

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
города Новосибирска  
«Лицей №22 «Надежда Сибири»  
Корпус 22: г. Новосибирск, ул. Советская, 63, тел. 222-35-15, e-mail: l\_22@edu54.ru  
Корпус 99: г. Новосибирск, ул. Чаплыгина, 59, тел. 223-74-15, e-mail: s\_99@edu54.ru

<b>РАССМОТРЕНО</b> на заседании кафедры <u>естественно- научных дисциплин</u> протокол № <u>1</u> от <u>22.08.2025</u> ФИО руководителя кафедры  О.А. Гайдабура	<b>СОГЛАСОВАНО</b> Заместитель директора  Н.А. Данилова 29.08.2025
---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА  
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
клуб «Кулинариум»**

8-9 классы  
(уровень основного общего образования)

Разработчик:  
Сычева Л.М.

Новосибирск, 2025

## **1. Пояснительная записка**

**Актуальность и назначение программы.** Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, ориентирована на обеспечение индивидуальных потребностей обучающихся и направлена на достижение планируемых результатов освоения программы основного общего образования с учетом выбора участниками образовательных отношений курсов внеурочной деятельности. Это позволяет обеспечить единство обязательных требований ФГОС во всем пространстве школьного образования: не только на уроке, но и за его пределами.

Актуальность реализации данной программы обусловлена практической направленностью на получение практических навыков приготовления пищи и правильного питания. Эта деятельность лежит в основе познавательного интереса ребенка, является залогом умения планировать любые действия.

Программой предусмотрено формирование современного теоретического уровня знаний, а также и практического опыта работы с кухонным оборудованием, овладение приемами исследовательской деятельности. Методы организации образовательной и научно-исследовательской деятельности предусматривают формирование у обучающихся нестандартного творческого мышления, свободы самовыражения и индивидуальности суждений. Для полного учета потребностей учащихся в программе используется дифференцированный подход, что стимулирует учащегося к увеличению потребности в индивидуальной, интеллектуальной и познавательной деятельности и развитию научно-исследовательских навыков.

Программа станет востребованной в первую очередь школьниками, которые имеют стойкий интерес и соответствующую мотивацию к изучению предметов естественно-научного цикла, естественным наукам и технологиям.

### **Общая характеристика кружка внеурочной деятельности**

Благодаря практической направленности, деятельностному характеру и тесной связи с повседневной жизнью, курс внеурочной деятельности «Кулинариум» дает возможность учащемуся получать новые знания, умения, навыки, интегрировать их со знаниями, полученными на других школьных предметах, и применять их в самых различных жизненных ситуациях. Программа «Кулинариум» охватывает широкий диапазон и многофункциональна по своему назначению. В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

Рабочая программа внеурочной деятельности «Кулинариум» является частью предметной области «Технология» для основного общего образования разработана на основе нормативных документов:

Закон об образовании в РФ» 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (с изм., внесенными Федеральными законами от 04.06.2014 г. № 145-ФЗ, от 06.04.2015 г. № 68-ФЗ (ред. 19.12.2016));

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 (ред. от 25.12.2013 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011 г. № 19993), (в ред. Изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011 г. № 85, Изменений № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013 г. № 72, Изменений № 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.11.2015 г. № 81);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06.2016 г. № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию

образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 04.07.2016 г. № 42729);

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» от 17.12.2010 г. № 1897);

Приказы Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 г. № 1577» от 29.12.2014 г. № 1644, от 31.12.2015 г. № 1577;

- Концепции развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. № 1008 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Программа разработана на основе требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования и программы формирования универсальных учебных действий, учебного плана внеурочной деятельности МБОУ « Лицей №22 «Надежда Сибири», действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Рабочая программа учитывает материально-техническую оснащённость образовательного процесса, психологические особенности учащихся, специфику ОО.

### **Цели и задачи изучения учебного курса.**

**Цель:** Формирование знаний и умений учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

**Задачи:** - Обучить технологии приготовления различных блюд.

- Познакомить с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи,

- Обогащить словарный запас, на основе использования соответствующей терминологии.

- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.

- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.

- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.

- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.

- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.

- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

- Формировать позитивную установку на семейную жизнь

### **Особенности изучения курса**

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

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

Практическая значимость данного курса 5-9 классов состоит в том, что предметом его изучения является технологический процесс приготовления пищи.

Содержание технологического образования в 5-9 классах представлено следующими содержательными линиями: закуски, супы, основные блюда, десерты, напитки, сладкие блюда.

#### **Место кружка в учебном плане лицея**

Учебный план на изучение курса «Кулинариум» отводит 1 учебный час в неделю, всего 33 учебных часа в год.

Программа реализуется в 2024-2025 году.

К тематическому планированию применяется модульный принцип построения образовательной программы, что позволяет выстраивать индивидуальную образовательную парадигму и обеспечивать саморазвитие при индивидуальном темпе работы с учебным материалом, контроль и самоконтроль знаний.

#### **Реализация программы воспитания в уроках кружка внеурочной деятельности**

Одним из важных разделов программы воспитания Лицея №22 является модуль «Школьный урок». Реализация воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

- организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

#### **Используемые образовательные технологии, в том числе дистанционные**

Обучение может осуществляться с использованием дистанционных образовательных технологий (далее ДОТ), которое предполагает как самостоятельное прохождение учебного материала учеником, так и с помощью сопровождения учителя. При применении ДОТ используются платформы: лицейская платформа дистанционного обучения Moodle, ФГИС «Моя школа», ГИС «Электронная школа» Новосибирской области.

При реализации рабочей программы могут быть использованы материалы для подготовки к профилям олимпиады КД НТИ и стандартов Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы».

### **Информация об организации контрольно-оценочной деятельности**

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением об осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, их формах, периодичности и порядке проведения МБОУ лицей № 22 «Надежда Сибири» (протокол педагогического совета №1 от 31.08.2021).

Текущий контроль осуществляется с целью проверки степени и качества усвоения материала в ходе его изучения в следующих формах: практические работы.

Промежуточная аттестация осуществляется с целью проверки степени и качества усвоения материала по результатам изучения курса в форме выставки.

Итоговая аттестация проводится в соответствии с законодательством РФ.

## **2. Планируемые образовательные результаты освоения кружка внеурочной деятельности**

При формировании перечня планируемых результатов освоения курса «Кулинариум» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

### Личностные результаты

#### *Патриотическое воспитание:*

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской пищевой промышленности;
- ценностное отношение к достижениям российской пищевой промышленности.

#### *Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

- готовность к активному участию в обсуждении общественнозначимых и этических проблем, связанных с современными технологиями в пищевой промышленности;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### *Эстетическое воспитание:*

- восприятие эстетических качеств;

#### *Ценности научного познания и практической деятельности:*

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

#### *Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами.

#### *Трудовое воспитание:*

- активное участие в решении возникающих практических задач;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

#### *Экологическое воспитание:*

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

#### Метапредметные результаты

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

#### Предметные результаты:

##### *В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

##### *В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.

*В коммуникативной сфере:*

- публичная презентация и защита изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов.

*В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе изготовления изделия.

### **3. Содержание кружка внеурочной деятельности**

*Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. Знакомство с тематикой курса.*

Правила техники безопасности при пользовании нагревательными приборами, режущими инструментами. Правила поведения в кабинете кулинарии. Организация рабочего места. Правила пожарной безопасности. Обсуждение плана творческих проектов.

Понятие кулинария, знакомство с её историей. Разновидность национальных кухонь. Знакомство с оборудованием. Санитарно–гигиенические требования к приготовлению пищи. Экологические требования к продуктам.

#### Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом. Пищевые болезни и отравления.

Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом. Пищевые болезни и отравления. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### Холодные блюда, закуски

Холодные блюда и закуски делятся на следующие группы: *бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, рыбы, мяса*. Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны осуществляться в строгом соответствии с санитарными правилами.

Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических товаров и других продуктов. В качестве приправ используют заправки, майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными питательными веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.). Они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

#### Блюда из фруктов

Классификация фруктов. Фрукты – важная составляющая меню современного человека, так как они являются ценными источниками полезных веществ. Фрукты снабжают человеческий организм необходимыми витаминами, минералами и макроэлементами. Регулярное употребление их в пищу положительно влияет на иммунитет, улучшает пищеварение, ускоряет обмен веществ и заряжает энергией на длительное время. Фрукты можно использовать для приготовления большого числа блюд, в том числе десертов и напитков. Большинство рецептов универсальны. Самостоятельно изменяя некоторые ингредиенты, можно приготовить более питательное либо полезное и низкокалорийное блюдо.

#### Блюда из сырых и вареных овощей

История происхождения овощей. Классификация овощей. Способы хранения. Классификации нарезки. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из макарон

История происхождения макарон. Классификации макаронных изделий. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из круп

Исторические сведения. Классификации крупяных изделий. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Бутерброды

История появления бутерброда. Классификации бутербродов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из яиц

Витамины, жиры, белки и минеральные вещества, содержащиеся в яйце. Определение свежести яиц. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из творога

Состав витаминов и минеральных веществ. Способ производства, хранения. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Мясные блюда (супы)

Витамины и минеральные вещества, входящие в состав мяса. Признаки доброкачественности мяса. Классификации супов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Мясные блюда (вторые блюда)

Классификации вторых блюд. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Рыбные блюда

Витамины и минеральные вещества, входящие в состав рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Классификации рыбы и рыбных продуктов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Пицца

История происхождения пиццы. Классификации пиццы. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Сладкие блюда

Виды сладких блюд. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из пресного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из дрожжевого теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из слоеного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из бисквитного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из песочного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Изделия из заварного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Птифуры

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Напитки

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

#### Мастер-класс

Составление собственного рецепта блюда, его приготовление и презентация.

#### Здоровое питание. Витамины и минеральные вещества в пищевых продуктах.

#### Калорийность пищи.

Здоровое питание. Витамины и минеральные вещества в пищевых продуктах. Калорийность пищи.

### **4. Тематическое планирование**

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Кол-во часов всего	Форма проведения занятия	Образовательные ресурсы, включая электронные (цифровые) образовательные ресурсы
1.	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. Знакомство с тематикой курса.	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-vvedenie-kulinaryatehnika-bezopasnosti-1894451.html">https://infourok.ru/prezentaciya-vvedenie-kulinaryatehnika-bezopasnosti-1894451.html</a>
2.	Гигиена приготовления	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-">https://infourok.ru/prezentaciya-</a>

	пищи. Правила поведения за столом. Пищевые болезни и отравления.			<a href="http://po-sbo-na-temu-gigiena-prigotovleniya-pishi-6-klass-5377430.html">po-sbo-na-temu-gigiena-prigotovleniya-pishi-6-klass-5377430.html</a>
3.	Холодные блюда	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-holodnie-blyuda-i-zakuski-2208440.html">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-holodnie-blyuda-i-zakuski-2208440.html</a>
4.	Закуски (канапе, корзиночки, волованы)	2	Практикум	
5.	Бутерброды	2	Практикум	
6.	Блюда из сырых овощей	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-prigotovlenie-blyud-iz-syryh-ovoshej-4272065.html">https://infourok.ru/prezentaciya-prigotovlenie-blyud-iz-syryh-ovoshej-4272065.html</a>
7.	Блюда из вареных овощей	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-prigotovlenie-blyud-iz-varenih-ovoschey-klass-3626409.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-prigotovlenie-blyud-iz-varenih-ovoschey-klass-3626409.html</a>
8.	Изделия из макарон	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-tehnologii-makaronnie-izdeliya-2144699.html">https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-tehnologii-makaronnie-izdeliya-2144699.html</a>
9.	Изделия из круп	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-blyuda-iz-krup-i-makaronnyh-izdelij-6-klass-5123238.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-blyuda-iz-krup-i-makaronnyh-izdelij-6-klass-5123238.html</a>
10.	Блюда из фруктов	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-blyuda-iz-fruktoy-i-yagod-klass-1843060.html">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-blyuda-iz-fruktoy-i-yagod-klass-1843060.html</a>
11.	Изделия из яиц	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-blyuda-iz-yaic-2202369.html">https://infourok.ru/prezentaciya-blyuda-iz-yaic-2202369.html</a>
12.	Изделия из творога	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-blyuda-iz-tvoroga-3087284.html">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-blyuda-iz-tvoroga-3087284.html</a>
13.	Сладкие блюда	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-sladkie-blyuda-7-klass-5048927.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-sladkie-blyuda-7-klass-5048927.html</a>
14.	Мясные блюда (супы)	2	Практикум	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2017/12/17/prezentatsiya-prigotovlenie-pervyh-blyud-0">https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2017/12/17/prezentatsiya-prigotovlenie-pervyh-blyud-0</a>
15.	Мясные блюда (вторые блюда)	2	Практикум	<a href="http://www.myshared.ru/slide/425714">http://www.myshared.ru/slide/425714</a>
16.	Рыбные блюда	2	Практикум	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-blyuda-iz-ribi-">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-blyuda-iz-ribi-</a>

				<a href="http://2394674.html">2394674.html</a>
17.	Мастер-класс	1	Практикум	

## 5. Приложения к программе

### Оборудование кабинета

№	Наименование	Кол-во
1	Интерактивная доска	1
2	Комплект кухонной мебели	1
3	Компьютер	1
4	Парты	5
5	Проектор	1
6	Раковина	2
7	Стол столовый	1
8	Стулья	20
9	Шкаф	3
<i>Электрооборудование</i>		
10	Миксер	2
11	Плита электрическая	2
12	Чайник	1
<i>Кухонная посуда и инвентарь</i>		
13	Венчик	2
14	Вилка	20
15	Доски разделочные	7
16	Дуршлаг	2
17	Кастрюли	4
18	Лопатка деревянная	2
19	Лопатка металлическая	2
20	Мерный стакан	1
21	Миски	6
22	Мясорубка ручная	1
23	Нож для торта	1
24	Нож разделочный	9
25	поднос	1
26	Половник	2
27	Сито	2
28	Скалка	2
29	Сковороды	2
30	Стакан 250 г	1
31	Сушилка для ложек	2
32	Сушилка для тарелок	2
33	Терка	4
34	Формы для выпечки	4
35	Шумовка	2
<i>Столовая посуда и приборы</i>		
36	Ваза стеклянная	2
37	Вилка	18
38	Ложка	18
39	Нож	18
40	Салатник	5

41	Селедочница	1
42	Тарелка для второго блюда	18
43	Тарелка для первого порционные	18
<i>Чайная посуда</i>		
44	Блюдце	12
45	Бокал	16
46	Чашка	12

*Информационное сопровождение:*

Основная литература

1. Ермакова, В.И. Основы кулинарии [Текст]: Учебное пособие для учащихся 8 - 11 кл. ср. Шк. - М.: Просвещение, 1993. - 192 с.: ил. - ISBN.
2. Большая Советская Энциклопедия. [Текст]: Электронное издание. 2002 год.
3. Короткова, М.В. Застольные и кулинарные традиции. [Текст]: М. «Дрофа-плюс». 2001 г.
4. Книга о вкусной и здоровой пище. [Текст]: М. «Пищевая промышленность». 1978 г.
5. Михайлова И.А. Новая энциклопедия домашнего хозяйства [Текст]: И.А. Михайлова. - М.: Эксмо, 2008. - 512 с.: ил.
6. Узун О.В. Русский народ. Русская кухня [Текст]: О.В. Узун. - М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008. - 383 с.

Электронные образовательные ресурсы

1. Федеральный образовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru/db/portal/sites/school-page.htm> – (дата обращения 01.08.2016)
2. Электронные словари [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edic.ru>.
3. Сайты по кулинарии:
  - a. <https://www.gastronom.ru/>
  - b. <http://povar.ru/>
  - c. <http://supercook.ru/>.
  - d. [info@edimdoma.ru](mailto:info@edimdoma.ru).
  - e. <http://journalpro.ru/>.