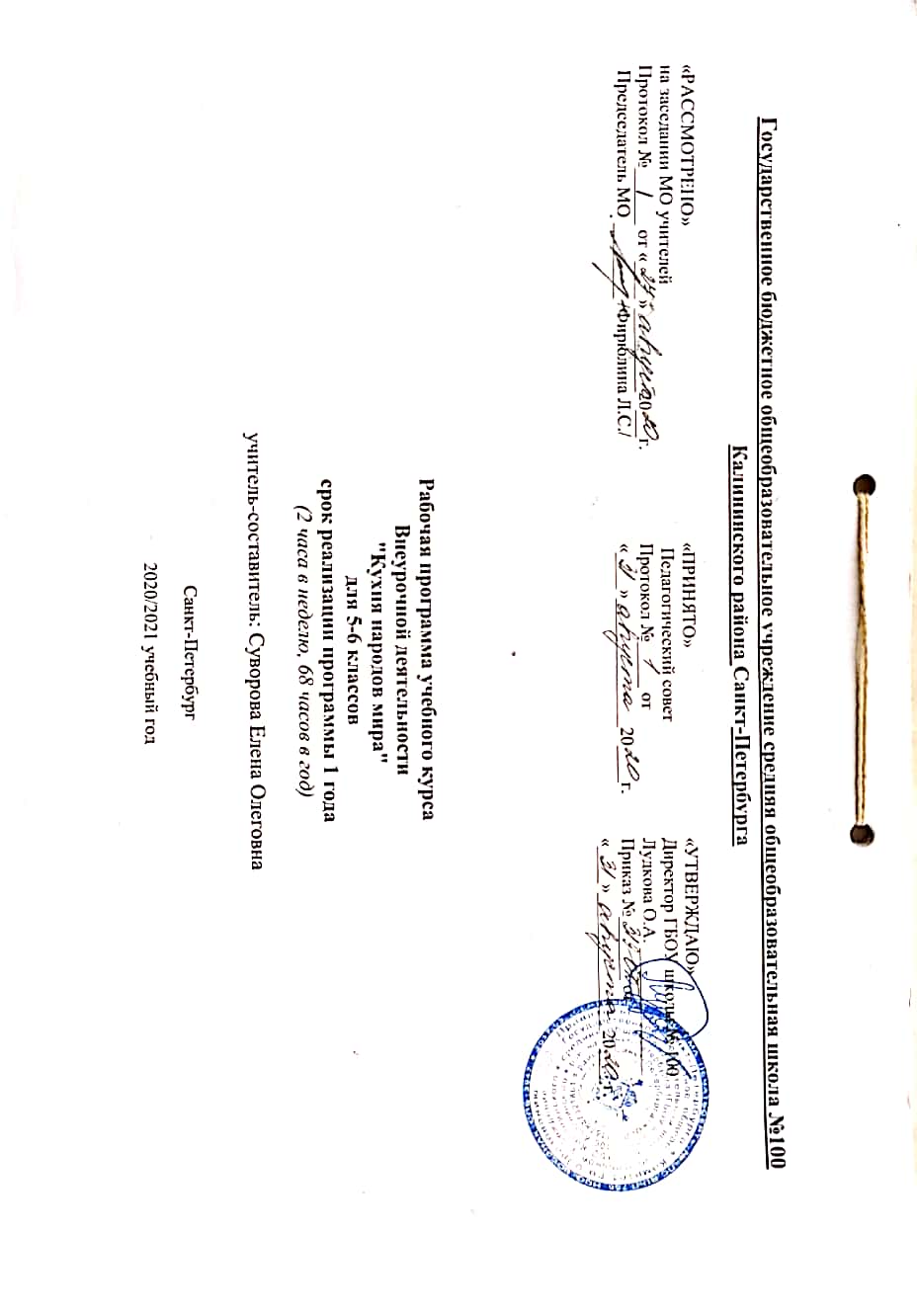
****

**Пояснительная записка**

**Основания для разработки рабочей программы:**

План внеурочной деятельности разработан в соответствии с нормативными документами:

* Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
* Приказ министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. n 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 г. N 1015 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
* Санитарно-эпидемиологическими правила и нормативы СанПин, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.05.2011 № 03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»
* Инструктивно-методическое письмо Министерства образования и науки РФ от 18.08.2017 №09-1672 «Методические рекомендации по уточнению понятия и содержания внеурочной деятельности в рамках реализации основных общеобразовательных программ, в том числе в части проектной деятельности»
* Инструктивно-методическое письмо Комитета по образованию от 21.05.2015 № 03-20-2057/15-0-0 «Об организации внеурочной деятельности при реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального общего и основного общего образования в образовательных организациях Санкт-Петербурга».
* Инструктивно-методическое письмо Комитета по образованию от 23.04.2020 № 03-28-3775/20-0-0 «О формировании учебных планов образовательных организаций Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2020/2021 учебный год».
* Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ школа № 100 на основании Положения об организации внеурочной деятельности обучающихся в ГБОУ школа № 100
* Учебный план ГБОУ школа № 100 на 2020/2021 уч.г.
* Учебный план внеурочной деятельности ГБОУ школа № 100 на 2020/2021 уч.г.

**Цель изучения курса:**

Содействовать процессу социальной адаптации воспитанников посредством получения знаний и опыта конкретных жизненных ситуаций, а также формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи. **Задачи:** 1. способствовать развитию коммуникативных навыков и навыков общения в группе; 2.привить культурно-гигиенические навыки; 3.способствовать привитию навыков рационального питания; 4.сформировать позитивную установку на семейную жизнь; 5.обучить навыкам организации своего быта и питания; 6.формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии 7.приобщать к национальным и семейным традициям; 8.способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;

9.ознакомить с приёмами безопасной работы и организацией труда при приготовлении пищи;

10.развить практико-деятельностные умения в области кулинарии;

**Описание места учебного предмета в учебном плане:**

Программа "Кухня народов мира" рассчитана 68 учебных часа.

Продолжительность учебного часа- 45 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

**Технологии обучения и формы урока:**

• словесные;

• наглядные (демонстрация приемов выполнения операций, электронные презентации, технологические карты приготовления кулинарных блюд, вариантов оформления готовых блюд);

• проблемные (постановка проблем и поиск ее решения);

• исследовательские (самостоятельный анализ задачи и ее решение);

• метод проектов;

• метод коллективных и групповых работ;

• метод творческого показа.

**Планируемые результаты изучения учебного курса:**

**Личностными результатами**освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

* активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
* ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания для разных кулинарных блюд, сознательно выбирая наиболее полезные;
* оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
* **Метапредметными результатами**освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:
* характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
* использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями; — общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
* анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
* **Предметными результатами**освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:
* ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания кухонь народов мира, сознательно выбирая наиболее полезные;
* применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;

**Оценка результатов эффективности реализации программы:**

В качестве основных показателей и объектов исследования эффективности реализации программы выступают:

* Особенности развития личностной.
* Социально-педагогическая среда.

Методологический инструментарий мониторинга воспитания и социализации предусматривает использование следующих методов.

Опрос – получение информации, заключённой в словесных сообщениях обучающихся. Для оценки эффективности деятельности по воспитанию и социализации обучающихся используются следующие виды опроса:

* анкетирование – эмпирический социально-психологический метод получения информации на основании ответов, обучающихся на специально подготовленные вопросы анкеты;
* интервью – вербально-коммуникативный метод, предполагающий проведение разговора между исследователем и обучающимися по заранее разработанному плану, составленному в соответствии с задачами исследования процесса воспитания и социализации обучающихся. В ходе интервью исследователь не высказывает своего мнения и открыто не демонстрирует своей личной оценки ответов, обучающихся или задаваемых вопросов, что создаёт благоприятную атмосферу общения и условия для получения более достоверных результатов;
* беседа – специфический метод исследования, заключающийся в проведении тематически направленного диалога между исследователем и учащимися с целью получения сведений об особенностях процесса воспитания и социализации обучающихся.

Психолого-педагогическое наблюдение – описательный психолого-педагогический метод исследования, заключающийся в целенаправленном восприятии и фиксации особенностей, закономерностей развития и воспитания. В рамках мониторинга предусматривается использование следующих видов наблюдения:

* включённое наблюдение – наблюдатель находится в реальных деловых или неформальных отношениях с обучающимися, за которыми он наблюдает и которых он оценивает;
* узкоспециальное наблюдение – направлено на фиксирование строго определённых параметров (психолого-педагогических явлений) воспитания и социализации обучающихся.

**СОДЕРЖАНИЕ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «Кухня народов мира»**

|  |
| --- |
| **1. Вводное занятие (2 часа)** |
| Цели и задачи внеурочной деятельности, знакомство с планом работы, с правилами безопасной работы и санитарно – гигиеническими требованиями. Распределение по бригадам, выбор бригадиров. |
| **2. Русская национальная кухня (20 часов)** |
| Теория: Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями |
| Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухни. Выпечка (блины, калачи, кренделя). |
| Практические занятия: «Приготовление блинов», «Приготовление калачей»,«Блюда из капусты», Постные супы (щи, рассольник)», «Кабачки».«Тушёная капуста». «Калья из курицы».«Бабка картофельная с мясом», приготовление сибирских пельменей. |
| **3. Национальные блюда Белоруссии (8 часов)** |
| Теория: Знакомство с традициями страны и историей кулинарии Белоруссии. Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни. |
| Практические занятия: Котлеты «Папараць кветка», Зразы картофельные с грибами«Приготовление чибриков», «Драники». |
| **4. Блюда украинской кухни (10 часов)** |
| Теория: Знакомство с традициями и историей страны. Особенности украинской кулинарии. Место свеклы в блюдах украинской кухни.Блюда украинской кухни |
| Практические занятия: «Приготовление галушек», «Борщ», «Потапцы». Салат «Одесский», Котлета по-киевски. |
| **5. Кухня народов Кавказа (10 часов)** |
| Теория:Знакомство с традициями народов Кавказа. Особенности кавказской кухни. Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. |
| Практические занятия: «Приготовление цветной капусты с маслом», «Приготовление баклажанов», «Лобио», «Приготовление курицы», «Приготовление Цыплёнка табака», |
| **6. Кухня народов Болгарии (10 часов)** |
| Теория: Знакомство с традициями народа Болгарии, с историей страны, достопримечательностями. Особенности кухни Болгарии. Томаты. Перец. Блюда из них. Блюда болгарской кухни (салат “болгарский”, шопский салат, миш-маш, омлет по- болгарски). |
| Практические занятия:Приготовление «Салат Болгарский», «Салат шопский», «Омлет по – болгарски», приготовление омлета «Миш-Маш», приготовление лёгкого печенья. |
| **7. Итальянская кухня (8 часов)** |
| Теория: Знакомство с традициями и историей народа Италии. Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии. |
| Практические занятия: Приготовление кексов, «Брускетта», «Запеканка по – итальянски». |

**поурочно-тематическое планирование для 5-го класса**

*(68 часов, 2 час в неделю, 1-й год обучения)*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата по плану** | **дата по факту** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Ключевые компетенции**  **(приобретаемые умения и навыки)** | ***интернет ресурсы*** |
| **I четверть 18 ч. Раздел 1. Русская национальная кухня** | | | | | | |
| 1 |  |  | Вводная беседа. План и задачи объединения. | 2 | Гигиена приготовления пищи. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка |  |
|  |  | Пр.р распределение обязанностей |  |
| 2 |  |  | Русская кухня. Особенности русской кухни | 2 | История развития Русской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. |  |
|  |  | Пр.р Приготовление постных щей | [постные щи](http://supercook.ru/russian/rus-09.html) |
| 3 |  |  | Выпечка. Блины. Калачи | 2 | [традиционная выпечка](http://womanwiki.ru/w/%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%B0) |
|  |  | Пр.р. Приготовление выпечки (кренделя) | [история выпечки](https://verifica.wordpress.com/2010/09/01/3145/)   |  | | --- | | [кренделя](http://eda-da.3dn.ru/load/paskha_interesnye_recepty/amerikanskaja_vypechka/krendel/5-1-0-43) | |
| 4 |  |  | Роль овощей в русской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Приготовление тушёной капусты | [тушёная капуста](http://www.gotovim.ru/recepts/garnish/cabbage/8431.shtml) |
| 5 |  |  | Роль овощей в русской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Калья из курицы | [Традициоон руские супы](http://russia-kulinar.ru/bluda/pervbluda/pervbluda25.html) |
| 6 |  |  | Блины по русски | 2 | [история блинов+ рецепт](http://supercook.ru/russian/rus-29.html) |
|  |  | Пр.р. «Приготовление блинов» |  |
| 7 |  |  | Что такое калач | 2 | [История калача+рецепт](https://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&topic=150387.0) |
|  |  | Пр.р. «Приготовление калачей» |  |
| 8 |  |  | Особенности русской кухни | 2 | [история рассольника](http://russkayakuhnya1.ru/istoriya-russkoy-kuxni/rassolnik-i-retseptyi-rassolnika.html) |
|  |  | Пр.р.Постные супы( рассольник) | [рассольник](http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=122277) |
| 9 |  |  | Особенности русской кухни | 2 | [история русских супов](http://pikabu.ru/story/traditsionnyie_supyi_russkoy_natsionalnoy_kukhni_3709162) |
|  |  | Пр.р. Приготовление "Бабка картофельная с мясом" | [запеканка](http://russia-kulinar.ru/bluda/ovoshi/ovoshi1.html) |
| **II четверть 14 ч.** | | | | |  |
| 10 |  |  | Кабачки в Русской кухне | 2 | [История кабачков](http://ped-kopilka.ru/raznoe/sad-i-ogorod/istorija-pojavlenija-kabachka-v-rosi.html) |
|  |  | Пр. р. «Кабачки, запечённые с овощами» | [кабачки](http://www.povarenok.ru/recipes/show/96229/) |
| 11 |  |  | Особенности русской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Приготовление сибирских пельменей | [пельмени](http://russia-kulinar.ru/bluda/pelmeni/pelmeni5.html) |
| **Раздел 2. Национальные блюда Белоруссии** | | | | |  |  |
| 12 |  |  | Традиционные белорусские блюда | 2 | История развития Белорусской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. |  |
|  |  | Пр.р.Котлеты "Папараць кветка" | [рецепт](http://www.povarenok.ru/recipes/show/63524/) |
| 13 |  |  | Использование картофеля в белорусской кулинарии | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Зразы картофельные с грибами | [рецепт](http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=130070) |
| 14 |  |  | Блюда белорусской кухни –драники, чибрики | 2 | [История драников](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D0%B8) |
|  |  | Пр.р.«Приготовление драников, чибриков» | [рецепт](http://www.belarus.by/ru/about-belarus/cuisine/draniki) |
| 15 |  |  | Что такое чибрик | 2 | [Чибрик](http://dic.academic.ru/dic.nsf/vasmer/50936/%D1%87%D0%B8%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA) |
|  |  | Пр.р.«Приготовление драников, чибриков» | [рецепт](https://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&topic=437858.0)   |  | | --- | | [чибрики творожные](https://www.povarenok.ru/blog/show/27691/) | |
| **Раздел 3. Национальные блюда Украины** | | | | |  |  |
| 16 |  |  | Блюда украинской кухни (галушки, борщ, потапцы с помидорами (горячие бутерброды) | 2 | История развития Украинской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. | [История кухни](http://supercook.ru/ukraina/ukraina-01.html) |
|  |  | Пр.р. Приготовление галушек | [рецепт](https://tbgames.org/kak-prigotovit-galushki-ukrainskie-recept-s-foto-poshagovyj/) |
| **III четверть 20 ч.** | | | |  |  |
| 17 |  |  | Блюда украинской кухни ( борщ) | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Украинский борщ | [рецепт](http://www.povarenok.ru/recipes/show/12169/) |
| 18 |  |  | Блюда украинской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Потапцы с помидорами | [потапцы](http://www.povarenok.ru/recipes/show/87487/) |
| 19 |  |  | Блюда украинской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р Приготовление салата "Одесский" | [салат](http://www.povarenok.ru/recipes/show/22659/) |
| 20 |  |  | Блюда украинской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Котлета по-Киевски | [Котлета](http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=47785) |
| **Раздел 4. Национальные блюда "Грузинская кухня"** | | | | |  |  |
| 21 |  |  | Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. | 2 | История развития Кавказской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. | [история кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) |
|  |  | Пр.р. «Блюда грузинской кухни» | [цветная кап. с маслом и яйцом](http://www.gotovim.ru/national/georgian/2457.shtml) |
| 22 |  |  | Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. | 2 |  |
|  |  | Пр.р. "Приготовление баклажан" | [баклажаны](http://www.povarenok.ru/recipes/show/142973/) |
| 23 |  |  | Правила приема гостей. Традиции разных народов | 2 | [приём гостей](http://www.vipgeo.ru/countries/georgia_Tradicii.html) |
|  |  | Пр.р. «Приготовление лобио» | [лобио](http://www.povarenok.ru/recipes/show/125969/) |
| 24 |  |  | Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. | 2 |  |
|  |  | Пр.р. «Блюда грузинской кухни» | [курица](http://www.povarenok.ru/recipes/show/65240/) |
| 25 |  |  | Особенности кавказской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Приготовление "Цыплёнка табака" | [Цыплёнок](http://www.povarenok.ru/recipes/show/101407/) |
| **Раздел 5. Национальные блюда Болгарской кухни** | | | | |  |  |
| 26 |  |  | Особенности Болгарской кухни | 2 | История развития Болгарской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. | [Путешествие в Болгарию](http://bulgariatraveller.blogspot.ru/2007/07/blog-post_30.html) |
|  |  | Пр. р. «Приготовление салата "Болгарский» | [салат](http://www.povarenok.ru/recipes/show/112001/) |
| 27 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р."Омлет по-болгарски" | [омлет по-болгарски](http://povar.eu/goryachie-blyuda/blyuda-iz-yaic/omlet-po-bolgarski-s-brynzoy) |
| **IV четверть 16 ч.** | | | | |  |
| 28 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р."Шопский салат" | [Салат](http://bulgarianavsegda.com/shopska_salata) |
| 29 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Приготовление омлета "Миш-Маш" | [Миш-маш](https://eda.ru/recepty/zavtraki/bolgarskij-omlet-mish-mash-mish-mash-45435) |
| 30 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Приготовление лёгкого печенья | [печенье](https://eda.ru/recepty/vypechka-deserty/pechene-legkoe-23684) |
| **Раздел 6. Национальные блюда Итальянской кухни** | | | | |  |  |
| 31 |  |  | Особенности итальянской кухни | 2 | История развития Итальянской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. | [Кулинарное путешествие в Италию](https://www.domashniy.ru/puteshestviya/kulinarnoe_puteshestvie_po_italii/) |
|  |  | Пр.р. Приготовление кексов | [Кексы](http://www.povarenok.ru/recipes/show/60511/) |
| 32 |  |  | Блюда Итальянской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Итальянские бутерброды | [бутерброды](http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=119971) |
| 33 |  |  | Блюда Итальянской кухни | 2 | [запекангка с картофелем, грибами](http://www.povarenok.ru/recipes/show/73752/) |
|  |  | Пр.р Запеканка по итальянски | [запеканка макароны, сыр](http://www.povarenok.ru/recipes/show/74643/) |
| 34 |  |  | Блюда Итальянской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р."Брускетта" | [брускетта](http://www.povarenok.ru/recipes/show/8679/) |

**поурочно-тематическое планирование для 6-го класса**

*(68 часов, 2 час в неделю, 1-й год обучения)*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата по плану** | **дата по факту** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Ключевые компетенции**  **(приобретаемые умения и навыки)** | ***интернет ресурсы*** |
| **I четверть 18 ч. Раздел 1. Русская национальная кухня** | | | | | | |
| 1 |  |  | Вводная беседа. План и задачи объединения. | 2 | Гигиена приготовления пищи. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка |  |
|  |  | Пр.р распределение обязанностей |  |
| 2 |  |  | Русская кухня. Особенности русской кухни | 2 | История развития Русской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. |  |
|  |  | Пр.р Приготовление постных щей | [постные щи](http://supercook.ru/russian/rus-09.html) |
| 3 |  |  | Выпечка. Блины. Калачи | 2 | [традиционная выпечка](http://womanwiki.ru/w/%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%B0) |
|  |  | Пр.р. Приготовление выпечки (кренделя) | [история выпечки](https://verifica.wordpress.com/2010/09/01/3145/)   |  | | --- | | [кренделя](http://eda-da.3dn.ru/load/paskha_interesnye_recepty/amerikanskaja_vypechka/krendel/5-1-0-43) | |
| 4 |  |  | Роль овощей в русской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Приготовление тушёной капусты | [тушёная капуста](http://www.gotovim.ru/recepts/garnish/cabbage/8431.shtml) |
| 5 |  |  | Роль овощей в русской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Калья из курицы | [Традициоон руские супы](http://russia-kulinar.ru/bluda/pervbluda/pervbluda25.html) |
| 6 |  |  | Блины по русски | 2 | [история блинов+ рецепт](http://supercook.ru/russian/rus-29.html) |
|  |  | Пр.р. «Приготовление блинов» |  |
| 7 |  |  | Что такое калач | 2 | [История калача+рецепт](https://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&topic=150387.0) |
|  |  | Пр.р. «Приготовление калачей» |  |
| 8 |  |  | Особенности русской кухни | 2 | [история рассольника](http://russkayakuhnya1.ru/istoriya-russkoy-kuxni/rassolnik-i-retseptyi-rassolnika.html) |
|  |  | Пр.р.Постные супы( рассольник) | [рассольник](http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=122277) |
| 9 |  |  | Особенности русской кухни | 2 | [история русских супов](http://pikabu.ru/story/traditsionnyie_supyi_russkoy_natsionalnoy_kukhni_3709162) |
|  |  | Пр.р. Приготовление "Бабка картофельная с мясом" | [запеканка](http://russia-kulinar.ru/bluda/ovoshi/ovoshi1.html) |
| **II четверть 14 ч.** | | | | |  |
| 10 |  |  | Кабачки в Русской кухне | 2 | [История кабачков](http://ped-kopilka.ru/raznoe/sad-i-ogorod/istorija-pojavlenija-kabachka-v-rosi.html) |
|  |  | Пр. р. «Кабачки, запечённые с овощами» | [кабачки](http://www.povarenok.ru/recipes/show/96229/) |
| 11 |  |  | Особенности русской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Приготовление сибирских пельменей | [пельмени](http://russia-kulinar.ru/bluda/pelmeni/pelmeni5.html) |
| **Раздел 2. Национальные блюда Белоруссии** | | | | | История развития Белорусской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. |  |
| 12 |  |  | Традиционные белорусские блюда | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Котлеты "Папараць кветка" | [рецепт](http://www.povarenok.ru/recipes/show/63524/) |
| 13 |  |  | Использование картофеля в белорусской кулинарии | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Зразы картофельные с грибами | [рецепт](http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=130070) |
| 14 |  |  | Блюда белорусской кухни –драники, чибрики | 2 | [История драников](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D0%B8) |
|  |  | Пр.р.«Приготовление драников, чибриков» | [рецепт](http://www.belarus.by/ru/about-belarus/cuisine/draniki) |
| 15 |  |  | Что такое чибрик | 2 | [Чибрик](http://dic.academic.ru/dic.nsf/vasmer/50936/%D1%87%D0%B8%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA) |
|  |  | Пр.р.«Приготовление драников, чибриков» | [рецепт](https://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&topic=437858.0)   |  | | --- | | [чибрики творожные](https://www.povarenok.ru/blog/show/27691/) | |
| **Раздел 3. Национальные блюда Украины** | | | | | История развития Украинской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. |  |
| 16 |  |  | Блюда украинской кухни (галушки, борщ, потапцы с помидорами (горячие бутерброды) | 2 | [История кухни](http://supercook.ru/ukraina/ukraina-01.html) |
|  |  | Пр.р. Приготовление галушек | [рецепт](https://tbgames.org/kak-prigotovit-galushki-ukrainskie-recept-s-foto-poshagovyj/) |
| **III четверть 20 ч.** | | | |  |  |
| 17 |  |  | Блюда украинской кухни ( борщ) | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Украинский борщ | [рецепт](http://www.povarenok.ru/recipes/show/12169/) |
| 18 |  |  | Блюда украинской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Потапцы с помидорами | [потапцы](http://www.povarenok.ru/recipes/show/87487/) |
| 19 |  |  | Блюда украинской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р Приготовление салата "Одесский" | [салат](http://www.povarenok.ru/recipes/show/22659/) |
| 20 |  |  | Блюда украинской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Котлета по-Киевски | [Котлета](http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=47785) |
| **Раздел 4. Национальные блюда "Грузинская кухня"** | | | | | История развития Кавказской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. |  |
| 21 |  |  | Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. | 2 | [история кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) |
|  |  | Пр.р. «Блюда грузинской кухни» | [цветная кап. с маслом и яйцом](http://www.gotovim.ru/national/georgian/2457.shtml) |
| 22 |  |  | Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. | 2 |  |
|  |  | Пр.р. "Приготовление баклажан" | [баклажаны](http://www.povarenok.ru/recipes/show/142973/) |
| 23 |  |  | Правила приема гостей. Традиции разных народов | 2 | [приём гостей](http://www.vipgeo.ru/countries/georgia_Tradicii.html) |
|  |  | Пр.р. «Приготовление лобио» | [лобио](http://www.povarenok.ru/recipes/show/125969/) |
| 24 |  |  | Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. | 2 |  |
|  |  | Пр.р. «Блюда грузинской кухни» | [курица](http://www.povarenok.ru/recipes/show/65240/) |
| 25 |  |  | Особенности кавказской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р. Приготовление "Цыплёнка табака" | [Цыплёнок](http://www.povarenok.ru/recipes/show/101407/) |
| **Раздел 5. Национальные блюда Болгарской кухни** | | | | | История развития Болгарской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. |  |
| 26 |  |  | Особенности Болгарской кухни | 2 | [Путешествие в Болгарию](http://bulgariatraveller.blogspot.ru/2007/07/blog-post_30.html) |
|  |  | Пр. р. «Приготовление салата "Болгарский» | [салат](http://www.povarenok.ru/recipes/show/112001/) |
| 27 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р."Омлет по-болгарски" | [омлет по-болгарски](http://povar.eu/goryachie-blyuda/blyuda-iz-yaic/omlet-po-bolgarski-s-brynzoy) |
| **IV четверть 16 ч.** | | | | |  |
| 28 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р."Шопский салат" | [Салат](http://bulgarianavsegda.com/shopska_salata) |
| 29 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Приготовление омлета "Миш-Маш" | [Миш-маш](https://eda.ru/recepty/zavtraki/bolgarskij-omlet-mish-mash-mish-mash-45435) |
| 30 |  |  | Блюда болгарской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Приготовление лёгкого печенья | [печенье](https://eda.ru/recepty/vypechka-deserty/pechene-legkoe-23684) |
| **Раздел 6. Национальные блюда Итальянской кухни** | | | | | История развития Итальянской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенности. Подача и оформление. |  |
| 31 |  |  | Особенности итальянской кухни | 2 | [Кулинарное путешествие в Италию](https://www.domashniy.ru/puteshestviya/kulinarnoe_puteshestvie_po_italii/) |
|  |  | Пр.р. Приготовление кексов | [Кексы](http://www.povarenok.ru/recipes/show/60511/) |
| 32 |  |  | Блюда Итальянской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р.Итальянские бутерброды | [бутерброды](http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=119971) |
| 33 |  |  | Блюда Итальянской кухни | 2 | [запекангка с картофелем, грибами](http://www.povarenok.ru/recipes/show/73752/) |
|  |  | Пр.р Запеканка по итальянски | [запеканка макароны, сыр](http://www.povarenok.ru/recipes/show/74643/) |
| 34 |  |  | Блюда Итальянской кухни | 2 |  |
|  |  | Пр.р."Брускетта" | [брускетта](http://www.povarenok.ru/recipes/show/8679/) |

**УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. | название учебного пособия | Вид учебного пособия (текстовое, электронное) | Ф.И.О. других авторов учебного пособия (в случае коллектива авторов) | Вид издания | Город | Издательство | год | Кол-во страниц учебного пособия |
| Н.И.Ковалёв П.Д. гришин | Технология приготовления пищи | текстовое |  | учебное пособие | Москва |  | 1957 | 308 |
| Успенская Н.Р. | Практическое пособие для повара | тестовое |  | учебное пособие | Моства | "Экономика" | 2007 | 176 |
| Клейман Б.П. | Практические занятия по технологии приготовления пищи | текстовое | Лебедева М.Н. | учебное пособие | Москва | "Экономика" | 2007 | 215 |
| Евстигнеев Г.М. | Тайны продуктов питания | текстовое | Лившиц Ю.А., Сингаевский О.Н. | учебное пособие | Москва | "Экономика" | 2007 | 216 |
| **Образовательные электронные ресурсы** | | | | | | | | |
| http://www.school2100.ru/uroki/general/tehnologiya.http://window.edu.ru/resource/195/37195 http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=224 http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/postroenie-chertezha-pryamoi-yubki http://blog.t-stile.info/modelirovanie-fartuka-dlya-devochki Кулинария: Готовим дома: http://gotovim-doma.ru/ Бутерброды: http://gotovim-doma.ru/view.php?g=37 Салаты овощные: http://gotovim-doma.ru/view.php?g=19 Овощи: http://gotovim-doma.ru/view.php?g=15 Паста, лазанья (макароны):http://gotovim-doma.ru/view.php?g=14 | | | | | | | | |