

Пояснительная записка

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Хозяюшка» разработана для занятий с учащимися 5-6 классов во второй половине дня в соответствии с новыми требованиями ФГОС средней ступени общего образования второго поколения. В процессе разработки программы главным ориентиром стала цель гармоничного единства личностного, познавательного, коммуникативного и социального развития учащихся, воспитание у них интереса к активному познанию истории материальной культуры и семейных традиций своего и других народов, уважительного отношения к труду.

Программа относится к **социальному направлению** внеурочной деятельности и реализуется через кружок «Хозяюшка», направлена на формирование культуры здоровья, осознание важности образования и воспитания правильного питания, формирования системы позитивных национальных ценностей, идеалов сохранения собственного здоровья, здоровья близких, как важнейшее национальное достояние России.

Отличительные особенности данной программы: Программа предусматривает организацию деятельности учащихся в форме школы правильного питания. Такая форма позволяет, с одной стороны, обеспечить максимально широкий охват обучающихся образованием в области жизненно важных вопросов собственного здоровья. Это способствует повышению учебной мотивации обучающихся, освоению их субъективной роли «обучаю других» как шага к следующему этапу «обучаю себя».

Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность: Актуальность и новизна программы в том, что она дополняет и раскрывает содержание отдельных тем предметных областей «Биология», в ходе её изучения школьники овладевают основами практико-ориентированных знаний о человеке, о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, на формирование готовности соблюдать их, учатся осмысливать причинно-следственные связи формирования навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.

Цель программы внеурочной деятельности - формирование у детей и подростков основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.

Задачи программы внеурочной деятельности:

1. формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
 2. формирование у дошкольников и школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
 3. освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
 4. формирование представления о социокультурных аспектах питания как составляющей общей культуры человека;
- информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

5. развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
6. развитие коммуникативных навыков у детей и подростков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;
7. просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Возврат детей, участвующих в реализации данной программы: 11-12 лет
Срок реализации программы: *Программа реализуется 2 года через Кружок «Хозяюшка».* Проводится в 5 классе в объеме 70 часов в год (2 часа в неделю), и 6 классе в объеме 70 часов в год (2 часа в неделю). Всего 140 часов, включая 20% времени, отводимого вариативную часть рабочей программы.

Формы занятий – ролевая игра, ситуационная игра, образно-ролевые игры, проектная деятельность, дискуссия, обсуждение.

Режим занятий- вторая половина дня.

Планируемые результаты внеурочной деятельности

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в области здорового питания; овладение установками, нормами и правилами правильного питания;
- готовность и способность делать осознанный выбор здорового питания, в том числе ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания,
- развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду.

Метапредметные результаты:

- способность и готовность к освоению систематических знаний о правильном питании, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;
- способность к сотрудничеству и коммуникации;
- способность к решению личностных и социально значимых проблем здорового питания и воплощение найденных решений в практику;
- способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии в области здорового питания;
- развить практико-деятельных умений в области кулинарии, умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе, защищать творческий проект.

Предметные результаты:

- ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами;
- ознакомить с особенностями различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов;

Аннотация к программе

Программа способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в

развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Программа рассчитана на два года по 70 часов учебного времени в год, предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводиться 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы. Из-за большого объёма практических работ на изучение целесообразно отводить 2 час в неделю.

Содержание программы.

5класс

Занятие 1. (2ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

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 ТБ при кулинарных работах.

Занятие 2.(2ч) История возникновения кулинарии

Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (2ч) Основы здорового образа жизни .

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Занятие 4. (2ч) Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ

Схема приготовления винегрета салата с черносливом.

Занятие 5. (2ч) Основы рационального питания .

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Занятие 6. (2ч) Технология приготовления блюд из круп. ТБ

Составление схем приготовления вязких каш. Приготовление пшенной каша с тыквой, гурьевская каша.

Занятие 7. (2ч) Способы обработки пищевых продуктов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Занятие 8. (2ч) Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.

Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Изготовление кулинарной книги.

Занятие 9. (2ч). Технология приготовления тушеных блюд. ТБ

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления тушеных блюд.

Занятие10. (2ч) Соль сахар. Заготовка впрок. Технология приготовления квашеной капусты. ТБ

Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Приготовление здоровой пищи из сушеных, замороженных и консервированных другими способами продуктов.

Технология приготовления квашеной капусты.

Занятие 11. (2ч) Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Занятие 12. (2ч) Минеральные вещества и здоровье человека

Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение.

Занятие 13. (2ч) Животные продукты питания

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

Занятие 14. (2ч) Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса и рыбы

Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса, рыбы и морепродуктов. Приготовление мясных и рыбных блюд. Перечень блюд: запечённое мясо с овощами, рыбная запеканка.

Занятие 15. (2ч). Молоко и молочные продукты.

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

Занятие 16. (2ч) Блюда из яиц. ТБ

Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Приготовление блюд из яйца.(яйцо в мешочек)

Занятие 17. (2ч) Технология приготовления блюд из растительных продуктов

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.

Занятие 18. (2ч) Профессиональна проба «Повар –кондитер»

Ролевая игра «Повар кондитер»

Занятие 19. (2ч). Технология приготовления кондитерских изделий

Технология приготовления торта, бисквитное тесто.

Занятие 20. (2ч) Учебный проект «Работа кафе»

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

Занятие 21. (2ч) Наука о питании

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

Занятие 22. (2ч) Схема рационального рациона

Составление схем рационального питания, заполнение таблиц.

Занятие 23. (2ч) Национальна кухня мира

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 24.(2ч) Кавказская кухня (хачапури). ТБ

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

Занятие 25.(2ч) Украинская кухня (ватрушки). ТБ

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

Занятие 26. (2ч) Итальянская кухня (пицца). ТБ

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

Понятие о фитотерапии и ароматерапии. Основные местные лекарственные растения, правила их заготовки и применения в профилактике и лечении заболеваний. «Формула здоровья» уральцев. Основы рационального питания применительно к условиям Урала.

Занятие 29. (2ч) Напитки из дикорастущих растений. ТБ

Технология приготовления напитков из дикорастущих растений.

Занятие 30. (2ч) «Фреш» из зелени и кефира. ТБ

Понятие «фреш», технология приготовления напитков используя блендер.

Занятие 31. (2ч) Блюда из дикорастущих растений. ТБ

Технология приготовления блюд из дикорастущих растений.

Занятие 32. (2ч) Расчет стоимости блюд для праздничного стола.

Расчёт стоимости блюд праздничного стола. Основные компоненты стоимости готового блюда (стоимость продуктов, трудозатраты, потреблённая электроэнергия, износ оборудования и др.). Пути снижения стоимости изделия.

Занятие 33-34. (4ч) Защита учебных проектов

Подведение итогов. Подготовка к защите проекта. Защита проектов.

Занятие 35. (2ч) Парад блюд - кулинария здоровья

Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

Итоговая аттестация

По окончании программы проводится итоговая аттестация по выбору учащихся в форме презентации блюд по кулинарии (профессиональная проба) и анкетированию.

Для этого предлагаются примерные темы для выполнения презентации

- сервировка стола к ужину;
- сервировка стола к праздничному обеду;
- приготовление холодных закусок;
- приготовление напитков, фиточаев;
- дизайн блюд;

бкласс

Занятие 1. (2ч) Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

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 ТБ при кулинарных работах, правила санитарии и гигиены.

Занятие 2. (2ч) История русской народной кухни

Этапы развития русской народной кухни. Традиции русской кухни.

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Занятие 3. (2ч) 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».

Занятие 4. (2ч) 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. Составление меню на день

Занятие 5. (2ч) Питательна ценность овощей.

Овощи в питании человека. Классификация овощей. История произрастания овощей.

Занятие 6. (2ч) Технология приготовления простых блюд из овощей. ТБ

Схема приготовления пюре из картофеля.

Занятие 7. (2ч) Способы обработки пищевых продуктов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Минусы плисы приготовления блюд в микроволновке.

Занятие 8.(2ч) 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

Занятие10. (1ч) Сладкие блюда и закуски

Сахар, потребность организма, нормы потребления. Классификация сладких блюд.

Технология приготовления фруктов в кляре.

Занятие 11. (2ч)Русские национальные напитки. Кисель.. ТБ

История русских национальных напитков. Технология приготовления киселя.

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

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 приготовление 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 приготовление гарнира из макаронных изделий. ТБ

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) Профессиональна 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.)

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

Занятие 21. (2ч) Национальна 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). ТБ

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

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

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

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

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

Занятие 25 (2ч). Напитки мира

Классификация напитков, историческая справка.

Занятие 26. (2ч) Горячие напитки. ТБ

Технология приготовления напитков из ягод и пряностей-глинтвейн .

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

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). Технология приготовления сладких блюд.

Составление инструкционных карт по приготовлению сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд.

Занятие 33-34. (4ч). Защита учебных проектов

Подведение итогов. Подготовка к защите проекта. Защита проектов.

Занятие 35. (2ч). Парад блюд - кулинария здоровья

Организация выставки «Парад блюд «кулинария здоровья»»

Итоговая аттестация

По окончании программы проводится итоговая аттестация учащихся в форме презентации блюд по кулинарии (профессиональная проба) и анкетированию.

- Для этого предлагаются примерные темы для выполнения презентации
- сервировка стола к завтраку;
- сервировка стола к чаю;
- приготовление холодных сладких закусок;
- приготовление напитков;
- дизайн блюд;
- меню для похудения;

- меню для людей с дефицитом массы тела;
- работа ресторана

**Учебно-тематическое планирование.
5класс**

№	Тема	Ко-во часов			Форма занятий, контроль	Образовательный продукт
		всего	теор.	практ		
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
2	История возникновения кулинарии	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
3	Основы здорового образа жизни	2	2	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
4	Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ	2	-	2	Занятие по получению новых знаний , опрос, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд вареных овощей
5	Основы рационального питания.	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
6	Технология приготовления блюд из круп. ТБ	2	-	2	Опрос, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд из круп.
7	Способы обработки пищевых продуктов.	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, заполнение таблицы
8-9	Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления тушеных блюд.	4	2	2	Занятие по получению новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.
10	Соль сахар. Заготовка впрок. Технология приготовления квашеной капусты. ТБ	2	-	2	Опрос, практическая работа	Квашенье капусты, консервирование плодов и овощей (приготовление сока из тыквы)
11	Витамины. Блюда из овощей и фруктов. ТБ	2	-	2	Практическая работа	Краткий конспект, приготовление витаминных блюд
12	Минеральные вещества и здоровье человека	2	2	-	Занятие по получению новых знаний , опрос,	Краткий конспект
13	Животные продукты питания	2	2	-	Урок-игра, тест	Краткий конспект
14	Составление инструкционных	2	1	1	Комбинированное занятие	Краткий конспект, составление карт

	приготовлению блюд из мяса и рыбы					
15	Молоко и молочные продукты.	2	05,	1,5	Занятие по получению новых знаний , практическая работа	Краткий конспект
16	Блюда из яиц. ТБ	1	0,5	0,5	Урок новых знаний, практическая работа	Краткий конспект, приготовление простых блюд из яиц
17	Технология приготовления блюд из растительных продуктов	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, Заполнение таблиц
18	Профессиональна проба «Повар – кондитер»	2	1	1	Просмотр фильма Защита проекта	Выполнение мини-проект
19	Технология приготовления торта, бисквитное тесто.	2		2	Занятие практикум	Краткий конспект
20	Учебный проект «Работа кофе»	2	2	-	Практическая работа, составление пояснительной записки учебного проекта	Выполнение мини-проект
21	Наука о питании	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
22	Схема рационального рациона	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, составление схемы
23	Национальная кухня мира	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Презентация - обзор
24	Кавказская кухня (хачапури). ТБ	2	-	2	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление хачапури
25	Украинская кухня (ватрушки). ТБ	2	-	2	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление ватрушки
26	Итальянская кухня (пицца).ТБ	2	-	2	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление пицы на сковороде
27-28	Фитотерапия	4	2	2	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, презентация
29	Напитки из дикорастущих растений. ТБ	2	1	1	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление напитка
30	« Фреш» из зелени и кефира. ТБ	2	1	1	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление «фреша»
31	Блюда из дикорастущих растений. ТБ	2	1	1	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление салата
32	Расчет стоимости блюд для праздничного стола	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект

34	проектов. Пояснительная записка. Защита учебных проектов					проекта
35	Парад блюд – «кулинария здоровья»	2		2	Комбинированное занятие	Презентация блюд
	Итого:	70				

6 класс

Тематическое планирование

№	Тема	Ко-во часов			Форма занятий, контроль	Образовательный продукт
		всего	теор.	практ		
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	2	2	-	Занятие по повторению знаний	Краткий конспект
2	История русской народной кухни	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
3	Основы здорового образа жизни	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
4	Понятие о рациональном питании	2	2	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
5	Питательная ценность овощей	2	2	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
6	Технология приготовления простых блюд из овощей. ТБ	2	-	2	Опрос, практическая работа	Краткий конспект, приготовление блюд из овощей.
7	Способы обработки пищевых продуктов.	2	0,5	1,5	Комбинированное занятие	Краткий конспект, заполнение таблицы
8	Питательная ценность пищевых продуктов.	2	1	1	Комбинированное занятие	Краткий конспект, заполнение таблицы
9	Блюда из яиц и творога	2	-	2	Опрос, практическая работа	Приготовление блюд из яиц и творога
10	Сладкие блюда и закуски	1	-	1	Практическая работа	Краткий конспект, приготовление сладких блюд
11	Русские национальные напитки. Кисель. ТБ	1	0,5	0,5	Занятие по получению новых знаний, опрос	Краткий конспект, приготовление киселя
12-13	Технология приготовления яблочных блюд. ТБ	2	1	1	Комбинированное занятие	Краткий конспект, составление карт, приготовление пирога
14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект, составление карт
15	Технология приготовления вязких каш. ТБ	2	-	2	Комбинированное занятие, практическая работа	Краткий конспект приготовления каш
16	Технология приготовления гарнира из макаронных изделий. ТБ	2	-	2	Комбинированное занятие, практическая работа	Краткий конспект, приготовление гарнира
17	Предметы сервировки стола и их история.	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, Заполнение таблиц

	проба «Повар - пекарь »					мини-проект
19	Учебный проект «Работа ресторана»	2	2	-	Практическая работа, составление пояснительной записки учебного проекта	Выполнение мини-проект
20	Рациональное питание младших школьников	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, составление схемы
21	Национальная кухня мира	2	2	-	Занятие по повторению и закреплению знаний	Презентация - обзор
22	Японская кухня (суше). ТБ	2	-	2	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление суши из овощей
23	Болгарская кухня (Мусака болгарская).ТБ	2	-	2	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление мусаки болгарской
24	Немецкая кухня (колбаски). ТБ	2	-	2	Занятие практикум	Краткий конспект, приготовление колбасок на сковороде
25	Напитки мира	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, презентация
26	Горячие напитки. ТБ	2	0,5	1,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление глинтвейна
27	Коктейль из молока и ягод. ТБ	2	0,5	1,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, приготовление коктейлей
28	Правила этикета за столом	2	2	-	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект
29	Сервировка стола цветами	2	0,5	1,5	Занятие по получению новых знаний	Краткий конспект, заполнение таблицы
30	Расчет стоимости сладких блюд	2	2	-	Комбинированное занятие	Краткий конспект
31-32	Составление инструкционных карт по приготовлению сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд.	4	2	2	Занятие по получению новых знаний Комбинированное занятие, практическая работа	Краткий конспект приготовление сладких блюд
33-34	Подготовка к защите проекта. Защита учебных проектов	4	2	2	Комбинированное занятие	Защита мини проекта
35	Парад блюд – « кулинария здоровья»	2		2	Комбинированное занятие	Презентация блюд
	Итого:	70				

Литература

Книга для учителя:

1. Методика преподавания курса «*Технология обработки ткани*»: 5-9: Кн. для учителя / Чернякова В.Н. – М.: Просвещение, 2002- 125 с.
2. Хотунце Ю.Л., Симоненко В.Д. Программы общеобразовательных учреждений, 1 – 4, 5 – 11 классы. «*Технология, трудовое обучение*». – М.: 2005.
3. Селевко Г.К. Энциклопедия образовательных технологий. «*Технологии развивающего образования*». – М.: 2005.
4. Ермакова В.И. *Основы кулинарии*. Учебное пособие для уч-ся 8 – 11 классов. – М.: 1993г.
5. Ермакова В.И. *Основы физиологии питания, санитарии и гигиены* : Учеб. Пособие для 10 – 11 кл. М.: 2002. – 79 с.
6. *Раздельное питание* / Подгот. Текста Макаровой Н.Е. – МН.: 1998. – 480 с.

Книга для учителя и ученика:

1. Технология. *Творческие проекты*: организация работы / авт.-сост. А.В. Жадаева, А.В. Пяткова. – В.: 2011. – 88 с.
2. Бобровская А.Н., Доколина Г.Ф. *Использование проектной деятельности на уроках технологии. 9 класс*. – В.: «Корифей», 2006. – 112 с.
3. Бабкин А.М., Баранова В.В. *Кулинария и здоровье*.
4. Вакса О. *Кулинарная книга Чиполлино*: Книга для досуга. – М.: Вентана – Граф, 2003. – 160 с.
5. Степанова И. *Праздничные бутерброды*. – М.: Эксмо, 2006. – 64 с.
6. Журналы «Кулинария», «Смак», «Едим дома» и др.
7. Большая книга о вкусной и здоровой пище.