ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 40DA781C1B344E4927BC20324CAA5517
Владелец: Федоров Сергей Георгиевич
Действителен: с 22.06.2023 до 14.09.2024

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

**АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БРАТСКА**

**МБОУ "СОШ № 14"**

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

МОРОЗОВА О.С.

Протокол №_1 от «30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ "СОШ № 14"

Федоров С.Г.

Приказ №____ от «01» 09 2023 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

курса внеурочной деятельности

**«СЕКРЕТЫ КУХНИ»**

для обучающихся 5 –8 классов

**г. Братск, 2023**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «СЕКРЕТЫ КУХНИ»

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В сфере гражданского воспитания:

- готовность к разнообразной совместной деятельности;
- выстраивание доброжелательных отношений с участниками курса на основе взаимопонимания и взаимопомощи.

В сфере патриотического воспитания:

- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление
интереса к познанию истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;
- ценностное отношение к достижениям своей Родины — России, к науке, искусству, спорту, технологиям.

В сфере духовно-нравственного воспитания:

- ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
- готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных
и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;

В сфере эстетического воспитания:

- осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения для представителей многих профессий;
- стремление к самовыражению в разных видах искусства, в том числе прикладного и кулинарного;
- стремление создавать вокруг себя эстетически привлекательную среду вне зависимости от той сферы профессиональной деятельности, которой школьник планирует заниматься в будущем.

В сфере физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание необходимости соблюдения правил безопасности в любой профессии, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;
- ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровое питание и здоровый образ жизни;
- умение принимать себя и других, не осуждая;
- умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием для экономии внутренних ресурсов;
- сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека.

В сфере трудового воспитания:

- установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, образовательной организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого;
- готовность адаптироваться в профессиональной среде;
- уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
- осознанный выбор и построение индивидуальной образовательной траектории и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов и потребностей.

В сфере экологического воспитания:

- повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе в процессе ознакомления с профессиями сферы «человек-природа»;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе осознание потенциального ущерба природе, который сопровождает ту или иную профессиональную деятельность;
- осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.

В сфере понимания ценности научного познания:

- овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира, средством самосовершенствования человека, в том числе в профессиональной сфере;
- овладение основными навыками исследовательской деятельности в процессе приготовлении пищи, установка на осмысление собственного опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения цели индивидуального и коллективного благополучия.

В сфере адаптации к изменяющимся условиям социальной и природной среды:

- освоение социального опыта, основных социальных ролей, соответствующих ведущей деятельности возраста, норм и правил общественного поведения, форм социальной жизни в группах и сообществах, включая семью, группы, сформированные по профессиональному признаку;
- способность действовать в условиях неопределённости, повышать уровень своей компетентности через практическую деятельность, в том числе умение учиться у других людей, осознавать в совместной деятельности новые знания, навыки и компетенции из опыта других, проходить профессиональные пробы в разных сферах деятельности;
- навык выявления и связывания образов, способность осознавать дефициты собственных знаний и компетентностей, планировать своё развитие;
- умение оперировать терминами и представлениями в области концепции устойчивого развития;
- умение анализировать и выявлять взаимосвязи природы, общества и экономики; умение оценивать свои действия с учётом влияния на окружающую среду, достижений целей и преодоления вызовов, возможных глобальных последствий;
- способность осознавать стрессовую ситуацию, оценивать происходящие изменения и их последствия, формулировать и оценивать риски и последствия, формировать опыт, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В сфере овладения универсальными учебными познавательными действиями:

- выявлять дефицит информации о той или иной профессии, необходимой для полноты представлений о ней, и находить способы для решения возникшей проблемы;
- использовать вопросы как инструмент для познания будущей профессии;
- оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе работы с интернет-источниками;
- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого обсуждения в группе или в паре;
- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия, связанные с выбором будущей профессии;
- выдвигать предположения о возможном росте и падении спроса на ту или иную специальность в новых условиях;

- применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации, связанной с профессиональной деятельностью или дальнейшим обучением;
- выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;
- находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках.

В сфере овладения универсальными учебными коммуникативными действиями:

- выражать свою точку зрения; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков,
знать и распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и стараться смягчать конфликты;
- понимать намерения других участников занятий курса «Секреты кухни», проявлять уважительное отношение к ним и
к взрослым, участвующим в занятиях, в корректной форме формулировать свои возражения;
- в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на
решение задачи и поддержание благожелательности общения друг с другом;
- сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций;
- публично представлять результаты работы, проделанной в рамках выполнения заданий, связанных с тематикой курса по кулинарии;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, принимать цель совместной деятельности, коллективно планировать действия по её достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы;
- выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с действиями других участников курса «Секреты кухни».

В сфере овладения универсальными учебными регулятивными действиями:

- выявлять проблемы, возникающие в ходе приготовления блюд;
- ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой);
- делать выбор и брать на себя ответственность за решения, принимаемые в процессе обсуждения;
- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;
- предвидеть трудности, которые могут возникнуть при приготовлении блюд;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов деятельности, давать оценку опыту, приобретённому в ходе
прохождения курса покулинарии, уметь находить позитивное в любой ситуации;
- уметь вносить коррективы в свою деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных
ошибок, возникших трудностей;
- различать, называть и управлять собственными эмоциями;
- уметь ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения участников курса, осознанно относиться к ним.

**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 и национальной 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.

## 5-6 класс

**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».

## 7- 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.
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.

## Тематический планирование
## 5-6 классы

| № | Тема занятия | Форма проведения занятия | Кол-во часов | Виды деятельности |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Вводное занятие. ТБ | Беседа. Инструктаж | 2 | |
| 2 | Технология работы над творческим проектом | Беседа. | 2 | |
| 3 | Виды бутербродов.ТБ | Беседа. | 2 | |
| 4 | Технология приготовления горячий бутерброд. | Практическое занятие | 2 | Приготовление мясного бутерброда |
| 5 | Виды праздничных бутербродов | Беседа. | 2 | |
| 6 | Технология приготовления - канапе | Практическое занятие | 2 | Приготовление канапе |
| 7 | Технология приготовления быстрой выпечки | Беседа. | 2 | |
| 8 | Технология приготовления воздушных пончиков | Практическое занятие | 2 | Приготовление воздушных пончиков |
| 9 | Украшения стола | Беседа | 2 | |
| 10 | Салфетки для сервировки стола. ТБ | Практическое занятие | 2 | Изготовление столовой салфетки. |
| 11 | Выпечка. Виды теста | Беседа | 2 | |
| 12 | Картофельные шарики. ТБ | Практическое занятие | 2 | Приготовление картофельного печенья |
| 13 | Первые блюда. Виды супов. Продукты входящие в состав супа. | Беседа | 2 | |
| 14 | «Волосатые» сосиски. ТБ | Практическое занятие | 2 | Приготовление «волосатых» сосисок |
| 15 | Технология использования круп в выпечки. | Беседа | 2 | |
| 16 | Технология приготовления «манника» | Практическое занятие | 2 | Приготовление манника. |
| 17 | Национальная кухня - | Беседа | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Белоруссии | | | |
| 18 | Технология приготовления сырников | Практическое занятие | 2 | Приготовление сырников с варёной сгущёнкой. |
| 19 | Украшения праздничного стола | Беседа | 2 | |
| 20 | Чтение технологической карты блюд. ТБ | Практическое занятие | 2 | Работа с технологической картой |
| 21 | Технология приготовления дрожжевого теста | Беседа | 2 | |
| 22 | Виды начинок для изделий из теста | Беседа | 2 | |
| 23 | Приготовление сосиски в тесте. ТБ | Практическое занятие | 2 | Приготовление сосиски в тесте. |
| 24 | Правильная и рациональная организация труда на кухне | Беседа | 2 | |
| 25 | Технология приготовления пресного теста. Классификация | Беседа | 2 | |
| 26 | Способы тепловой обработки пирожков | Беседа | 2 | |
| 27 | Виды начинок для пирожков. ТБ | Практическое занятие | 2 | Приготовление начинок для пирожков |
| 28 | Приготовление быстрых пирожков | Практическое занятие | 2 | Приготовление «быстрых» пирожков |
| 29 | Сосиски в вафлях. ТБ | Практическое занятие | 2 | Приготовление сосисок в вафлях. |
| 30 | Детские праздники. Детский праздничный стол | Беседа | 2 | |
| 31 | Виды сладких блюд. | Беседа | 2 | |
| 32 | Сладости без выпечки | Беседа | 2 | |
| 33 | Шоколадная колбаска. ТБ | Практическое занятие | 2 | Приготовление «шоколадной колбаски» |
| 34 | Приготовление пирожков «картошка» ТБ | Практическое занятие | 2 | Приготовление пирожного «Картошка». |
| 35 | Работа над творческим проектом « МОЁ БЛЮДО». Защита проекта | Практическое занятие | 2 | Приготовление своих блюд |
| **ИТОГО** | | | **68** | |

## Содержание 7-8 классы

***Календарно-тематическое планирование по кружку «Секреты кухни» в 8 классе***

| № | Тема занятия | Форма проведения занятия | Кол-во часов | Виды деятельности |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Вводное занятие. ТБ | Беседа. Инструктаж | 2 | |
| 2 | История кулинарии | Практическое занятие | 2 | Работа по карточкам. Приготовить «апельсиновые» макароны |
| 3 | Основы здорового образа | Практическое | 2 | Рассчитать суточную норму |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | жизни. | занятие | | витаминов для подростка. (Приготовить блюда из вареных овощей) |
| 4 | Виды питания | Практическое занятие | 2 | Работа по карточкам |
| 5 | Профессиональная проба-повар-кондитер | Практическое занятие | 2 | Составление бизнес-плана работы ресторана, ролевая игра. |
| 6 | Проект «Работа в ресторане» | Игровое занятие | 2 | Составление бизнес-плана работы ресторана, ролевая игра. |
| 7 | Наука о питании | Беседа. | 2 | Распечатки о вегетарианстве, лечебном голодании, сыроядении. |
| 8 | Физиология питания | Практическое занятие | 2 | Практическая работа: Построение индивидуального рациона. |
| 9 | Культура поведения за столом. | Практическое занятие | 2 | Сервировка стола и выполнение правил поведения за столом |
| 10 | Молоко | Практическое занятие | 2 | Приготовление орехового киселя |
| 11 | Кисломолочные продукты. | Практическое занятие | 2 | Приготовление творожного манника с цукатами. |
| 12 | Первые блюда. | Практическое занятие | 2 | Испанский суп – пюре гаспачо |
| 13 | Крупы и макаронные изделия. | Практическое занятие | 2 | Приготовление Лазаньи |
| 14 | Доклад на тему «Мое любимое блюдо». | Приготовление блюда на выбор | 2 | Приготовление блюда на выбор |
| 15 | Поваренная книга С.А. Толстой | Практическое занятие | 2 | Приготовление Анковского пирога. |
| 16 | Новогоднее блюдо. | Практическое занятие | 2 | Приготовление закуски «Рафаэлло» |
| Национальная кухня разных народов | | | | |
| 17 | Блюда русской кухни | Практическое занятие | 2 | Приготовление пельменей, кулябки |
| 18 | Блюда болгарской кухни | Практическое занятие | 2 | Приготовление яблок по-болгарски |
| 19 | Блюда венгерской кухни | Практическое занятие | 2 | Приготовление гуляша в горшочке |
| 20 | Блюда немецкой кухни. | Практическое | 2 | Приготовление |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | занятие | | картофельных клёцек |
| 21 | Блюда казахской кухни. | Практическое занятие | 2 | Перечень блюд: «Бешпармак», «Бурсаки». Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. |
| 22 | Блюда французской кухни | Практическое занятие | 2 | Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Перечень блюд: омлет-суфле, картофель с луком, круассаны с шоколадом. |
| 23 | Блюда татарской кухни | Практическое занятие | 2 | Перечень блюд: “Кыстыбый”, “Чак-чак” |
| 24 | Блюда эстонской кухни | Практическое занятие | 2 | Мясной рулет с яйцами «Длинный мальчик» |
| 25 | Блюда японской кухни | Практическое занятие | 2 | Приготовление Суши, роллы |
| 26 | Узбекский плов | Практическое занятие | 2 | Приготовление плова |
| 27 | Белорусская кухня | Практическое занятие | 4 | Вареники, колдуны, пельмени |
| 28 | Американское пирожное «Брауни» с мороженым | Практическое занятие | 2 | Набор ингредиентов для «Брауни», способ приготовления |
| 29 | Торт «Наполеон» | Практическое занятие | 2 | Процесс приготовления торта. |
| 30 | «Тульский» пряник» | Беседа | 2 | Особенности выпекания, история «Тульского пряника». |
| 31 | Хлеб | Практическая работа | 2 | Приготовления простых бутербродов |
| 32 | Творческий проект «Моё блюдо» | Практическая работа | 2 | Работа над творческим проектом «Моё блюдо» |
| 33 | Итоговое занятие | Беседа | 2 | Защита проектов |
| 34 | Итого | | 68 ч. | |