

Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное
учреждение социального обслуживания
«Психоневрологический интернат №6»
Центр социальной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста

Рассмотрено

На заседании

Педагогического совета № 1

от «08» 09 2019г.



Утверждено

Приказом № 20 от 20.09 2019г.

Директор СПб ГБУСО

«Психоневрологический интернат №6»

И.Г. Костив

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КУЛИНАРИЯ»

Возраст обучающихся: 18-45 лет

Срок реализации: 1 год

Разработчик
педагог дополнительного образования:
Анисимова Татьяна Сергеевна

Санкт-Петербург
2019

Пояснительная записка

Программа «Кулинария» адаптированная, имеет социально-педагогическую направленность, по уровню усвоения программа - общеразвивающая.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Кулинария» составлена в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон №273)
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.11.2018 г. №196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013г. № 1008 « Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам»;
- Распоряжение Комитета по образованию СПб № 617-Р от 01.03.2017г. «Об утверждении Методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ в государственных образовательных организациях Санкт – Петербурга, находящихся в ведении Комитета по образованию».
- СанПиН 2.4.4.3172-14 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41);
- Отраслевой технологический регламент оказания государственной услуги в сфере социальной защиты населения «Реализация дополнительных общеобразовательных программ» от 14.05.2019 Комитета по социальной политике Санкт-Петербурга.

Актуальность программы:

Подготовка к самостоятельному сопровождаемому проживанию взрослых людей с ограниченными возможностями здоровья и различными сопутствующими заболеваниями – одна из основных задач процесса обучения по программе «Кулинария», обучающихся в Санкт-Петербургском государственном бюджетном стационарном учреждении социального обслуживания «Психоневрологический интернат №6» Центре социальной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь.

Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроя, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

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

На занятиях по кулинарии обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

Все обучение построено таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков обучающимся предлагается интересный информационный материал, способствующий расширению их кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Обучающиеся любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Актуальность программы «Кулинария» в том, что обучение направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации.

Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый обучающийся, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Практические работы целесообразно проводить, разделив обучающихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый обучающийся должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Занятия направлены на практическую подготовку обучающихся к самостоятельному сопровождаемому проживанию, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Отличительные особенности:

Данная программа имеет социально-педагогическую направленность и является адаптированной. Учитывались возрастные, психофизические, индивидуальные особенности и потенциал обучающихся взрослых людей с ограниченными возможностями здоровья и различными сопутствующими заболеваниями Санкт-Петербургского государственного бюджетного стационарного учреждения социального обслуживания «Психоневрологический интернат №6» Центра социальной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста.

Данная программа позволяет обновить содержание, методы и организационные формы реабилитационной работы в Санкт—Петербургском государственном бюджетном стационарном учреждении социального обслуживания «Психоневрологический интернат №6» Центре социальной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста. Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

«Кулинария» поможет научить взрослых людей с ограниченными возможностями здоровья и различными сопутствующими заболеваниями правильной организации питания, а также формирует их интерес в области кулинарии, что является неотъемлемой частью в подготовке обучающегося к самостоятельному сопровождаемому проживанию.

Адресат программы:

Взрослые люди с ограниченными возможностями здоровья и различными сопутствующими заболеваниями от 18 -45 лет.

формы обучения - очная, на русском языке.

виды занятий - групповые, подгрупповые, индивидуальные;

режим занятий - занятия проводятся группой 1 раз в неделю по 2 часа.

Перемена между часами 15 минут. Так же могут проходить индивидуальные занятия, по мере необходимости.

Цель программы — формирование знаний и умений обучающихся, способствующих социальной адаптации, подготовка обучающихся к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи программы:

- дать первоначальные сведения о кулинарии;
- способствовать приобретению опыта работы на кухне;
- способствовать воспитанию интереса к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.

Обучающиеся должны знать:

- общие сведения о способах приготовления продуктов;
- правила безопасной работы с инструментами;
- правила техники безопасности;
- технические характеристики и назначение бытовой техники;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к оформлению блюд;
- правила подготовки продуктов к тепловой обработки;

Обучающиеся должны уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- устанавливать последовательность выполнения технологических операций (планирование);
- работать индивидуально и коллективно (4-6 человек), самостоятельно распределять обязанности, сообща решать поставленные задачи;

- выполнять работу в заданное время;
- проявлять элементы творчества на всех этапах выполнения задания;
- соблюдать правила безопасной работы;
- приготовить простые блюда.

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

предполагает:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- составлять разнообразное меню;
- самостоятельно готовить различные блюда;
- улучшение показателей адаптации в обществе;
- подготовленность к преодолению трудностей социализации.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Название темы	Теория кол-во часов	Практика кол-во часов	Итого кол-во часов
Вводное занятие	2	-	2
Техника безопасности	2	-	2
Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	2	-	2
Первичная обработка овощей	1	2	3
Приготовление салатов	1	2	3
Приготовление картофеля	1	2	3
Приготовление супов	1	2	3
Овощные гарниры	1	2	3
Приготовление горячих напитков.	1	2	3
Сервировка стола	1	2	3
Приготовление блюд из круп	1	2	3
Способы обработки пищевых продуктов	1	2	3
Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления	2	-	2

Технология приготовления сметанника на основе безопасного дрожжевого теста	-	4	4
Изделия из яиц и творога	1	2	3
Консервирование овощей, фруктов и ягод	1	2	3
Праздничная выпечка пасхи	-	2	2
Украшаем праздничную выпечку к пасхи	-	4	4
Открытый урок «Ждем вас в гости»	-	4	4
Экскурсия на хлебопекарный завод	-	4	4
Групповое занятие «Мастер класс-Бутерброд»		4	4
Подготовка к итоговому занятию	1	3	4
Итоговое занятие	-	4	4
Участие в досуговых мероприятиях «День именинника!»			
	-	-	10
Итого	20	54	84

КАЛЕНДАРНО УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Кол-во учебных часов	Режим занятий
2019-2020	02.08.2019	04.07.2020	42	84	1 раз в неделю по 2 час

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Содержание программы

Занятие 1

Тема. Вводное занятие - 2 час.

Цели и задачи программы. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Примерный перечень практических заданий:

Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене.

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.

Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и других травмах.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Занятия 2, Техника безопасности -2 ч.

Форма проведения – показ -презентация.

Занятия 3. Тема. Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни - 2 ч.

История развития и расширение пищевого рациона человека. Характеристика пищи как одной из существенных составляющих материальной культуры человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни.

Примерный перечень практических заданий:

Выявление потребности человека в применении “кулинарного искусства.

Изучение школьниками данных о том, как, когда, сколько, что есть по информационным источникам, предложенным преподавателем.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Занятия 4, 5

Тема. Первичная обработка овощей-3ч.

Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Практические работы: очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

Занятие 6, 7

Тема. Приготовление салатов -4ч

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

Приготовление салатов.

Перечень блюд: салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из цветной капусты, салат из моркови, свёклы.

Приготовление паровых блюд.

Перечень блюд: рыба отварная с картофелем, голубцы мясные, котлеты паровые.

Занятие 8, 9

Тема. Приготовление картофеля – 4 ч

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

Перечень блюд: картофель жареный, варёный, печёный и т.д

Занятия 10, 11

Тема. Приготовление супов – 4 ч.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

Приготовление первых блюд.

Перечень блюд: овощной суп, уха, щи, борщ и т.д

Занятия 12, 13

Тема. Овощные гарниры-4ч.

Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Практические работы. Приготовление картофельного пюре и моркови в молочном соусе.

Занятия 14, 15

Тема. Приготовление горячих напитков. – 4 ч

Технология приготовления горячих напитков.

Перечень блюд: зеленый чай, фруктовый чай, кисель, компот и т.д

Занятия 16, 17

Тема. Сервировка стола – 4 ч.

Сервировка стола. Искусство сервировки. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток. Правила поведения за столом.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Сервировка праздничного стола.

Приготовление праздничного блюда.

Перечень блюд: салат из чернослива с орехами и чесноком.

Занятия 18, 19

Тема. Приготовление блюд из круп – 4 ч.

Рациональное питание. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам):

Составление схем приготовления различных блюд.

Составление меню на день.

Приготовление блюд из круп. Перечень блюд: пшенная каша, рисовая каша, манная каша и т.д

Занятие 20,21

Тема. Способы обработки пищевых продуктов – 4ч.

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

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам):

Приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.

Занятие 22,23

Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления (4 ч.)

Правила внутреннего распорядка на кухне. Инструменты и приспособления. Виды теста.

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Практическая работа. Определение доброкачественности муки.

Занятие 24,25.

Технология приготовления сметанника на основе безопасного дрожжевого теста (4 ч.)

Состав теста и начинки для сметанника. Способы приготовления.

Практическая работа. Приготовление безопасного дрожжевого теста, начинки для сметанника. Определение времени выпекания. Выпечка и подача к столу.

Занятие 26,27

Изделия из яиц и творога(4 ч).

Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц. Практические работы: Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.

Занятие 28,29,30

Тема. Консервирование овощей, фруктов и ягод(12ч.)

Способы и последовательность консервирования овощей, фруктов, ягод (квашение, соление, пастеризация). Практическая работа: консервирование

Занятие 31,32

Тема. Праздничная выпечка пасхи-4ч. Выпечка на пасху. Украшение стола. Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление кулича.

Занятие 33-34, 35, 36, 37.

Тема. Итоговое занятие-4ч.

Подготовка к итоговому занятию. Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на правильную и быструю нарезку овощей, викторина, праздничный чай.

КАЛЕНДАРНО ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Неделя	Дата	Тема занятий	Номер группы
1	05.09.2019	Вводное занятие Техника безопасности	1,2
	06.09.2019		3,4
2	12.09.2019	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	1,2
	13.09.2019		3,4
3	19.09.2019	Первичная обработка овощей	1,2,
	20.09.2019		3,4
4	26.09.2019	Первичная обработка овощей	1,2
	27.09.2019		3,4
5	03.10.2019	Показ презентации об опасностях отравлений консервированных продуктов.	1,2
	04.10.2019		3,4
6	10.10.2019	Виды салатов	1,2
	11.10.2019		3,4
7	17.10.2019	Приготовление салатов	1,2
	18.10.2019		3,4
8	24.10.2019	Приготовление картофеля	1,2
	25.10.2019		3,4
9	31.10.2019	Приготовление супов	1,2

	01.11.2019		3,4
10	08.11.2019	Овощные гарниры	1,2
	11.11.2019		3,4
11	15.11.2019	Приготовление горячих напитков.	1,2
	18.11.2019		3,4
12	22.11.2019	Технология приготовления компота	1,2
	25.11.2019		3,4
13	29.11.2019	Технология приготовления напитка кисель	1,2
	02.12.2019		3,4
14	06.12.2019	Составление праздничного меню	1,2
	09.12.2019		3,4
15	13.12.2019	Изучение рецептуры приготовления блюд из праздничного меню	1,2
	16.12.2019		3,4
16	20.12.2019	Сервировка стола Приготовление блюд из круп	1,2
	23.12.2019		3,4
17	27.12.2019	Приготовление постных блюд	1,2
	30.12.2019		3,4
18	13.01.2020	Приготовление блюд из мяса.	1,2
	14.01.2020		3,4
19	20.01.2020	Что такое фаст вуд. Показ презентации.	1,2
	21.01.2020		3,4
20	27.01.2020	Экскурсия на шоколадную фабрику	1,2
	28.01.2020		3,4
21	03.02.2020	Составление меню к праздничному столу «23 февраля (практическая работа)	1,2
	04.02.2020		3,4
22	10.02.2020	Составление списка продуктов необходимых для приготовления блюд, к 23 февраля	1,2
	11.02.2020		3,4
23	17.02.2020	Приготовление блюд из	1,2

	18.02.2020	круп	3,4
24	25.02.2020	Сервировка стола К 23 февраля Открытый урок	1,2
	26.02.2020		3,4
25	03.03.2020	Способы обработки пищевых продуктов	1,2
	04.03.2020		3,4
26	11.03.2020	Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления	1,2
	12.03.2020		3,4
27	18.03.2020	Технология приготовления сметанника на основе безопасного дрожжевого теста	1,2
	19.03.2020		3,4
28	25.03.2020	Виды бутербродов, Еехнология приготовления.	1,2
	26.03.2020		3,4
30	03.04.2020	Изделия из яиц и творога	1,2
	04.04.2020		3,4
31	10.04.2020	Технология приготовления сырников	1,2
	11.04.2020		3,4
32	17.04.2020	Технология приготовления домашнего сыра	1,2
	18.04.2020		3,4
33	24.04.2020	Технология приготовления пиццы, виды горячих пирогов	1,2
	25.04.2020		3,4
34	06.05.2020	Технология приготовления сладких куличей.	1,2
	07.05.2020		3,4
35	14.05.2020	Украшаем праздничную выпечку к пасхи	1,2
	15.05.2020		3,4
36	21.05.2020	Консервирование овощей, фруктов и ягод	1,2
	22.05.2020		3,4

37	28.05.2020	Подготовка к открытому уроку «Ждем вас в гости»	1,2
	29.05.2020		3,4
38	04.06.2020	Консервирование овощей, фруктов и ягод	1,2
	05.06.2020		3,4
39	11.06.2020	Экскурсия на хлебопекарный завод	1,2
	15.06.2020		3,4
40	19.06.2020	Групповое занятие «Мастер класс-Бутерброд»	1,2
	22.06.2020		3,4
41	26.06.2020	Подготовка к итоговому занятию	1,2
	29.06.2020		3,4
42	03.07.2020	Итоговое занятие	1,2
	04.07.2020		3,4

Контроль за знаниями и умениями, полученными обучающимися на занятиях, осуществляется в виде:

- проверки знаний на каждом занятии (в форме групповой или индивидуальной беседы);
- контрольного теоретического теста или практических проверочных работ в конце изучения темы;
- в конце всего курса – Итоговое занятие.

Проверочная работа может быть организована:

- в виде самостоятельной практической работы, в которой проверяется знания и навыки работы обучающихся по определенной теме программы;
- в виде теста по теоретическому материалу, если изученная тема носит преимущественно теоретический характер (например, тема «как хранить свежие овощи», «А вы это знали?»).

Оценивание выполненной практической работы производится по пятибалльной системе, так как она наиболее привычна для восприятия обучающимися:

- Отлично (5) – работа выполнена полностью
- Хорошо (4) – работа выполнена полностью, но есть недочеты,
- Удовлетворительно (3) – работа выполнена не полностью, есть существенные недочеты.

Выполнение теста оценивается также по пятибалльной шкале, соотношение оценки с количеством правильных ответов зависит от количества вопросов теста:

- свыше 80% правильных ответов - отлично (5);
- от 50% до 80% правильных ответов - хорошо (4);
- от 40% до 50% правильных ответов - удовлетворительно (3).

Результаты освоения программы определяются по трем уровням:
продвинутый – материал освоен в полном объёме, с практической частью справляется полностью, проявляет творчество.

базовый – материал освоен в полном объёме, с практической частью справляется и с помощью педагога и самостоятельно, проявляет творчество.

стартовый – материал освоен не в полном объёме, с практической частью справляется с помощью педагога, творчество не проявляет или проявляет частично.

Пояснение: если обучающийся освоил программу только на стартовом уровне, то он может на следующий год продолжить обучение по данной программе.

Итоговое занятие проводится в форме итоговой работы.

Формы контроля успешности обучающихся и подведения итогов реализации программы:

Результативность работы планируется отслеживать в течение учебного года на занятиях путем педагогического наблюдения (развитие каждого обучающегося и группы в целом).

Текущий контроль предполагается проводить на каждом занятии – подведение итогов с перспективой на будущее, диалоги, игры на развитие логики, внимания, памяти.

Промежуточный контроль проводится после изучения каждой темы – обобщающее повторение (проведение тестов на знание теоретического материала и практические задания).

Итоговый контроль предполагает анализ усвоения образовательной программы обучающимися.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Темы занятий	Формы Занятий	Приёмы и методы организаци и	Дидактическ ие материалы	Техничес кое оснащен ие	Формы подведения итогов
----------	-----------------	------------------	---------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------	-------------------------------

			образовательного процесса			
1	Вводное занятие	теория с элементами фронтальной беседы и практик ума.	Словесно-логический	Наглядный материал	Ноутбук, телевизор	Обобщающая беседа
2 3	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	теория с элементами фронтальной беседы и практик ума.	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал	Ноутбук, телевизор	Обобщающая беседа
4 5	Первичная обработка овощей	Теория и практика	методы монологически — диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор	Обобщающая беседа
6 7	Приготовление салатов	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор	Обобщающая беседа

			и изучения материала			
8 9	Приготов ление картофел я	Теория и практика	методы монологиче ски - диалогичес кого и практическ ого изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор , электропл ита	Обобщающа я беседа
10 11	Приготов ление супов	Теория и практика	методы монологиче ски - диалогичес кого и практическ ого изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор , электропл ита	Обобщающа я беседа
12 13	Овощны е гарниры	Теория и практика	методы монологиче ски - диалогичес кого и практическ ого изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор , электропл ита	Обобщающа я беседа
14 15	Приготов ление горячих напитков .	Теория и практика	методы монологиче ски - диалогичес кого и практическ ого изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор , электропл ита, электроча йник	Обобщающа я беседа

16 17	Сервировка стола	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор.	Обобщающая беседа
18 19	Приготовление блюд из круп	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор, электроплита	Обобщающая беседа
20 21	Способы обработки и пищевых продуктов	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор, электроплита	Обобщающая беседа
22 23	Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал карточки.	Ноутбук, телевизор, электроплита	Обобщающая беседа
24 25	Технология приготовления	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Раздаточный и наглядный материал,	Ноутбук, телевизор,	Обобщающая беседа

	ления сметанника на основе безопасного дрожжевого теста		диалогического и практического изложения и изучения материала	карточки.	электроплита	
26 27	Изделия из яиц и творога	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки.	Ноутбук, телевизор, электроплита	Обобщающая беседа
28 29 30	Консервирование овощей, фруктов и ягод	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал, карточки..	Ноутбук, телевизор, электроплита	Обобщающая беседа
31 32	Праздничная выпечка пасхи	Теория и практика	методы монологически - диалогического и практического изложения и изучения материала	Наглядный материал.	Ноутбук, телевизор, электроплита	Обобщающая беседа
33 34 35 36 37	Итоговое занятие	Практика	опросно-ответный метод	Раздаточный материал.	Ноутбук, телевизор, электроплита	Обобщающая беседа

Список литературы

- Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
- Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.
- Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987. - С.20-69, 134-259.
- Каневская Л.Я. Питание школьника. - М.: Медицина, 1989. - С.3-2.
- Коньшев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
- Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.
- Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, Литвина ИМ2005.
- Буйлова Л.Н., Кленова Н.В. Как разработать программу дополнительного образования детей // Практика административной работы в школе.-2004.-№4.

