: Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья». Приготовление блюд из вареных овощей.

Перечень блюд: винегрет из фруктов и овощей, салат из свеклы со сливами.

Занятие №4 Тема: Виды питания.

Содержание: Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни.

Практическая работа: Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья». Приготовление блюд из вареных овощей.

Занятие № 5 Тема: Профессиональная проба повар – кондитер

Содержание: Профессиональная проба в виде игры.  Выполнение проекта «Работа в ресторане»,  распределение ролей (директор, администратор, бухгалтер, повара – кондитеры, официанты и др.)

Практическая работа: составление бизнес-плана работы ресторана, ролевая игра.

Занятие № 6 Тема: Проект « Работа в ресторане»

Содержание: Выполнение проекта « Работа в ресторане»

Практическая работа: составление бизнес-плана работы ресторана, ролевая игра.

Занятие № 7 Тема: Наука о питании.

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

Практическая работа: Построение индивидуального рациона.

Занятие № 8 Тема: Физиология питания.

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

Практическая работа: Построение индивидуального рациона.

Занятие № 9 Тема:  Культура поведения за столом.

Содержание: Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом.

Практические работы: Сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.

Занятие № 10.Тема:  Молоко.

Содержание: Состав, лечебные свойства, противопоказания, хранение, употребление. Практическая работа: Приготовление  молочно-орехового киселя.

Занятие № 11.  Тема: Кисломолочные продукты.

Содержание:  Полезные свойства, способы изготовления, виды закваски.

Практическая работа: Приготовление творожного манника с цукатами.

Занятие № 12.Тема:  Первые блюда.

Содержание: Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.

Практические работы: Приготовление супа из свежих овощей. Испанский суп – пюре гаспачо.

Занятие № 13 Тема: Крупы и макаронные изделия.

Содержание:  Значение в питании человека.  Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон.

Практические работы: Приготовление  лазаньи.

Занятие №14  Тема: Доклад на тему: «Мое любимое блюдо».

Содержание: Чтение докладов на тему «Мое любимое блюдо».

Практическое занятие: Приготовить блюдо на выбор.

Занятие №15 .   Тема: Поваренная книга С.А. Толстой.

Содержание:  Семейные традиции в Ясной поляне.

«Анковский пирог» — рецепт семейного доктора Берсов Николая Богдановича Анке.

Практические занятия: Приготовление Анковского пирога.

Занятие №16. Тема: Новогоднее блюдо.

Содержание: Программа праздника. Сервировка и оформление стола. Приготовление праздничного блюда.

Практические работы: Приготовить закуску  «Рафаэлло»

Занятие № 17-29  Тема: Национальная кухня разных народов.

Содержание: 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 №17  Блюда русской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Перечень блюд: пельмени, кулябка

Занятие №18  Блюда болгарской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Перечень блюд: баница – слоёный пирог с творогом, яблоки по-болгарски.

Занятие №19  Блюда Венгерской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Перечень блюд: гуляш в горшочке, творожные палатшинкен.

Занятие №20  Блюда немецкой кухни. Перечень блюд: картофельный пирог, картофельные клёцки.

Занятие №21  Блюда казахской кухни. Перечень блюд: «Бешпармак», «Бурсаки». Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Занятие № 22 Блюда французской кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Перечень блюд: омлет-суфле, картофель с луком, круассаны с шоколадом.

Занятие №23-24 Блюда татарской кухни. Перечень  блюд: “Кыстыбый”, “Чак-чак”

Занятие №25 Блюда  эстонской кухни. Мясной рулет с яйцами «Длинный мальчик»

Занятие №26  Блюда  японской кухни. Картофельный суп-пюре по-японски. Суши, роллы

Занятие №27  Узбекский плов. Традиционное блюдо. Продукты для плова. Специи.

Занятие №28  Приготовление пельменей, вареников, колдунов.

Состав теста для пельменей, вареников и колдунов и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников, колдунов. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Применение чисто-экологических продуктов.

Занятие 29.  Американское  пирожное «Брауни» с мороженым.

Набор ингредиентов для «Брауни»,  способ приготовления. История открытия шоколада. Польза и вред этого продукта. Подача.

Занятие № 30  Тема: Торт «Наполеон».

Содержание:  История появления торта. Процесс  приготовления торта. Способы украшения: шоколадные листья, сироп и др.

Практические работы: приготовить торт «Наполеон».

Занятие №31.  Тема: «Тульский» пряник».

Содержание: Особенности выпекания, чаепитие, история «Тульского пряника».

Практические работы: выпекание «Тульского пряника».

Занятие №32. Тема: Хлеб.

Содержание:  Значение хлеба в питании человека. Польза отрубей. Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу.

Практические работы: испечь хлеб, приготовить бутерброды.

Занятие №33. Тема: Работа над творческим проектом «Моё блюдо».

Содержание: работа над творческим проектом, оформление.

Занятие № 34-35(**2ч**).  Тема: Защита проекта.

Содержание: защита проекта,  дегустация блюд.

***Календарно-тематическое планирование по кружку в   8 классе***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | | **Тема занятия** | **Кол-во часов** | | | **Дата**  **проведения** | | | | | | **Дата фактич.** | | | | | **Тип занятия** | | | | | **Вид контроля** | | | | | | | | | | | **Применение оборудования, наглядных пособий** | | | | | | | |  | **Практические задания** | **Д/з, в том числе творческого характера** |
| 1 | | Вводное занятие. Техника безопасности. | 1 | | |  | | | | | |  | | | | | Комбинированный урок | | | | | Фронтальная беседа. | | | | | | | | | | | Таблицы, тетради, книги. | | | | | | | | ОБЖ, технология | Работа по  карточкам | Выучить ТБ |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:**работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.  **2.Регулятивные:**  Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,  планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.  **3**.**Коммуникативные:** уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы,речевая деятельность, навыки сотрудничества. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | История кулинарии | 2 | | | |  | | | |  | | | | | | | | Практическая работа | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | Продукты для блюда, тетради, спецодежда, кух. оборудование | | | | | | | | Кулинария, медицина, анатомия, физиология, этика, эстетика. | | Приготовить апельсиновые макароны.. |  |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:**ориентировка на разнообразие кулинарных традиций разных стран, в т.ч. в России, умение осуществлять анализ объектов с выбором отличительных признаков сортов чая, кофе и какао.  **2.Регулятивные:**планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане, различать способ и результат действия, адекватно воспринимать оценку учителя.  **3**.**Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственного,  и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | Основы здорового образа жизни. | 1 | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | Практическая деятельность | Таблица расчёта в тетрадях. | | | | | | | Таблицы, тетради. | | | | | | | | | | | Кулинария, медицина, анатомия, физиология. | | Рассчитать суточную норму витаминов для подростка. (Приготовить блюда из вареных овощей) | Сост. список продуктов, содержащих витамины. |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:** структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.  **2.Регулятивные:** принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  **3**.**Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно,   и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;   учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | Виды питания | 1 | |  | | | | |  | | | | | | | | Практическая деятельность | | | | | | | Фронтальная беседа. | | | | | | | | | Таблицы, тетради. | | | | | | Кулинария, медицина, анатомия, физиология. | | Работа по карточкам |  |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:** структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.  **2.Регулятивные:**  принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  **3.Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно,   и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;   учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | Профессиональная проба-повар-кондитер | 1 | |  | | | | |  | | | | | | | | Игровое занятие | | | | | | | Бизнес- план в тетрадях | | | | | | | | | Тетради, пример проекта бизнес-плана | | | | | | Кулинария , математика, экономика | | Составление бизнес-плана работы ресторана, ролевая игра. |  |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:**работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.  **2.Регулятивные:**  Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,  планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.  **3**.**Коммуникативные:** уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | Проект «Работа в ресторане» | **1** |  | | | | |  | | | | | | | Игровое занятие | | | | | | | | Бизнес- план в тетрадях | | | | | | Тетради, пример проекта бизнес-плана | | | | | | | | | | Кулинария , математика, экономика | | Составление бизнес-плана работы ресторана, ролевая игра. |  |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:** работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.  **2.Регулятивные**:  Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,  планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.  **3.Коммуникативные**: уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | Наука о питании | 1 | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | Практическая деятельность | | | | | Таблица расчета в тетрадях. | | | Тетради, распечатки  о вегетарианстве, лечебном голодании, сыроядении. | | | | | | | | | | | Кулинария, медицина, анатомия, физиология | | Построение индивидуального рациона. |  |
| Формируемые УУД | | | **Личностные**  оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.  **Поз н а в а т е л ь н ы е**: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.  **Р е г у л я т и в н ы е:** учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.  **К о м м у н и к а т и в н ы е** : задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | Физиология питания | 1 | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | Практическая деятельность | | | | | Таблица расчета в тетрадях | | | Тетради, распечатки  о вегетарианстве, лечебном голодании, сыроядении. | | | | | | | | | | | Кулинария, медицина, анатомия, физиология | | Построение индивидуального рациона. |  |
| Формируемые УУД | | | **Личностные**  оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.  **Поз н а в а т е л ь н ы е:** осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.  **Р е г у л я т и в н ы е:** учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.  **К о м м у н и к а т и в н ы е** : задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | Культура поведения за столом | 1 | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | Практическое занятие | | | | | Сервировка стола, этикет | | | Посуда, столовые приборы, стол, скатерть, салфетки | | | | | | | | | | | Кулинария, этикет | | Сервировка стола и выполнение правил поведения за столом. |  |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:** структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.  **2.Регулятивные:** принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  **3**.**Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно,   и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;   учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | Молоко | 1 | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | Практическая работа | | | | | Готовое блюдо на вкус качества. | | | | | Продукты для блюда, тетради, спецодежда, кух. оборудование,. | | | | | | | | | Кулинария, медицина, анатомия, физиология | | Приготовить молочно-ореховый кисель | Готовить дома по рецепту. Отзывы семьи. |
| 11 | | Кисломолочные продукты | 1 | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюд, тетради, спецодежда, кух. оборудование. | | | | Кулинария, медицина, анатомия, физиология, этика, эстетика. | | Приготовить творожный манник с цукатами, сервировать стол к завтраку. | Готовить дома, отзывы |
| 12 | | Первые блюда. | 1 | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюд, тетради, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта рецептов | | | | Кулинария. | | Работа по технологическим  картам | Записать в тетрадь классификацию супов |
| 13 | | Крупы и макаронные изделия. | 1 | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | Продукты для блюд, тетради, спецодежда, кух. Оборудование. | | | | | | Кулинария | | Работа по технологическим картам | Написать доклад на тему «Мое любимое блюдо». |
| 14 | | Доклад на тему «Мое любимое блюдо». | 1 | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | Комбинированный урок | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. Оформление доклада | | | | | | | | Доклады учащихся, Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование | | | | | | Кулинария | | Приготовить блюдо на выбор учащихся | Написать отзыв в тетрадь о приготовленном блюде |
| 15 | | Поваренная книга С.А. Толстой | 1 | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование. | | | | | | Кулинария, история | | Работа по технологическим картам | Приготовить Анковский пирог, перевести меры веса. |
| 16 | | Новогоднее блюдо. | 1 | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование. | | | | | | Кулинария | | Работа по технологическим картам | Приготовить закуску «Рафаэлло» |
|  | | **Национальная кухня разных народов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | Блюда русской кухни | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами | | | | | Кулинария, история | | Работа по технологическим картам | Приготовить пельмени или «Кулебяку»  , отзывы |
| 18 | | Блюда болгарской кухни | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами | | | | | Кулинария, история | | Работа по технологическим картам | Записать в тетрадь «яблоки по-болгарски». |
| 19 | | Блюда венгерской кухни | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовить гуляш в горшочке, отзывы. |
| 20 | | Блюда немецкой кухни. | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовить картофельные клёцки, отзывы |
| 21 | | Блюда казахской кухни. | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовить или бешбармак   или  бурсаки, отзывы |
| 22 | | Блюда французской кухни | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовить омлет-суфле, отзывы |
| 23-24 | | Блюда татарской кухни | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовить кыстыбый, чак-чак |
| 25 | | Блюда эстонской кухни | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовить мясной рулет с яйцами «Длинный мальчик». |
| 26 | | Блюда японской кухни | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовить картофельный  суп-пюре по - японски |
| 27 | | Узбекский плов | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история, этикет | | Работа по технологическим картам | Приготовление плова |
| 28 | | Вареники, колдуны, пельмени | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история | | Работа по технологическим картам | Приготовление вареников, колдунов или пельменей на выбор |
| 29 | | Американское пирожное | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | | Кулинария, история | | Работа по технологическим картам | Испечь  пирожное «Брауни», украсить мороженым |
| 30 | | Торт «Наполеон» | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | Кулинария, история | | Работа по технологическим картам | Испечь торт «Наполеон» |
| 31 | | Тульский пряник | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | Кулинария, история | | Работа по технологическим картам | Испечь тульский пряник |
| 32 | | Хлеб | 1 | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Готовое блюдо на вкусовые качества. | | | | | | | | | | | Продукты для блюда, спецодежда, кух. оборудование, технологическая карта с рецептами. | | Кулинария, история | | Работа по индивидуальным картам | Испечь хлеб |
| 33 | | Работа над творческим проектом «Моё блюдо». | 1 | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | Практическое занятие | | | | | | | Консультации по ходу работы над проектом. | | | | | | | | | | | Тетради, листы формата А4, материал для творческого проекта. | Кулинария, история, этикет, дизайнер, ДПИ | | Работа над проектом | Работа над проектом. Подбор материала для проекта, оформление, приготовление выбранного блюда |
| Формируемые УУД | | | **1.Познавательные:**осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.  **2.Регулятивные:**принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта.  **3**.**Коммуникативные:**уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия;  адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | Защита творческих проектов. | | 2 | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | Обобщение, закрепление. | | | | | | | Оформление, защита  проекта, дегустация блюд | | | | | | | | | | | Презентация, проектная работа | Дизайнер, ДПИ, этикет | | Работа над проектом. | Защита творческих проектов. |