

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа села Александровка муниципального района
Ставропольский Самарской области**

«Рассмотрено»
на заседании м/о Протокол
№ 5 от 15 августа 2022 г.
Руководитель _____

«Проверено»
Зам.директора по УВР
_____Л.И.Логвина
15.08.2022 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ
с.Александровка
_____/Воронкова Ю.В./
Приказ № 35-од от 15 августа 2022г.

Рабочая программа курса внеурочной деятельности

«Юный кулинар»

для 5-6 классов

Уровень образования: основное общее образование.

Срок реализации программы: 2 года.

С.Александровка, 2022 г

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Юный кулинар» в 5-6 классах разработана на основе требований ФГОС ООО, основной образовательной программы ООО ФГОС, плана внеурочной деятельности ГБОУ СОШ с.Александровка.

Курс рассчитан на 34 часа (1 час в неделю). Программой предусматривается изучение теоретических и практических основ кулинарии.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

МОДУЛЬ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»

Модуль № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок» – является частью программы внеурочной деятельности «Юный кулинар», которая состоит из 7 модулей в соответствии с добровольным выбором учащегося в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление холодных блюд и закусок».

Актуальность программы – приобщение учащихся к полезной профессиональной деятельности. Кулинария является приятным, практико-художественным занятием, приносит огромное количество положительных эмоций, что является мощным толчком к воплощению новых идей, подчеркивает творческую индивидуальность, играет немалую экономическую роль в жизни человека.

Ведущая идея данной программы — создание комфортной среды общения, развитие способностей, творческого потенциала каждого учащегося и его самореализации.

Цель программы – формирование общих и профессиональных компетенций учащихся в процессе овладения элементарными приемами приготовления и оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий.

Цель модуля: формирование универсальных учебных действий учащихся в процессе овладения элементарными приемами приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Задачи модуля:

Обучающие

- Знакомить учащихся с основными понятиями и базовыми технологиями приготовления холодных блюд и закусок. Обучать различным технологическим приемам приготовления холодных блюд и закусок.
- Формировать умения следовать устным инструкциям.
- Знакомить учащихся с основными правилами приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Обогащать словарь учащихся специальными терминами.

Развивающие:

- Развивать внимание, память, логическое и пространственное воображения. Развивать мелкую моторику рук и глазомер.
- Развивать художественный вкус, творческие способности и фантазии учащихся.
- Развивать у учащихся способность работать руками, приучать к точным движениям рук.

Воспитательные:

- Воспитывать интерес к кулинарному искусству.
- Формировать культуру труда и совершенствовать трудовые навыки.

- Способствовать созданию игровых ситуаций, расширять коммуникативные способности учащихся.
- Учить аккуратности, умению бережно и экономно использовать сырьё, содержать в порядке рабочее место.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок» – является частью программы внеурочной деятельности «Юный кулинар», которая состоит из 7 модулей в соответствии с добровольным выбором учащегося в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление холодных блюд и закусок» и соответствующих профессиональным компетенциям (ПК), формирование которых основывается на освоение универсальных учебных действий учащимися.

Личностными результатами освоения учащимися являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися являются: В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
 - подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
 - проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
 - подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
 - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
 - соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
 - выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
 - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - расчет себестоимости продукта труда;
 - примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- В мотивационной сфере:
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
 - выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- В эстетической сфере:
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
 - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
 - осознание ответственности за качество результатов труда;
 - наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
 - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- В дизайнерской сфере:
- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды. В коммуникативной сфере:
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы. В физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Данные УУД способствуют развитию профессиональных компетенций учащихся в освоении модуля «Приготовление холодных блюд и закусок»:

3.1 Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями.

3.2 Готовить и оформлять салаты.

3.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения модуля «Приготовление холодных блюд и закусок» программы «Юный кулинар» является овладение учащимися видом профессиональной деятельности и общими и профессиональными компетенциями.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ «Приготовление холодных блюд и закусок»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		
ПК 3.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Готовит и оформляет различные виды бутербродов	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов бутербродов и гастр. продуктов порциями. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация Сравнение с технологической картой
ПК 3.2 Готовить и оформлять салаты	Готовит и оформляет различные виды салатов.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с
ПК 3.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски блюда.	Готовит и оформляет простые холодные закуски блюда.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с

3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»

1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция.
Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря: технологический процесс, основные виды нарезки

Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы: технологический процесс, последовательность операций.

4. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

5. Холодные блюда и закуски

Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Содержание программы.

бкласс

Занятие 1. (1ч) Вводное занятие. Инструктаж по охране труда

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 ОТ при кулинарных работах, правила санитарии и гигиены.

Занятие 2.(1ч) История русской народной кухни

Этапы развития русской народной кухни. Традиции русской кухни. Русская кухня развивалась очень долго и своеобразно, впитывая в себя лучшие традиции других народов.

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». Здоровый образ жизни создает наилучшие условия для нормального течения физиологических и психических процессов, что снижает вероятность различных заболеваний и увеличивает продолжительность жизни человека.

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. Под рациональным питанием понимается

питание, обеспечивающее растущий организм необходимыми для его гармонического развития и роста энергией и пищевыми веществами в правильном соотношении и достаточном количестве.

Рациональное питание детей и подростков является одним из важнейших условий, обеспечивающих их гармоничный рост, своевременное созревание морфологических структур и функций различных органов и тканей, оптимальные параметры психомоторного и интеллектуального развития, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

Составление меню на день

Занятие 5. (1ч) Питательная ценность овощей.

Овощи в питании человека. Овощи играют чрезвычайно важную роль в питании человека. Пищевая ценность овощных культур определяется высоким содержанием в них углеводов, органических кислот, витаминов, активных элементов, ароматических и минеральных веществ в доступной для усвоения организмом форме. Разнообразие и различное сочетание всех перечисленных компонентов в составе овощных растений обуславливает их вкус, окраску, запах и питательную ценность.

Классификация овощей. История произрастания овощей.

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

Схема приготовления пюре из картофеля.

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

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Минусы плиты 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

Занятие 10. (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. ОТ

История русских национальных напитков. Технология приготовления киселя.

Занятие 12-13. (4ч) Технология приготовления яблочных блюд. ОТ

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

Занятие 14. (2ч) 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. (2ч) Технология приготовления вязких каш

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

Занятие 16. (2ч). Технология приготовления гарнира из макаронных изделий. ОТ

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

Занятие 17. (2ч) Предметы сервировки стола и их история.

Историческая справка об предметах сервировки стола. Классификация столовых приборов.

Занятие 18. (2ч) Профессиональная проба «Повар –пекарь»

Ролевая игра «Повар пекарь»

Занятие 19. (2ч) Учебный проект «Работа ресторана»

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

Занятие 20. (2ч) Рациональное питание младших школьников

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

Занятие 21. (2ч) 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.(2ч) Японская кухня (суше). ОТ

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

Занятие 23.(2ч) Болгарская кухня(мусака болгарская). ОТ

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

Занятие 24. (2ч) Немецкая кухня (колбаски). ОТ

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

Занятие 25 (2ч). Напитки мира

Классификация напитков, историческая справка.

Занятие 26. (2ч) Горячие напитки. ОТ

Технология приготовления напитков из ягод и пряностей-глинтвейн .

Занятие 27. (2ч) Коктейль из молока и ягод. ОТ

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

Занятие 28. (2ч) Правила этикета за столом.

Систематизация правил этикета за столом. Две школы этикета.

Занятие 29. (2ч) Сервировка стола цветами.

Правила сервировки стола цветами, составление букета из сухих цветов.

Занятие 30 (2ч). 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. (4ч) Защита учебных проектов

Подведение итогов. Защита проектов.

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

Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок» программы «Юный кулинар»

Наименование разделов профессионального модуля.	Содержание учебного материала и практические занятия.	
Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических		
Тема 1.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	1. Значение бутербродов и гастрономических продуктов в питании	1
	2. Подготовка гастрономических продуктов порциями.	1
	3. Технология приготовления и оформление бутербродов.	1
	4. Требования к качеству бутербродов и гастрономических	1
Раздел 2 Приготовление и оформление салатов		
Тема	1. Значение салатов в питании человека.	1

2.1 Приготовление и оформление салатов	2. Подготовка различных видов ингредиентов для приготовления салатов.	1
	3. Приготовление различных видов соусов, салатных заправок.	1
	4. Технология приготовления различных видов салатов из сырых овощей	1

Тематическое планирование 6 класс

№ темы	Тема	Формы организации	Характеристика видов деятельности обучающихся
1	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	Беседа.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Диагностика.
2	История русской народной кухни	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации.
3	Основы здорового образа жизни	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект
4	Понятие о рациональном питании	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект
5	Питательная ценность овощей	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект
6	Технология приготовления простых блюд из овощей. ОТ	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации.

		Инструктаж	Краткий конспект, приготовление блюд из овощей.
7	Способы обработки пищевых продуктов.	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Краткий конспект, заполнение таблицы
8	Питательная ценность пищевых продуктов.	Беседа. Лекция. Практикум.	Краткий конспект, заполнение таблицы
9	Блюда из яиц и творога	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Приготовление блюд из яиц и творога
10	Сладкие блюда и закуски	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект, приготовление сладких блюд
11	Русские национальные напитки. Кисель. ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Краткий конспект, приготовление киселя
12	Технология приготовления яблочных блюд. ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Краткий конспект, составление карт, приготовление пирога
13	Технология приготовления яблочных блюд. ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Краткий конспект, составление карт, приготовление пирога
14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект, составление карт
15	Технология приготовления вязких каш. ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект приготовления каш
16	Технология приготовления гарнира из макаронных	Беседа. Лекция. Практикум.	Краткий конспект, приготовление гарнира

	изделий. ОТ	Инструктаж	
17	Предметы сервировки стола и их история.	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект, Заполнение таблиц
18	Профессиональная проба «Повар - пекарь »	Беседа. Лекция. Практикум.	Выполнение мини-проект
19	Учебный проект «Работа ресторана»	Беседа. Лекция. Практикум.	Выполнение мини-проект
20	Рациональное питание младших школьников	Беседа. Лекция. Практикум.	Краткий конспект, составление схемы
21	Национальная кухня мира	Беседа. Лекция. Практикум.	Презентация - обзор
22	Японская кухня (суше). ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Краткий конспект, приготовление суши из овощей
23	Болгарская кухня (Мусака болгарская). ОТ	Беседа. Лекция. Практикум.	Краткий конспект, приготовление мусаки болгарской
24	Немецкая кухня (колбаски). ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Краткий конспект, приготовление колбасок на сковороде
25	Напитки мира	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект, презентация
26	Горячие напитки. ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Краткий конспект, приготовление глинтвейна
27	Коктейль из молока и ягод. ОТ	Беседа. Лекция. Практикум. Инструктаж	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект, приготовление

			коктейлей
28	Правила этикета за столом	Беседа. Лекция. Практикум.	Краткий конспект
29	Сервировка стола цветами	Беседа. Лекция. Практикум.	Краткий конспект, заполнение таблицы
30	Расчет стоимости сладких блюд	Беседа. Лекция. Практикум.	Слушание, ответы на вопросы педагога. Выполнение заданий педагога. Сбор необходимой информации. Краткий конспект
31	Защита учебных проектов	Анализ информации. Формулирование выводов.	Защита мини проекта
32	Защита учебных проектов	Анализ информации. Формулирование выводов.	Защита мини проекта
33	Парад блюд – «кулинария здоровья»	Презентация проекта.	Защита книги по кулинарии
34	Презентация блюд по кулинарии.	Презентация проекта.	Краткая презентация по кулинарии