

Муниципальное казенное учреждение «Отдел образования»
Ютазинского муниципального района Республики Татарстан
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр детского творчества»
Ютазинского муниципального района Республики Татарстан

Принята на заседании
методического (педагогического) совета
от «1» сентября 2022г.
Протокол №2

Утверждаю:

Директор МБУ ДО «ЦДТ»

А. А. Галиева

Приказ № 81 от «01» сентября 2022г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа художественной направленности
«Пальчики облизнешь»**

Возраст обучающихся: 6-17 лет
Срок реализации: 3 года

Автор – составитель:
Галиева Алсу Нуховна
педагог дополнительного образования

пгт Уруссу, 2021 год

Содержание

1	1. Пояснительная записка.....	3
2	1.1. Новизна, педагогическая целесообразность программы.....	4
3	1.2. Направленность программы.....	4
4	1.3. Актуальность программы.....	5
5	1.4. Отличительные особенности программы.....	5
6	2. Планируемые результаты.....	7
7	2.1. Планируемые метапредметные результаты.....	8
8	3. Условия реализации программы.....	8
9	3.1. Критерии и формы определения результативности.....	9
10	4. Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы.....	10
11	5. Учебно-тематический план обучения.....	10
12	5.1. Содержание программы первого года обучения.....	11
13	6. Учебно – тематический план второй год обучения.....	14
14	6.1. Содержание программы второго года обучения.....	15
15	7. Учебно-тематический план третьего года обучения.....	18
16	7.1. Содержание программы третьего года обучения.....	19
17	8. Список литературы.....	23
18	9. Календарный учебный график первого года обучения.....	24
19	10. Календарный учебный график второго года обучения.....	28
20	11. Календарный учебный график третьего года обучения.....	34
21	Примечание 1.....	42

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основными задачами учреждения дополнительного образования детей являются:

- обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей;
- адаптация их к жизни в обществе;
- формирование общей культуры;
- организация содержательного досуга.

Реализация программы дополнительного образования детей «Пальчики оближешь», рассчитанной на три года обучения, позволяет решать в реальных условиях Центра детского творчества все перечисленные задачи, определенные Типовым положением об образовательном учреждении дополнительного образования. Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию обучающихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе «Пальчики оближешь» способствует организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Образовательная программа «Пальчики оближешь» направлена на формирование культуры здоровья и охраны жизнедеятельности.

Программа способствует:

- развитию представлений о способах сохранения и укрепления здоровья, его охраны;
- выработке представлений об основных нормах и правилах здоровьесберегающего поведения;
- выработке основных представлений о здоровом образе жизни, условиях, способах охраны жизнедеятельности и последствиях соблюдения или нарушения утверждаемых современной культурой норм и правил.

1.1. Новизна, педагогическая целесообразность программы

Данная программа связана с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни. Здоровый образ жизни – это результат действий многих внутренних и внешних факторов, объективных и субъективных условий. Один из основных принципов здорового образа жизни – это соблюдение принципов рационального питания (сбалансированного качественно – белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы и количественно – энергетическая ценность потребляемых продуктов и расход энергии в процессе жизнедеятельности). Правильное питание – источник здоровья, силы, бодрости и красоты. Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека. В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи. Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно», а не тому, что действительно полезно и необходимо. Негативные последствия такого поведения для будущей взрослой, в первую очередь, семейной жизни, ни в коем случае нельзя недооценивать. Реализация дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Я – кулинар» способствует не только процессу воспитания личности, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задачи профессиональной ориентации учащихся. Знания, умения и навыки, полученные учащимися позволят им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры

1.2. Направленность программы.

Дополнительная общеразвивающая программа «Пальчики оближешь!» разработана для предоставления образовательных услуг обучающимся от 6 до 17 лет в условиях МБУ ДО «Центр детского творчества».

Дополнительная общеразвивающая программа «Пальчики оближешь!» имеет социально-педагогическую направленность.

Новизна данной программы заключается в современном подходе при выполнении практических занятий, учащимся предоставляется возможность самостоятельно придумать оформление, способ подачи, менять цветовую гамму с помощью натуральных и искусственных красителей и экспериментировать с составами блюд с учетом совместимости продуктов.

Уровень освоения программы – базовый.

Программа разработана в соответствии со следующими документами:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ № 273),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 августа 2013 г. № 1008 «Об утверждении порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»

- Концепция развития дополнительного образования детей от 4 сентября 2014 г. № 1726

- Письмо Минобрнауки России от 18.11.15 №09-3242. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ.

- СанПин 2.4.3172-14: «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

- Устав МБУ ДО «ЦДТ».

- Локальные акты учреждения.

1.3. Актуальность программы

Актуальность данной программы является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы познакомить обучающихся с почитаемыми, берущими начало из глубокой древности, традициями, народными обычаями, старинными обрядовыми блюдами, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, в связи с этим возникает особая важность привить умения правильно организовать, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Эти знания, полученные в детстве, помогают подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

1.4. Отличительные особенности программы

Программа объединения «Пальчики оближешь!» направлена на формирование у обучающихся активной жизненной позиции, ценностей семьи и здорового образа жизни.

Инновационность заключается в применении современных технологических методов обработки продуктов, знакомство обучающихся с современным технологическим оборудованием, умении использовать нестандартный подход.

Отличительными особенностями данной программы, от уже существующих программ по кулинарии является: более широкий перечень предлагаемых разделов и тем с углубленным их изучением, увеличение количества часов на выполнение практических заданий, в частности по теме «Технология приготовления супов», «Изделия из теста», «Комплексное приготовление блюд». Большое значение придается самостоятельной работе учащихся, в том числе с литературой, интернет ресурсами (создание проектов, подготовка к конкурсам, занятиям)

Адресат программы. Данная программа ориентирована на обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте от 6 лет до 17 лет.

У обучающихся этого возраста развиваются познавательные и коммуникативные умения и навыки, пространственное мышление, формируется жизненный опыт, жизненная позиция.

Объем программы.

Данная программа обучения рассчитана на 144 часа в год в первый год обучения и по 216 часов в год второй и третий год обучения, необходимых для освоения программы.

Формы обучения и виды занятий

Программа рассчитана на очную форму обучения (с учетом Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации") и включает 72 занятия (теории и практики) и 108 занятий (теории и практики).

В процессе реализации программы используются различные методы обучения: информаторий, практические и лабораторные занятия.

Срок реализации программы: 3 года обучения.

Режим занятий. Первый год занятия проводятся 2 раза в неделю, продолжительностью 2 академических часа (45 минут занятие, 10 мин - перерыв), второй и третий год по 2 академических часа 3 раза в неделю.

Количество обучающихся в группе составляет 15 человек. *СанПин 2.4.3172-14.*

Зачисление в объединение осуществляется на основании заявления от родителей (законных представителей) без предъявления требований к знаниям, умениям, навыкам. *(Приказ № 1008, п. 7).*

Цель: формирование социально-активной личности через овладение основами кулинарного искусства.

Задачи:

Обучающие

- обучить подростков и молодежь знаниям и умениям, необходимым для рационального питания, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пищи;
- познакомить с историей и традициями национальной кухни, уважение к людям труда;
- привить навыки нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- дать знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пище.
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- обучить основным способам организации социально-значимой деятельности и

технологии их осуществления (целеполагание, планирование, реализация, анализ и оценка достигнутых результатов);

Развивающие:

- развивать у обучающихся способности к личностному самоопределению и творческой самореализации;
- развивать коммуникативные навыки, лидерские качества, организаторские способности;
- развивать творческие способности, потребность в саморазвитии;

Воспитывающие:

- привить положительное отношение молодежи к добровольческой деятельности;
- воспитывать чувство коллективизма, готовность безвозмездно, бескорыстно служить обществу;
- формировать готовность к осознанному выбору участия в волонтерской деятельности.

2. Планируемые результаты

Показателем результативности реализации данной программы следует считать достижение следующих результатов:

Планируемые предметные результаты

Обучающиеся будут:

знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- первичную обработку продуктов
- блюда и их приготовление
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

уметь:

- обращаться с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

2.1. Планируемые метапредметные результаты

В результате реализации программы будут:

- формироваться личностные, регулятивные, познавательные и коммуникативные универсальные учебные действия.

Личностные универсальные учебные действия:

- интерес к кулинарной деятельности;
- позитивное отношение к кулинарии и жизненное самоопределение личности.

Познавательные универсальные учебные действия:

- поиск и выделение необходимой информации, ее структурирование, критическая оценка и интерпретация;
- определение способов, действий для решения выявленной проблемы.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- использование речевых средств, для решения различных коммуникативных задач;
- владение монологической и диалогической формами коммуникаций, используя, в том числе, инструменты ИКТ;
- умение формулировать собственное мнение;
- умение договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;
- понимание возможности существования у людей различных точек зрения, в том числе, несовпадающих с его собственной;
- умение работать в группе, устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной совместной деятельности.

Регулятивные универсальные учебные действия:

- формирование постановки цели и ее достижение, развитие самоконтроля, оценивания (включая адекватное восприятие предложений и оценки другими людьми), коррекция.

Соответствие уровня развития детей программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик, изучения продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения зачетных и открытых мероприятий. Критерии оценки уровня освоения программных требований работы по пяти показателям: знания и умения, мотивация познания, творческая активность, эмоциональная настроенность, достижения. Для определения усвоением изученного материала будут использоваться - проверочные практические работы, собеседования, творческие задания.

3. Условия реализации программы

Кружок организуется в МБУ ДО «ЦДТ» в оборудованном кабинете «Технологии приготовления пищи», отвечающим санитарно -гигиеническим требованиям, кабинет светлый, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебная кухня оборудована электроплитой, подвесными шкафами, разделочными столами, холодильниками, микроволновой печью, электромясорубка. Для работы кружка имеется кухонный инвентарь. В кабинете есть: разделочные доски для овощей; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи, маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлага, чайники, подносы,

подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 20 литров, сковороды разных размеров, мясорубка, сито, противни, столовую и чайную посуду, в том числе чайный сервиз.

Перечень учебно-методических средств обучения:

–Ноутбук

–Проектор

С помощью современного проекционного оборудования (проектор) максимально наглядно и качественно демонстрируются учебные материалы (слайды, презентации, обучающие видеоролики).

Программные средства:

–Операционная система Windows XP.

–Офисное приложение Microsoft Office, включающее текстовый редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы.

–Инструкционные карты.

- Технологические карты

–Таблицы и схемы.

3.1. Критерии и формы определения результативности

Результаты выполнения программы каждым ребенком отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ. После завершения каждого этапа обучения и воспитания обучающихся необходимо узнать, как он пройден, какие результаты достигнуты, насколько эффективным был процесс, что можно считать уже сделанным, а что придется совершенствовать повторно. Для этого безусловно необходим контроль знаний и умений, задача которого - проанализировать процесс и результат развития, обучения и воспитания.

Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы педагога по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие обучающиеся. Этот вид опроса обучающихся удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части обучающихся.

Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все обучающиеся кружка.

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля -регулярное управление учебной деятельностью детей и ее корректировка. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс.

Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования.

Собрать наиболее полную информацию о полученных знаниях, а следовательно вовремя внести коррективы в работу помогает тематический контроль.

Педагог должен ясно представить и четко сформулировать, какие результаты должны быть получены по итогам тематического контроля. Тематический контроль направлен на улучшение результатов учебного процесса.

Для определения результативности усвоения программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде практических работ.

Основным способом определения результатов является органолептические показатели качества блюда.

4. Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях объединения «Пальчики оближешь» различных методов обучения:

- беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности;
- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний
- самостоятельная работа;
- выставки;
- ярмарки и проведение праздников и др.;
- работа с дополнительной литературой;
- методы проверки знаний (зачет, смотр знаний, умений и навыков, конкурс творческих работ).

5. Учебно-тематический план первого года обучения 144 часа

№	Наименование темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
Раздел 1: Первичная обработка - 34					
1	Вводное занятие. Основы санитарии.	2	2	0	
2	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	2	2	0	
3	Первичная обработка овощей	10	2	8	
4	Простая нарезка овощей	10	2	8	
5	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	10	2	8	
<i>Результат: Умение владеть ножами; отработанные навыки по первичной обработке овощей и нарезке полуфабрикатов</i>					

Раздел 2: Приготовление холодных блюд и закусок - 60					
6	Приготовление салатов из свежих овощей	14	4	10	
7	Приготовление салатов из вареных овощей	14	4	10	
8	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	12	2	10	
9	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	8	2	6	
10	Приготовление салата -коктейля	12	4	8	
<i>Результат: отработанные навыки по приготовлению холодных блюд и закусок; умение пользоваться инструментом и инвентарем.</i>					
Раздел 3: Сервировка стола - 14					
17	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила пользования предметами сервировки. Способы сворачивания салфеток.	14	4	10	
<i>Результат: умение сервировать стол, отработанные навыки по складыванию салфеток</i>					
Раздел 4: Оборудование - 10					
18	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	6	4	2	
19	Знакомство с тепловым оборудованием. Правила техники безопасности	4	2	2	
<i>Результат: Знание названия оборудования, умение собирать и разбирать, включать и выключать оборудование.</i>					
Раздел 5: Приготовление блюд из овощей - 26					
20	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	6	2	4	
21	Приготовление блюд из жареных овощей	8	2	6	
22	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	6	2	4	
23	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	6	2	4	
<i>Результат: Отработанные навыки приготовления и подачи блюд из овощей</i>					
Всего часов		144	41	103	

5.1. Содержание программы первого года обучения

Занятие 1

Тема. Вводное занятие - 2 часа.

Теория: 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.

Практика: 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

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

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

Практика: 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 3-7

Тема. Первичная обработка овощей-10ч.

Теория: Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Практические работы: очистка овощей.

Практика: Очистка картофеля, моркови, лука, капусты, томатов, баклажан, болгарского перца

Занятия 8-12

Тема. Простые формы нарезки -10ч.

Теория: Формы простой нарезки овощей (кубики, соломка, кружочки, брусочки, ломтики, дольки, шашки, кольца и полукольца и т.д.) и их применение.

Практика: Нарезка картофеля кубиками, соломкой, кружочками, брусочками, ломтиками, дольками. Нарезка лука кольцами, полукольцами и крошкой. Нарезка капусты шашками, соломкой.

Занятия 13-17

Тема. Сложные формы нарезки -10ч.

Теория: Формы сложной нарезки овощей (спиральки, шестеренки, звездочки, гребешки и т.д.) и их применение.

Практика: Нарезка моркови шестеренками, звездочками, гребешками. Цветы из репчатого лука, помидор. Розы из огурцов, помидор.

Проверочная работа: Приготовление холодного блюда или закуски.

Занятие 18-24

Тема. Приготовление салатов из свежих овощей -14ч

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

Практика: Приготовление салатов. Перечень блюд: салат из белокочанной капусты и формы подачи, салат из свежих огурцов и помидор и формы подачи.

Занятие 25-31

Тема. Приготовление салатов из вареных овощей -14ч

Теория: Витамины в вареных овощах, их классификация. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Подача и оформление.

Практика: Приготовление салатов. Перечень блюд: винегрет, оливье. И формы их подачи.

Занятие 32-37

Тема. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов -12ч

Теория: Приготовление, подача и оформление. Инвентарь и приспособления.

Практика: Приготовление закусок. Перечень блюд: яйца фаршированные, помидоры фаршированные капустным салатом.

Занятие 38-41

Тема. Приготовление бутербродов -8ч

Теория: Правила приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов (открытые, закрытые, канапе). Инвентарь и приспособления.

Практика: Приготовление бутербродов. Перечень блюд: Бутерброды смайлик и телефон, сэндвич, канапе.

Занятие 42-47

Тема. Приготовление салата-коктейля -12ч

Теория: Правила приготовления салата-коктейля. Разновидность. Инвентарь и посуда.

Практика: Приготовление салатов. Перечень блюд: салат-коктейль фруктовый.

Занятие 48-54

Тема. Сервировка стола-14 ч

Теория: Формы обслуживания посетителей, их характеристика. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила пользования предметами сервировки. Способы сворачивания салфеток.

Практика: Сервировка стола для завтрака, обеда и ужина. Сервировка банкетного стола. Сворачивание салфеток.

Занятие 55-57

Тема. Знакомство с механическим оборудованием- 6ч

Теория: Устройство и правила эксплуатации машин и механизмов (картофелеческа, мясорубка, овощерезательные машины)

Практика: Осмотр оборудования. Сборка, разборка оборудования. Техника безопасности.

Занятие 58-59

Тема. Знакомство с тепловым оборудованием-4ч

Теория: Устройство и правила эксплуатации теплового оборудования (плита, микроволновая печь, холодильник)

Практика: Осмотр оборудования. Техника безопасности при включении и выключении.

Занятие 60-62

Тема. Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей-6ч

Теория: Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление тыквы припущенной, картофельного пюре.

Занятие 63-66

Тема. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей-8ч

<p>Теория: Способы жарки овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Практика: Приготовление картофеля жареного, морковных котлет, оладьи из кабачков.</p> <p>Занятие 67-69</p> <p>Тема. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей-6ч</p> <p>Теория: Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Практика: Приготовление моркови тушеной с рисом и черносливом.</p> <p>Занятие 70-72</p> <p>Тема. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей-6ч</p> <p>Теория: Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Практика: Приготовление картофельной запеканки, картофельного рулета.</p>

6. Учебно – тематический план второй год обучения 216 часов

№	Наименование темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
Раздел 1. Приготовление блюд из яиц и творога - 24					
1	Значение блюд из яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	10	2	8	
2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	14	2	12	
<i>Результат: знают значение блюд из яиц и творога в питании, отработанные навыки и умения по приготовлению.</i>					
Раздел 2. Супы - 56					
3	Значение супов в питании. классификация супов	2	2	0	
4	Приготовление бульонов	10	2	8	
5	Приготовление заправочных супов	30	5	25	
6	Приготовление молочных супов	4	1	3	
7	Приготовление холодных супов	6	2	4	
8	Приготовление сладких супов	4	1	3	
<i>Результат: отработанные навыки приготовления супов, приготовления пассеровки, использования инструмента и инвентаря</i>					
Раздел 3. Приготовление напитков - 12					
9	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	6	1	5	
10	Приготовление холодных напитков	6	0	6	
<i>Результат: знание технологии приготовления напитков; умение готовить и подавать напитки</i>					
Раздел 4. Приготовление соусов - 38					
11	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	12	2	10	
12	Приготовление производных соусов от	10	2	8	

	основных				
13	Приготовление молочных и сметанных соусов	8	2	6	
14	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	8	2	6	
<i>Результат: отработанные навыки приготовления соусов</i>					
Раздел 5 Приготовление блюд из рыбы 44					
14	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	10	2	8	
15	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	8	2	6	
16	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	12	2	10	
17	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	14	2	12	
<i>Результат: знание технологии приготовления рыбных блюд; отработанные навыки приготовления и подачи</i>					
Раздел 6 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 42					
18	Кулинарная обработка мяса	10	4	6	
19	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	8	2	6	
20	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	8	2	6	
21	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	16	2	14	
<i>Результат: умение пользоваться инструментом и инвентарем, отработанные навыки обработки мяса и мясных продуктов</i>					
ИТОГО:		216	45	171	

6.1. Содержание программы второго года обучения

Занятие 1-5

Тема. Приготовление блюд из яиц.

Теория: Значение блюд из яиц в питании. Способы варки яиц. Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Перечень блюд: яйца вареные разными способами, яичница глазунья, омлет, яйца запеченные под молочным соусом.

Занятие 6-12

Тема. Приготовление блюд из творога.

Теория: Значение блюд из творога в питании. Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Перечень блюд: творожная масса с изюмом и медом, вареники с творогом, вареники ленивые, пудинг, сырники

Занятие 13

Тема. Значение супов в питании. Классификация супов.

Теория: Значение в питании, классификация. Правила варки супов.

Занятие 14-18

Тема. Приготовление бульонов.

Теория: Значение бульонов в питании, классификация бульонов, технология приготовления бульонов, отваров и их разновидности. Техника безопасности при работе в горячем цехе.

Практика: Соблюдение техники безопасности. Приготовление костного, мяско-костного бульона, рыбного бульона и овощных отваров.

Занятие 19-33

Тема. Приготовление заправочных супов.

Теория: Правила варки супов. Технология приготовления заправочных супов. Ассортимент супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление щей, борща, рассольника, картофельных супов, супов с крупами, супа с бобовыми и макаронными изделиями, лапши домашней.

Занятие 34--35

Тема. Приготовление молочных супов.

Теория: Технология приготовления молочных супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление супа молочного с крупой.

Занятие 36-38

Тема. Приготовление холодных супов.

Теория: Технология приготовления холодных супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление окрошки, свекольника

Занятие 39-40

Тема. Приготовление сладких супов.

Теория: Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление супа из свежих плодов и сухофруктов

Занятие 41-43

Тема. Приготовление горячих напитков.

Теория: Значение напитков в питании. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление чая, кофе, какао

Занятие 44-46

Тема. Приготовление холодных напитков.

Теория: Технология приготовления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление компота, киселя, морса, молочного коктейля, напитка апельсинового.

Занятие 47-52

Тема. Значение соусов в питании. Приготовление основных соусов.

Теория: Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление красной и белой пассеровки, красного бульона, соуса красного и белого основных.

Занятие 53-57

Тема. Приготовление производных от основных соусов.

Теория: Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление производных от основных соусов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление соус луковый, соус паровой, соус томатный.

Занятие 58-61

Тема. Приготовление молочных и сметанных соусов.

Теория: Технология приготовления молочных, сметанных соусов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление соус молочный сладкий, соус сметанный с луком.

Занятие 62-65

Тема. Приготовление холодных соусов и масляных смесей.

Теория: Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление заправки для салата, соуса майонез, маринада овощного с томатом

Занятие 66-70

Тема. Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы

Теория: Значение рыбы в питании. Первичная обработка рыбы, условия и сроки хранения.

Практика: Первичная обработка минтая, леща, судака, трески, камбалы

Занятие 71-74

Тема. Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения

Теория: Технология приготовления рыбы отварной и припущенной. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление рыбы отварной, рыбы припущенной.

Занятие 75-80

Тема. Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания

Теория: Технология приготовления рыбы жареной. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление рыбы жареной целиком, жареной кругляшами, рыбы жареной во фритюре, рыбы в тесте, рыба запечённая по-русски

Занятие 81-87

Тема. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Блюда из рыбной котлетной массы

Теория: Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление котлет, биточков, зраз, тефтелей, рулетов.

Занятие 88-92

Тема. Кулинарная обработка мяса

Теория: Значение мясных блюд в питании. Кулинарная обработка говядины, свинины, баранины. Обвалка и жиловка. Требование к качеству мяса.

Практика: Обвалка и жиловка говядины, свинины.

Занятие 93-96

Тема. Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них.

Теория: Технология приготовления порционных п/ф из мяса. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление котлеты натуральной, шницеля.

Занятия 97-100

Тема. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.

Теория: Технология приготовления мелкокусковых п/ф из мяса. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление гуляша, рагу, плов, поджарка.

Тема. Приготовление рубленых полуфабрикатов и блюда из них

Теория: качество продуктов, правила подачи, условия и сроки хранения.

Занятие 101-108

Теория: Технология приготовления котлетной массы мяса и изделия из нее.

Практика: Приготовление котлет, биточков, зраз, рулетов, тефтелей, фрикаделек

7. Учебно-тематический план третьего года обучения 216 часов

№	Наименование темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
Раздел 1. Приготовление холодных блюд и закусок - 24					
1	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	8	2	6	
2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	8	2	6	
3	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	8	2	6	
<i>Результат: Умение владеть ножами; отработанные навыки по первичной обработке овощей и нарезке полуфабрикатов</i>					
Раздел 2. Сладкие блюда - 34					
4	Приготовление желе	8	2	6	
5	Приготовление муссов	8	2	6	
6	Приготовление самбуков	8	2	6	
7	Приготовление горячих сладких блюд	10	2	8	
<i>Результат: Приобретенные навыки приготовления сладких блюд. Знание технологии приготовления, требований к качеству</i>					
Раздел 3: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий - 44					
8	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	12	2	10	

9	Приготовление блюд из каш	12	2	10	
10	Приготовление блюд из бобовых	8	1	7	
11	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	12	2	10	
<i>Результат: Приобретенные навыки приготовления блюд. Знание технологии приготовления, требований к качеству. Соблюдение техники безопасности</i>					
Раздел 4: Мучные изделия - 40					
12	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	8	2	6	
13	Приготовление фаршей и начинок	8	2	6	
14	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	8	2	6	
15	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	8	2	6	
16	Приготовление изделий без выпечки	8	2	6	
<i>Результат: Умение различать виды теста; отработанные навыки по подготовке продуктов, приготовлению теста, полуфабрикатов, выпечке изделий;</i>					
Раздел 5: Кондитерские изделия - 54					
17	Приготовление бисквита	6	2	4	
18	Приготовление кремов	6	2	4	
19	Приготовление бисквитных тортов	6	2	4	
20	Приготовление заварного теста	6	2	4	
21	Приготовление изделий из заварного теста	6	2	4	
22	Приготовление слоеного дрожжевого теста	6	2	4	
23	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	6	2	4	
24	Приготовление пресного слоеного теста	6	2	4	
25	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	6	2	8	
<i>Результат: Умение различать виды теста, умение готовить кондитерские изделия</i>					
Раздел: Консервирование - 20					
26	Консервирование овощей	20	4	16	
	Итого:	216	49	167	

7.1. Содержание программы третьего года обучения

Занятие 1-4

Тема. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов

Теория: Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление закусок. Перечень блюд: яйца под майонезом, икра баклажанная, салат слоеный.

Занятие 5-8

Тема. Приготовление блюд и закусок из рыбы

Теория: Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Перечень блюд: сельдь с гарниром, жареная рыба под маринадом.

Занятие 9-12

Тема. Приготовление блюд и закусок из мяса

Теория: Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: *Перечень блюд:* холодец

Занятие 13-16

Тема. Приготовление желе.

Теория: Классификация сладких блюд. Температура подачи. Технология приготовления желе. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление желе молочное, апельсиновое, клюквенное, молочное.

Занятие 17-20

Тема. Приготовление муссов.

Теория: Технология приготовления муссов. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление мусса яблочного, клюквенный.

Занятие 21-24

Тема. Приготовление самбуков.

Теория: Технология приготовления самбуков. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление самбука яблочного, абрикосового.

Занятие 25-29

Тема. Приготовление горячих сладких блюд.

Теория: Технология приготовления горячих сладких блюд. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Практика: Приготовление яблок жаренных в тесте, шарлотки.

Занятие 30-35

Тема. Приготовление каш

Теория: Технология приготовления блюд из круп. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление жидкой овсяной каши, вязкой манной, рассыпчатой гречневой.

Занятие 36-41

Тема. Приготовление блюд из каш

Теория: Технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление котлет манных, запеканки рисовой, пудинга пшеничного, крупеника.

Занятие 42-45

Тема. Приготовление блюд из бобовых

Теория: Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоль в соусе.

Занятие 46-51

Тема. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Теория: Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Практика: Приготовление отварных макарон, макароны с сыром, макароны по-флотски, макароны запеченные с сыром.

Занятие 52-55

Тема. Классификация теста. Подготовка сырья.

Теория: Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья

Практика: Просеивание муки, подготовка яиц, подготовка дрожжей.

Занятие 56-59

Тема. Приготовление фаршей и начинок

Теория: Классификация начинок. Подготовка сырья. Технология приготовления.

Практика: Приготовление яблочной, творожной, капустной, картофельной, рисовой начинок.

Занятие 60-63

Тема. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него

Теория: Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству.

Практика: Приготовление теста на пельмени и вареники, чебуреки, приготовление блинчиков.

Занятие 64-67

Тема. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Теория: Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из него. Требования к качеству.

Практика: Приготовление опарного и безопарного теста. Приготовление пирожков жареных, пирогов закрытых, плюшек, булочек.

Занятие 68-71

Тема. Приготовление изделий без выпечки.

Теория: Технология приготовления мучных изделий без выпечки. Требования к качеству.

Практика: Приготовление шоколадной колбаски, пряничного торта, «Рафаэлки», пирожное картошка

Занятие 72-74

Тема. Приготовление биквитного теста.

Теория: Технология приготовления бисквита. Требования к качеству.

Практика: Приготовление бисквита холодным способом, выпекание.

Занятие 75-77

Тема. Приготовление кремов.

Теория: Технология приготовления крема сливочного, заварного. Требования к качеству.

Практика: Приготовление сливочного крема «Шарлот», заварного крема, белковой рисовальной массы.

Занятие 78-80

Тема. Приготовление заварного теста.

Теория: Технология приготовления заварного теста. Требования к качеству.

Практика: Приготовление заварного теста

Занятие 81-83

Тема. Приготовление изделий из заварного теста.

Теория: Технология приготовления заварного теста. Требования к качеству.

Практика: Приготовление колец заварных, эклеров, профитролей.

Занятие 84-86

Тема. Приготовление слоеного дрожжевого теста.

Теория: Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству.

Практика: Приготовление слоеного дрожжевого теста.

Занятие 87-89

Тема. Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.

Теория: Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству.

Практика: Приготовление круассан, слоек, слоеных пирогов.

Занятие 89-91

Тема. Приготовление слоеного пресного теста.

Теория: Технология приготовления слоеного пресного теста. Требования к качеству.

Практика: Приготовление слоеного пресного теста.

Занятие 92-94

Тема. Приготовление изделий из слоеного пресного теста.

Теория: Технология приготовления изделий слоеного пресного теста. Требования к качеству.

Практика: Приготовление слоек, конвертиков с начинкой, слоеных пирожков.

Занятие 95-108

Тема. Консервирование овощей.

Теория: Технология консервирования овощей. Требования к качеству.

Практика: Приготовление капусты квашенной, маринованных огурцов, помидор, приготовление салата с рисом, фаршированного перца, икра из кабачков.

8. Список литературы

1. Н.А.Анфимова, Кулинария, Москва 2000
2. В.И.Ермакова, Кулирия, Москва «Прсвещение» 1993
3. В.А. Болотникова, 500 блюд из катрофеля, Минск «Ураджай» 1984
4. Т.Г.Филатова, А.В. Стомина, Булочки, торты, пирожные, Санкт-Петербург, Диамант 1999
- 5.А.В.Сизова, Готовим по- домашнему, Москва, Колос 1994
6. 500 рецептов закусок /Автор-сост.Поливалина Л.А./-М.: Вече, 2015
7. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2015
8. Г.Нейман, Искусство обслуживания, Москва, «Экономика» 1983

9. Б.Рабе, Искусство сервировки, Внешсигма АСТ, Москва 2000
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.-М.: Издательский центр «Академия»,2017
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2015
12. В.В. Усов, Русская кухня, Москва «Планета», 1992
13. Е. Левашова, Русская кухня, Москва Эксмо-Пресс 2000
14. Г.Гусейн, Русская кулинария, Ульяновский «Дом печати»,2000
15. Д.Мэрфитт, Л. Пикфорд, Как украсить торт, Москва «АСТ-Пресс» 2001
- 16 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1983

Интернет в помощь учителю

Дополнительную информацию по методике преподавания предмета можно получить, используя поисковые системы Интернет:

Google (<http://www.google.com>);

Rambler (<http://www.rambler.ru>);

Yandex (<http://www.yandex.ru>).

Общеобразовательные ресурсы

<http://www.alledu.ru> - Каталог «Все образование Интернета».

<http://www.1september.ru/ru/index.htm> - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".

<http://www.catalog.alledu.ru/> - Все образование Интернета.

<http://www.teleschool.ru> - Телешкола - это образовательное учреждение нового типа, созданное при поддержке Министерства образования РФ.

<http://www.curator.ru> - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании.

<http://www.ucheba.com> - Информация учебно-методического плана: учебные планы и программы, программы, сопровождаемые учебно-методическими документами; образовательные стандарты и документы, которые публикует Минобразования России.

<http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm> - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.

<http://www.it-n.ru/> - Сеть творческих учителей.

http://umka.noonet.ru/met_raz.php - Методическая копилка.

9. Календарный учебный график первого года обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения	примечание
1				теория	2	Вводное занятие. Основы санитарии.	МБУ ДО «ЦДТ»	
2				теория	2	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая	МБУ ДО «ЦДТ»	

						здорового образа жизни		
3				теория	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
4				практика	2			
5				практика	2			
6				практика	2			
7				практика	2			
8				теория	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
9				практика	2			
10				практика	2			
11				практика	2			
12				практика	2			
13				теория	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
14				практика	2			
15				практика	2			
16				практика	2			
17				практика	2			
18				теория	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
19				практика	2			
20				практика	2			

21				практика	2			
22				теория	2			
23				практика	2			
24				практика	2			
25				теория	2			
26				практика	2			
27				практика	2			
28				теория	2			
29				практика	2			
30				практика	2			
31				практика	2			
32				теория	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
33				практика	2			
34				практика	2			
35				практика	2			
36				практика	2			
37				практика	2			

38				теория	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
39			практика	2				
40			практика	2				
41			практика	2				
42				теория	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
43			практика	2				
44			практика	2				
45			теория	2				
46				практика	2			
47				практика	2			
48				теория	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
49			практика	2				
50			практика	2				
51			теория	2				
52			практика	2				
53			практика	2				
54			практика	2				

55				теория	2	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
56				теория	2			
57				практика	2			
58				теория	2			
59				практика	2			
60				теория	2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
61				практика	2			
62				практика	2			
63				теория	2			
64				практика	2			
65				практика	2			
66				практика	2			
67				теория	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
68				практика	2			
69				практика	2			
70				теория	2			
71				практика	2			

72				практика	2			

10. Календарный учебный график второго года обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	Тема занятия	место проведения	примечание
1				теория	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	МБУ ДО «ЦДТ»	
2				практика	2			
3				практика	2			
4				практика	2			
5				практика	2			
6				теория	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
7				практика	2			
8				практика	2			
9				практика	2			
10				практика	2			
11				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
12				практика	2			
13				теория	2			
14				теория	2	Приготовление бульонов	МБУ ДО «ЦДТ»	

15				практика	2			
16				практика	2			
17				практика	2			
18				практика	2			
19				теория	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
20				практика	2			
21				практика	2			
22				практика	2			
23				практика	2			
24				практика	2			
25				практика	2			
26				теория	2			
27				практика	2			
28				практика	2			
29				практика	2			
30				практика	2			
31				практика	2			

32				практика	2			
33				практика	2			
34				теория/практика	1/1			
35				практика	2			
36				теория	2			
37				практика	2			
38				практика	2			
39				теория/практика	1/1			
40				практика	2			
41				теория/практика	1/1	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
42			практика	2				
43			практика	2				
44				практика	2	Приготовление холодных напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
45			практика	2				
46			практика	2				
47				теория	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов.	МБУ ДО «ЦДТ»	
48				практика	2			

						Приготовление основных соусов		
49				практика	2			
50				практика	2			
51				практика	2			
52				практика	2			
53				теория	2	Приготовление производных соусов от основных	МБУ ДО «ЦДТ»	
54				практика	2			
55				практика	2			
56				практика	2			
57				практика	2			
58				теория	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
59				практика	2			
60				практика	2			
61				практика	2			
62				теория	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	МБУ ДО «ЦДТ»	
63				практика	2			
64				практика	2			
65				практика	2			

66				теория	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
67					2			
68				практика	2			
69				практика	2			
70				практика	2			
71				теория	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	МБУ ДО «ЦДТ»	
72				практика	2			
73				практика	2			
74				практика	2			
75				теория	2			
76				практика	2			
77				практика	2			
78				практика	2			
79				практика	2			
80				практика	2			
81				теория	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов	МБУ ДО «ЦДТ»	
82				практика	2			

						из неё. Блюда из рыбной котлетной массы		
83				практика	2			
84				практика	2			
85				практика	2			
86				практика	2			
87				практика	2			
88				теория	2	Кулинарная обработка мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
89				практика	2			
90				теория	2			
91				практика	2			
92				практика	2			
93				теория	2			
94				практика	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
95				практика	2			
96				практика	2			
97				теория	2			
98				практика	2			
99				практика	2			

100				практика	2			
101				теория	2			
102				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
103			практика	2				
104			практика	2				
105			практика	2				
106			практика	2				
107			практика	2				
108			практика	2				

11. Календарный учебный график третьего года обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения	примечание
1				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
2				практика	2			
3				практика	2			
4				практика	2			
5				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
6				практика	2			

7				практика	2			
8				практика	2			
9				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
10			практика	2				
11			практика	2				
12			практика	2				
13				теория	2	Приготовление желе	МБУ ДО «ЦДТ»	
14			практика	2				
15			практика	2				
16			практика	2				
17				теория	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
18			практика	2				
19			практика	2				
20			практика	2				
21				теория	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
22			практика	2				
23			практика	2				

24				практика	2			
25				теория	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
26				практика	2			
27				практика	2			
28				практика	2			
29				практика	2			
30				теория	2			
31				практика	2			
32				практика	2			
33				практика	2			
34				практика	2			
35				практика	2			
36				теория	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
37				практика	2			
38				практика	2			
39				практика	2			
40				практика	2			

41				практика	2			
42				теория/практика	1/1	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
43				практика	2			
44				практика	2			
45				практика	2			
46				теория	2			
47				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
48				практика	2			
49				практика	2			
50				практика	2			
51				практика	2			
52				теория	2			
53				практика	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
54				практика	2			
55				практика	2			
56				теория	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
57				практика	2			

58				практика	2			
59				практика	2			
60				теория	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
61			практика	2				
62			практика	2				
63			практика	2				
64			теория	2				
65			практика	2				
66			практика	2				
67			практика	2				
68			теория	2	Приготовление изделий без выпечки			
69			практика	2				
70			практика	2				
71			практика	2				
72			теория	2	Приготовление бисквита	МБУ ДО «ЦДТ»		
73			практика	2				
74			практика	2				

75				теория	2	Приготовление кремов	МБУ ДО «ЦДТ»		
76				практика	2				
77				практика	2				
78				теория	2	Приготовление бисквитных тортов	МБУ ДО «ЦДТ»		
79				практика	2				
80				практика	2				
81				теория	2	Приготовление заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»		
82				практика	2				
83				практика	2				
84				теория	2				
85				практика	2				
86				практика	2				
87				практика	2	Приготовление слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»		
88				теория	2				
89				практика	2				
90				теория	2				
91				практика	2				

92				практика	2			
93				теория	2	Приготовление пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
94				практика	2			
95				практика	2			
96				теория	2			
97				практика	2			
98				практика	2			
99				теория	2			
100				практика	2			
101				теория	2			
102				практика	2			
103				практика	2			
104				практика	2			
105				практика	2			
106				практика	2			
107				практика	2			
108				практика	2			

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Вопросы промежуточной аттестации.

1. Правила обработки овощей.
2. Нарезка овощей и её использование при приготовлении блюд.
3. Подготовка овощей для фарширования.
4. Механическая обработка овощей.
5. Механическая обработка рыбы (оттаивание и вымачивание).
6. Механическая обработка рыбы, используемой целиком.
7. Разделка рыбы, пластованием, полуфабрикаты из неё и использование.
8. Подготовка судака для фарширования.
9. Первичная обработка рыбы осетровых пород, полуфабрикаты из неё.
10. Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки.
11. Приготовление котлетной массы из рыбы.
12. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы.
13. Обработка нерыбных продуктов моря.
14. Пищевая ценность овощей и грибов.
15. Механическая обработка грибов.
16. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, классификация рыбы .
17. Механическая обработка мяса и мясопродуктов.
18. Пищевая ценность мяса, характеристика основных тканей мяса.
19. Технологический процесс первичной обработки мяса.
20. Разделка туш крупного рогатого скота , деления на отрубы.
21. Обвалка говяжьей полутуши.
22. Приготовление крупно кусковых полуфабрикатов из говядины.
23. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.
24. Мелко кусковые полуфабрикаты из баранины, свинины и говядины.
25. Приготовление котлетной массы из мяса.
26. Полуфабрикаты из котлетной массы мяса.
27. Разделка и обвалка свиной и бараньей туши.
28. Крупно кусковые и порционные полуфабрикаты из баранины и свинины.
29. Обработка мясных субпродуктов.
30. Полуфабрикаты из мясных субпродуктов.
31. Требования к качеству транспортировки и хранения мясных полуфабрикатов.
32. Механическая обработка птицы.
33. Подготовка птицы к обработке целиком.
34. Полуфабрикаты из птицы.
35. Способы тепловой кулинарной обработки.
36. Изменения происходящие в продуктах при тепловой обработке.
37. Супы, их классификация и значение в питании.
38. Приготовление костного и мясного бульона.
39. Приготовление куриного, грибного и рыбного бульонов.
40. Приготовление полуфабрикатов для супов.
41. Правила приготовления заправочных супов.

42. Приготовление борщей и их ассортимент.
43. Приготовление щей и их ассортимент.
44. Приготовление рассольников и их ассортимент.
45. Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
46. Приготовление солянок.
47. Приготовление прозрачных супов и гарниры к ним.
48. Приготовление овощных супов.
49. Приготовление молочных супов и их ассортимент.
50. Приготовление супов-пюре и их ассортимент.
51. Приготовление холодных супов и их ассортимент.
52. Приготовление сладких супов и их ассортимент.
53. Требования к качеству супов и их хранение.
54. Соусы, значение в питании, классификация.
55. Приготовление полуфабрикатов для соусов.
56. Приготовление соуса красного основного и его производные.
57. Приготовление соуса белого основного и его производные.
58. Приготовление соуса молочного и его производные.
59. Приготовление соуса сметанного и его производные.
60. Приготовление соусов на масле сливочном.
61. Приготовление соуса майонез.
62. Приготовление соусных смесей и паст.
63. Приготовление маринадов, заправок.
64. Приготовление сладких соусов.
65. Требования к качеству соусов, сроки хранения и подбор к блюдам.
66. Приготовление блюд из вареных овощей.
67. Приготовление картофеля жареного во фритюре и основным способом.
68. Приготовление котлет, зраз и крокетов из картофеля. Их подача.
69. Приготовление котлет морковных и капустных.
70. Приготовление тушеных овощей (капуста тушеная и рагу овощное).
71. Приготовление запеченных овощей (рулет картофельный, солянка овощная с грибами).
72. Приготовление голубцов овощных и перца фаршированного.
73. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких.
74. Приготовление изделий из каш (запеканки, пудинги, биточки).
75. Варка макаронных изделий, способы подачи макарон.
76. Пищевая ценность яиц, яичные продукты, подготовка их к производству.
77. Блюда из яиц.
78. Пищевая ценность творога. Приготовление и подача холодных творожных блюд.
79. Приготовление и подача горячих блюд из творога.
80. Особенности приготовления и подачи блюд из рыбы отварной, подбор соусов.
81. Приготовление рыбы жареной, ассортимент блюд.
82. Приготовление рыбы запеченной, ассортимент блюд.
83. Блюда из вареного мяса. Подача, подбор соусов.

84. Жарка мяса крупным куском, подача.
85. Жарка мяса порционным куском, подача.
86. Приготовление блюд из тушеного мяса.
87. Приготовление блюд из запеченного мяса.
88. Приготовление блюд из субпродуктов.
89. Приготовление птицы вареной, способы подачи.
90. Приготовление птицы жареной.
91. Приготовление блюд из птицы жареной.
92. Приготовление вареников, ассортимент, подача.
93. Приготовление пельменей, ассортимент, подача.

Планируемые результаты освоения программы По окончании прохождения 1 года обучения учащиеся; Должны знать: • об истории кулинарии и истоках профессии. • о правилах поведения с соблюдением норм санитарии и техники безопасности. • о соблюдении правильного рациона питания • о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки, наименование посуды, инвентаря, инструментов, используемых при механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение. • о пищевой ценности и сохранении витаминов наиболее часто употребляемых овощей: картофель, лук морковь и т.д. в питании человека, о сроках и условиях хранения овощей и полуфабрикатов из них; • первичной обработке и нарезке овощей, об основных способах тепловой обработки овощей и их декоративных свойствах. • о горячих напитках и их классификации, об их тонизирующих свойствах, разнообразии чая и его подачи к столу, сервировка чайного стола. • о мучных изделиях: дрожжевое и песочное тесто, тесто для блинов и оладий, бездрожжевое тесто для лапши и пельменей' приготовление фаршей; о требованиях к качеству изделий из теста; • о первичной обработке муки и других компонентах теста; • оформление кондитерских изделий из песочного теста. • об экономном и рациональном использовании продуктов; технологии приготовления блюд из чёрствого хлеба. • о разнообразии супов, правила приготовления бульонов. Технологии приготовления подачи супов. • о блюдах и гарнирах из круп, бобовых и макаронных изделий; значении этих изделий в питании человека; первичной обработке, ассортимента круп; • о блюдах из яиц: значение яиц в питании человека, ассортименте яичных продуктов; о разных способах приготовления яиц • о блюдах из творога: пищевой ценности, лечебных свойствах творога; о холодных и горячих блюдах из творога; о требованиях к качеству блюд из творога. • о правилах безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования; о способах приготовления; • об эстетических требованиях к оформлению блюд, сервировке стола; о правилах поведения за столом; элементах праздника за столом (сервировка, цветы и т. д.). Должны уметь: • осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии. • выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени. Первичной обработке круп, макаронных изделий, творога, яиц. • варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца. • готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий. • жарить блины и оладьи. • выпекать изделия из дрожжевого и песочного теста. • готовить блюда с применением простого дрожжевого теста. • овладевать искусством гостеприимства: правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет. • уметь пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём 8 Должны иметь представление: • о профессиях общественного питания; • о рациональном питании; • о способах обработки продуктов • об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта; • о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения: • активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания; • проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях; • проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей; • оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы. Метапредметные результаты: • характеризовать явления (действия

и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта; • находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления; • общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности; • организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий; • планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения; • анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения; • видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки; • оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами; • управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность; Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения: • излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью; • представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека; • оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения; Познавательные • выделять информацию из текстов заданную в явной форме; • высказывать суждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста, • проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно; • выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения; • находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно; • проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям; 9 • проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом Коммуникативные • слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения; • находить точки соприкосновения различных мнений; • Приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях; • осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций; • оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками; • формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задаче; • проявлять инициативу в ситуации общения. Планируемые результаты освоения программы По окончании прохождения 2 года обучения учащиеся Должны знать • о назначении вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки, о технологических правилах их применения. • о пищевой ценности мало употребляемых овощей, о сроках и условиях хранения овощей и полуфабрикатов из них, первичной обработке разновидности блюд из этих овощей. • о классификации холодных блюд и закусок, о классификации бутербродов, обработка продуктов к приготовлению бутербродов и салатов. • о пищевой ценности горячих напитков, разнообразии приготовления и подачи, о сервировке стола к приёму кофе. • о приёмах приготовления бисквитного, заварного теста, ингредиентах, входящих в состав теста; о кремах и их компонентах, входящих в их состав, • о расширенном ассортименте супов заправочных, прозрачных, обособенностях технологии приготовления и подачи к столу. • о широком ассортименте блюд из вязких каш, и технологии приготовления этих блюд. • об ассортименте блюд из макаронных изделий, технологии приготовления макаронника, лапшевника с творогом. • о пищевой ценности мяса, первичной обработке мяса, правилах нарезки мяса и подготовке полуфабрикатов из неё, о технологии приготовления мяса в отварном и тушёном виде, правилах подачи к столу. • о значении ингредиентов, входящих в состав заварного теста и технологии приготовления этих изделий • о значении ингредиентов, входящих в состав дрожжевого теста и технологии его приготовления; • о технологии приготовления начинок для пирогов и пирожков; о правилах ведения выпечки изделий из дрожжевого теста. • о разнообразии состава и технологии приготовления сладких холодных блюд, о правилах подачи. • о разнообразии состава и технологии приготовления сладких горячих блюд, о правилах подачи. • о назначении лечебного питания; о принципах, на которых строится диетическое питание; о характеристиках диет, технологии приготовления блюд диетического питания и приёмах тепловой обработки. Должны уметь: 10 • применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии • определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке

продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы • рационально использовать знания о здоровой пище • готовить заправочные супы, блюда из круп, макаронных изделий, холодных блюд; • использовать натуральные фрукты и ягоды в питании; приготовить компоты, кисели; разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении; • приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д. Использовать при этом необходимый инвентарь. • организовать диетическое питание с целью излечения или предупреждения различных болезней; • использовать общие принципы рационального питания; приготовить свежие натуральные соки из овощей, фруктов и ягод; использовать инвентарь для варки на пару Должны иметь представление: • о профессиях общественного питания; • о рациональном питании; • о способах обработки продуктов • об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта; • о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения: • активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания; • проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях; • проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей; • оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы. Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы «Я – кулинар» являются следующие умения: • характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта; • находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления; • общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности; • организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий; • планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения; • анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения; • видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки; • оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами; • управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность; Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения: 11 • излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью; • представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека; • оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения; Познавательные • выделять информацию из текстов заданную в явной форме; • высказывать суждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста, • проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно; • выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения; • находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно; • проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям; • проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом Коммуникативные • слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения; • находить точки соприкосновения различных мнений; • Приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях; • осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций; • оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками; • формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задаче; • проявлять инициативу в ситуации общения