

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования "Российский университет транспорта"
(РУТ (МИИТ))
Гимназия РУТ (МИИТ)**

ВЫПИСКА ИЗ ООП

ПРИНЯТО

на заседании кафедры
начального обучения
Протокол №
от «20» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

научно-методическим советом
Гимназии РУТ (МИИТ)
Протокол № 1
от «22» августа 2025 г.

**Рабочая программа курса внеурочной деятельности
«Подготовка к чемпионату «Мастерята»»
Форма – кружок
Уровень начального общего образования
Срок освоения: 4 года (1 - 4 классы)**

Составитель:
Алтунина Е. И.,
педагог дополнительного
образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования, планируемых результатов начального общего образования, программы воспитания.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «Подготовка к чемпионату Мастерята»

Труд – это средство общения людей, орудие формирования и выражения мыслей и чувств, средство усвоения новой информации, новых знаний и особенной умений, навыков. Но для того, чтобы эффективно воздействовать на разум и чувства, ребенок обязательно должен обладать начальными трудовыми, профессиональными навыками. Владение определенными трудовыми навыками – инструментом познания, мышления – это основа развития интеллекта ребенка. Пространственной Мышление не может развиваться без определенных трудовых навыков. Начальный школьный период – одна из наиболее важных ступеней в овладении азами профессии.

Дети овладевают азами профессии через трудовую деятельность, через восприятие навыков и раскрытие творческого потенциала. Вот почему так важно создавать условия для предпрофессиональной деятельности детей.

Занятия построены следующим образом:

- 1) Активизация мыслительной деятельности учащихся, подготовка к выполнению заданий теоретической и практической части.
- 2) Теоретическая часть. Выполнение заданий проблемно-поискового и творческого характера.
- 3) Практическая часть (наработка определенных профессиональных навыков и так далее).

Важнейшей особенностью курса внеурочной деятельности, представленной в данной программе, является его **предпрофессиональная направленность**, которая предполагает целенаправленное обучение школьников осуществлению всех видов трудовой деятельности: в компетенции «Поварское дело» - это навыки нарезки продуктов, умение пользоваться кухонным оборудованием, умение определять необходимый набор продуктов и их количество для приготовления определенных блюд, мастерство сервировки и подачи блюд. А также необходимые санитарно-эпидемиологические навыки и знание техники безопасности.

В компетенции «Технологии моды» - это навыки подбора материала, умение грамотно построить выкройку изделия, особенности создания технического рисунка изделия, навыки в изготовлении изделия, прокладки

различных швов, навыки использования швейного оборудования. А также знание техники безопасности и санитарно-эпидемиологических норм во время занятия.

Вторую особенность курса внеурочной деятельности составляет внесение существенных изменений в содержание и организацию принятого обучения предпрофессиональной подготовкой: совершенствование мотивационной основы обучения, усиление роли коммуникативного мотива, а также включение системного (начиная с 1-го класса) развитие творческой составляющей данной профессии и самоконтроля младших школьников.

Третья особенность курса внеурочной деятельности связана с постановкой процесса обучения: с опорой на трудовой опыт и природную творческую интуицию детей, реализуется деятельностный подход к изучению предлагаемого курса и дальнейшему практическому овладению им.

Во время занятий по предложенному курсу происходит становление у детей развитых форм самосознания и самоконтроля, у них исчезает боязнь ошибочных шагов, снижается тревожность и необоснованное беспокойство, поскольку **существует конкурсная составляющая в реализации навыков и умений.**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «Подготовка к чемпионату Мастерята»

- способствовать прочному и сознательному усвоению изученного материала;
- повышение интереса к предмету; формирование познавательного интереса к профессии, развитие творческих способностей, осознание мотивов учения;
- содействовать развитию предпрофессиональным навыкам детей;
- совершенствовать у них навыки самоконтроля, концентрированности и анализа;
- повышать уровень творческого развития школьников;
- воспитывать познавательный интерес к ремеслу;
- решать проблемы интеллектуального развития младших школьников.

ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «Подготовка к чемпионату Мастерята»

- знакомство обучающихся с основами профессиональной подготовки, гражданственности, социальной ответственности, закрепленным в конституции РФ;
- развитие личности на исключительно важном этапе ее социализации;
- создание профессиональных ситуаций, стимулирующих мотивацию предпрофессиональным навыков учащихся;

- формирование у обучающихся опыта применения полученных знаний и умений для определения собственной позиции в будущей профессиональной сфере.

МЕСТО КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Подготовка к чемпионату Мастерята»

В 1 классе отводится 33 часа (1ч в неделю, 33 учебные недели). Во 2-4 классах по 34 ч (1 ч в неделю, 34 учебные недели).

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Подготовка к чемпионату Мастерята»

1 класс.

Компетенция «Поварское дело»

Салаты. Умение подобрать ингредиенты. Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Холодные супы. Умение подобрать ингредиент. Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Холодные напитки. Умение подобрать ингредиенты, Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта, Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Культура общения. Умение пользоваться словами – выражениями приветствия, прощания, извинения, благодарности в собственной речевой практике с учетом конкретной ситуации общения.

Трудовая дисциплина. Контроль начала и окончания работы. Отслеживание временного интервала для приготовления блюд. Самоконтроль действий.

Компетенция «Технологии моды»

Изготовление технического рисунка. Умение исполнить рисунок с применением специального оборудования. Качество выполнения линий. Положение листа. Передача цвета. Нанесение специальных линий.

Изготовление лекало. Применение специального инструмента. Нанесение линий и контрольных знаков. Правильное применение определенных линий. Размеры и соотношения. Качество прокладываемых линий и их толщина. Вырезание лекал и его качество.

Выкраивание. Правильное прикалывание лекал к материалу. Обводка лекал мелом или карандашом. Качество обводки. Расположение портновских булавок. Вырезание лекал.

Изготовление изделия. Качество соединения деталей. Качество выполнения декоративных швов. Соблюдение пропорций и размеров изделия. Соблюдение техники безопасности.

Декор. Колористическое решение. Правильное использование материалов и швов. Размер декора. Применение различных материалов и элементов. Творческая интерпретация.

2 класс.

Компетенция «Поварское дело»

Салаты. Умение подобрать ингредиенты. Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Горячие супы. Умение подобрать ингредиент. Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Рулеты. Умение подобрать ингредиенты, Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта, Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Культура общения. Умение пользоваться словами – выражениями приветствия, прощания, извинения, благодарности в собственной речевой практике с учетом конкретной ситуации общения.

Трудовая дисциплина. Контроль начала и окончания работы. Отслеживание временного интервала для приготовления блюд. Самоконтроль действий.

Компетенция «Технологии моды»

Изготовление технического рисунка. Умение исполнить рисунок с применением специального оборудования. Качество выполнения линий. Положение листа. Передача цвета. Нанесение специальных линий.

Изготовление лекало. Применение специального инструмента. Нанесение линий и контрольных знаков. Правильное применение определенных линий. Размеры и соотношения. Качество прокладываемых линий и их толщина. Вырезание лекал и его качество.

Выкраивание. Правильное прикалывание лекал к материалу. Обводка лекал мелом или карандашом. Качество обводки. Расположение портновских булавок. Вырезание лекал.

Изготовление изделия. Качество соединения деталей. Качество выполнения декоративных швов. Соблюдение пропорций и размеров изделия. Соблюдение техники безопасности.

Декор. Колористическое решение. Правильное использование материалов и швов. Размер декора. Применение различных материалов и элементов. Творческая интерпретация.

К окончанию курса обучающие будут:

знать:

- правила техники безопасности при работе с оборудованием;
- отличать и использовать рабочее оборудование;
- различать различные виды работ и их особенности;

уметь:

- планировать деятельность при подготовке к работе;
- организовать и подготовить необходимое оборудование и технические средства для создания продукта;
- разрабатывать операционные процедуры при подготовке и производстве продукта;
- оформлять документы и вести диалоги на профессиональную тематику; поддержания порядка технологии создания готового продукта;
- использовать специальное рабочее оборудование;
- планировать потребности в материальных ресурсах;
- соблюдать чистоту и гигиену на рабочем месте;
- определять количество установленного времени для выполнения конкурсного задания и определенных операций.

3 -4 класс.

Компетенция «Поварское дело»

Холодные и горячие салаты. Умение подобрать ингредиенты. Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Холодные и горячие супы. Умение подобрать ингредиент. Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Рулеты. Умение подобрать ингредиенты, Умение определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Умение маркировать и упаковать остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.

Культура общения. Умение пользоваться словами – выражениями приветствия, прощания, извинения, благодарности в собственной речевой практике с учетом конкретной ситуации общения.

Трудовая дисциплина. Контроль начала и окончания работы. Отслеживание временного интервала для приготовления блюд. Самоконтроль действий.

Компетенция «Технологии моды»

Изготовление технического рисунка женской одежды. Умение исполнить рисунок с применением специального оборудования. Качество выполнения линий. Положение листа. Передача цвета. Нанесение специальных линий.

Изготовление лекало. Применение специального инструмента. Нанесение линий и контрольных знаков. Правильное применение определенных линий. Размеры и соотношения. Качество прокладываемых линий и их толщина. Вырезание лекал и его качество.

Выкраивание. Правильное прикалывание лекал к материалу. Обводка лекал мелом или карандашом. Качество обводки. Расположение портновских булавок. Вырезание лекал.

Использование швейного и гладильного оборудования. Использование швейных игл. Использование оборудования для распарывания швов. Использование гладильного оборудования. Использование прямострочных бытовых машин. Использование оверлока.

Изготовление изделия. Качество соединения деталей. Качество выполнения декоративных швов. Соблюдение пропорций и размеров изделия. Соблюдение техники безопасности.

Декор. Колористическое решение. Правильное использование материалов и швов. Размер декора. Применение различных материалов и элементов. Творческая интерпретация.

К окончанию курса обучающие будут:

знать:

- правила техники безопасности при работе с оборудованием;
- отличать и использовать рабочее оборудование;
- различать различные виды работ и их особенности;

уметь:

- планировать деятельность при подготовке к работе;
- организовать и подготовить необходимое оборудование и технические средства для создания продукта;
- разрабатывать операционные процедуры при подготовке и производстве продукта;
- оформлять документы и вести диалоги на профессиональную тематику;
- соблюдать технологию создания готового продукта;
- использовать специальное рабочее оборудование;
- планировать потребности в материальных ресурсах;
- соблюдать чистоту и гигиену на рабочем месте;
- следить за качеством изготавливаемого продукта;
- определять количество установленного времени для выполнения конкурсного задания и определенных операций.
- использовать свой творческий потенциал для создания декора.

Воспитательный потенциал курса «Подготовка к чемпионату Мастерята» реализуется через:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания курса для формирования у обучающихся российских традиционных духовно-нравственных ценностей; подбор соответствующего тематического содержания, задач для решения поставленных целей, проблемных ситуаций для решения;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, реализация приоритета воспитания в учебной деятельности;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых предметов и явлений, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам;
- применение интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дискуссий, которые дают обучающимся возможность

приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися, игровых методик;

- побуждение обучающихся соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

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

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Изучение курса «Подготовка к чемпионату Мастерята» в 1-4 классах направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов освоения курса.

В результате изучения курса «Подготовка к чемпионату Мастерята» в начальной школе у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты:**

гражданско-патриотического воспитания:

- становление ценностного отношения к своей Родине, в том числе через изучение курса «Подготовка к чемпионату Мастерята»;
- осознание своей этнокультурной и российской гражданской идентичности, понимание роли предпрофессиональной подготовки для выбора будущей профессии, чтобы служить Родине;
- осознание своей сопричастности к прошлому, настоящему и будущему своей страны и родного края, в том числе через обсуждение ситуаций при работе с выполнением конкурсного задания;
- проявление уважения к своему и другим народам в момент выполнения заданий курса;
- первоначальные представления о человеке как члене общества, о правах и ответственности, уважении и достоинстве человека, о нравственно-этических нормах поведения и правилах межличностных отношений;

духовно-нравственного воспитания:

- освоение профессии как одной из главных духовно-нравственных ценностей и традиций народа;
- признание индивидуальности каждого человека с опорой на собственный жизненный и профессиональный опыт;

- проявление сопереживания, уважения и доброжелательности, в том числе с использованием адекватных языковых средств для выражения своего состояния и чувств;
- неприятие любых форм поведения, направленных на причинение физического и морального вреда другим людям.

эстетического воспитания:

- уважительное отношение и интерес к художественной и профессиональной культуре, восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов;
- стремление к самовыражению в искусстве профессионального мастерства; осознание важности профессии как средства общения и самовыражения;

физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- соблюдение правил безопасного поиска в информационной среде дополнительной информации в процессе предпрофессионального образования;
- бережное отношение к физическому и психическому здоровью, проявляющееся в выборе приемлемых способов творческого и профессионального самовыражения и соблюдении норм речевого этикета и правил общения;

трудового воспитания:

- осознание ценности труда в жизни человека и общества, интерес к различным профессиям;

экологического воспитания:

- бережное отношение к природе, формируемое в процессе работы с конкурсным заданием;
- неприятие действий, приносящих вред природе;

ценности научного познания:

- первоначальные представления о научной картине мира, в том числе первоначальные представления о системе профессиональных навыков как одной из составляющих целостной научной картины мира;
- познавательные интересы, активность, инициативность, любознательность и самостоятельность в познании, в том числе познавательный интерес к изучению профессии, активность и самостоятельность в ее познании.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения курса «Подготовка к чемпионату Мастерята» на уровне начального общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- сравнение различных профессиональных умений, аналогии с другими навыками и профессиями;
- объединение объектов (профессиональные навыки) по определённому признаку;
- поиск в процессе создаваемого продукта закономерности и противоречия на основе предложенного учителем алгоритма наблюдения; анализ алгоритма действий при работе с конкурсным заданием, самостоятельное выделение учебных операций при анализе проделанной работы и разборе ошибок ее выполнения;
- выявление недостатка информации для решения учебной и практической задачи на основе предложенного алгоритма, формулировка запроса на дополнительную информацию;
- устанавливание причинно-следственных связей в ситуациях наблюдения за ходом выполнения работ, умение делать выводы.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий**:

- с помощью учителя формулировать цель, планировать изменения создаваемого продукта, сложившейся ситуации;
- сравнивать несколько вариантов выполнения задания, выбирать наиболее целесообразный;
- проводить по предложенному плану несложное профессиональное мини исследование, выполнять по предложенному плану конкурсное задание;
- формулировать выводы и подкреплять их доказательствами на основе результатов проведённого наблюдения за результатом готового продукта; формулировать с помощью учителя вопросы в процессе анализа предложенного вида работы;
- прогнозировать возможное развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях.

У обучающегося будут сформированы следующие умения **работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий**:

- выбирать источник получения информации: нужную литературу или интернетресурс для получения запрашиваемой информации, для уточнения;
- согласно заданному алгоритму находить представленную в явном виде информацию в предложенном источнике;
- распознавать достоверную и недостоверную информацию самостоятельно или на основании предложенного учителем способа её проверки (обращаясь к справочникам, учебнику);
- соблюдать с помощью взрослых (педагогических работников, родителей, законных представителей) правила информационной безопасности при поиске информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

- понимать профессиональную информацию, зафиксированную в виде таблиц, схем; самостоятельно создавать схемы, таблицы для представления профессиональной информации.

У обучающегося будут сформированы следующие умения **общения как части коммуникативных универсальных учебных действий**:

- воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с целями и условиями общения в знакомой среде;
- проявлять уважительное отношение к собеседнику, соблюдать правила ведения диалоги и дискуссии;
- признавать возможность существования разных точек зрения;
- корректно и аргументированно высказывать своё мнение;
- строить речевое высказывание в соответствии с поставленной задачей;
- создавать рисунки, лекало и профессиональные таблицы в соответствии с профессиональной ситуацией;
- готовить небольшие публичные выступления о результатах парной и групповой работы, о результатах наблюдения, выполненного мини исследования, проектного задания;
- подбирать иллюстративный материал (рисунки, фото, плакаты) к конкурсному заданию.

У обучающегося будут сформированы следующие умения **самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий**:

- планировать действия по решению учебной задачи для получения результата;
- выстраивать последовательность выбранных действий.

У обучающегося будут сформированы следующие умения **самоконтроля как части регулятивных универсальных учебных действий**:

- устанавливать причины успеха (неудач) совместной деятельности;
- корректировать свои учебные действия для преодоления профессиональных ошибок;
- соотносить результат деятельности с поставленной учебной задачей по выделению, характеристике, использованию профессионального материала;
- находить ошибку, допущенную при работе с конкурсным заданием;
- сравнивать результаты своей деятельности и деятельности одноклассников, объективно оценивать их по предложенным критериям.

У обучающегося будут сформированы следующие умения **совместной деятельности**:

- формулировать краткосрочные и долгосрочные цели (индивидуальные с учётом участия в коллективных задачах) в стандартной (типовой) ситуации на основе предложенного учителем формата планирования, распределения промежуточных шагов и сроков;

- принимать цель совместной деятельности, коллективно строить действия по её достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы;
- проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться, самостоятельно разрешать конфликты;
- ответственно выполнять свою часть работы;
- оценивать свой вклад в общий результат;
- выполнять совместные проектные задания с опорой на предложенные образцы.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

К концу обучения в первом классе обучающийся научится:

- планировать деятельность при подготовке к работе;
- организовывать и готовить необходимое оборудование и технические средства для создания продукта;
- разрабатывать операционные процедуры при подготовке и производстве продукта;
- оформлять документы и вести диалоги на профессиональную тематику;
- контролировать текущие процессы при создании продукта;
- поддерживать порядок технологии создания готового продукта;
- применять правила поведения в конфликтных ситуациях;
- использовать рабочее оборудование для каждой компетенции;
- создавать готовый продукт, в соответствии с требованиями чемпионата;
- планировать потребление материальных ресурсов;
- Соблюдать чистоту и гигиену при выполнении конкурсного задания;
- определять количество установленного нормативами времени для выполнения определенной операции;
- использовать специальное рабочее оборудование

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

1 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количес тво часов			Виды деятельности	Форма работы на уроке	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		В с е г	К /Р	П Р/ Р			

		о					
Технология изготовления салатов (10 часов)							
1.	Формы нарезки	2			Организовать рабочее место и инвентарь для приготовления салата. Как подготовить продукты, помыть, очистить ингредиенты. Освоить сложность приготовления блюд;	Групповая парная индивидуальная	https://www.youtube.com/watch?v=RZtWdZ8q6RM
2.	Салат «Винегрет»	1			Освоить работу с различными разделочными досками; Как и зачем использовать латексные перчатки; Научиться разнообразию техник приготовления салатов;	Групповая	
3	Салат «Оливье»	2			Научиться качеству заготовок, бережному отношению к продуктам; Освоить умение сочетать сложно совместимые продукты; Освоить соответствие веса блюда заявленному в меню; Отработать аккуратность и оригинальность подачи; Освоить выполнение задания в отведенное время; Научиться поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте;	Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9&oq=Ghbujnjdktymbt+cfkfnf+cnjkbxysq&aqs=chrome.1.69i57j0i13j0i22i30l7.13236j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
4	Салат «Цезарь»	2			Соблюдать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием; Приготовить салат. Оформить блюдо. Подача блюда.	Групповая	https://www.youtube.com/watch?v=ong7Sd8c2T0
5	Салат «Овощной»с медово-горчишной заправкой	2				Групповая	https://www.edimdoma.ru/retsepty/140098-ovoschnoy-salat-s-medovo-gorchichnoy-zappravkoy
6	Салат «Фруктовый» С йогуртовой заправкой	1				Групповая	https://1-dream.ru/salaty-2/salaty-fruktovye/fruktovyj-salat-recept.html
Технология приготовления супов (12 часов)							

3.	Суп «Гаспачо»	3			Нормативная документация, технология нарезки ингредиентов, технология приготовления блюд, организация рабочего места, упаковка, маркировка и хранение продуктов в холодильнике, оформление тарелки, подача блюд, ТБ при работе с оборудованием.	Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&sxsrf=ALiCzsaZfbgKmApalYwH-iHL-wycEw7T4g%3A1655223299703&ei=A7SoYpbRKu36qwGwz5DICQ&oq=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&gs_lcp=Cgdnnd3Mtd2l6EAEYADIGCAAQHhAWMgYIABAcEBYyBggAEB4QFjiGCAAQHhAWMgYIABAcEBY6BwgAEEcQsAM6BAgjECc6CgguEIAEEIcCEBQ6BQgAEIAEOgcIABCABAKOgQIABACOGQIABANOGUIIRCgAToICAQHhAPEBZKBAhBGABKBAhGGABQ9wNYoY8BYNKfAWgGcAF4AIABgAGIAb8SkgeEMjguM5gBAKABAcgBCMABAQ&scient=gws-wiz
4.	Суп «Холодник из свеклы на кефире»	3				Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&gs_lcp=Cgdnnd3Mtd2l6EAEYADIGCAAQHhAWMgYIABAcEBYyBggAEB4QFjiGCAAQHhAWMgYIABAcEBY6BwgAEEcQsAM6BAgjECc6CgguEIAEEIcCEBQ6BQgAEIAEOgcIABCABAKOgQIABACOGQIABANOGUIIRCgAToICAQHhAPEBZKBAhBGABKBAhGGABQ9wNYoY8BYNKfAWgGcAF4AIABgAGIAb8SkgeEMjguM5gBAKABAcgBCMABAQ&scient=gws-wiz
5.	Суп «Окрошка с саями на йогурте»	3				Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&gs_lcp=Cgdnnd3Mtd2l6EAEYADIGCAAQHhAWMgYIABAcEBYyBggAEB4QFjiGCAAQHhAWMgYIABAcEBY6BwgAEEcQsAM6BAgjECc6CgguEIAEEIcCEBQ6BQgAEIAEOgcIABCABAKOgQIABACOGQIABANOGUIIRCgAToICAQHhAPEBZKBAhBGABKBAhGGABQ9wNYoY8BYNKfAWgGcAF4AIABgAGIAb8SkgeEMjguM5gBAKABAcgBCMABAQ&scient=gws-wiz
6.	Суп «Окрошка»	3				Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&gs_lcp=Cgdnnd3Mtd2l6EAEYADIGCAAQHhAWMgYIABAcEBYyBggAEB4QFjiGCAAQHhAWMgYIABAcEBY6BwgAEEcQsAM6BAgjECc6CgguEIAEEIcCEBQ6BQgAEIAEOgcIABCABAKOgQIABACOGQIABANOGUIIRCgAToICAQHhAPEBZKBAhBGABKBAhGGABQ9wNYoY8BYNKfAWgGcAF4AIABgAGIAb8SkgeEMjguM5gBAKABAcgBCMABAQ&scient=gws-wiz

							«Окрошка» https://kuking.net/2_453.htm
Холодные напитки (11 часов)							
7	Махито с мятой, лимоном и лаймом	2			Подобрать ингредиенты, определить количество ингредиентов. Качество нарезки продукта. Гигиена при подготовке и во время приготовления. Использование кухонного оборудования. Маркировка и упаковка остатки продуктов. Хранение в холодильнике. Подготовка посуды к сервировке готового продукта. Утилизация отходов. Сервировка и подача продукта.	Групповая	«Махито» https://ru.inshaker.com/cocktails/57-mohito
8	Холодный чай с мятой	1				Групповая	Холодный чай с мятой https://www.gastronom.ru/recipe/33971/holodnyj-chaj-s-mjatoj
9	Лимонад	3				Групповая	«Лимонад» https://lifehacker.ru/doma-shnij-limonad-recepty/ Смузи https://lifehacker.ru/recepty-smuzi/ Холодный имбирный чай с персиком https://www.google.com/search?q=%D0%BB%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%B4&rlz=1C1CHZL_ruRU784RU784&ei=uyOcZJGtDp-SwPAPxdakwA4&gs_ssp=eJzj4tVP1zc0zCkqzzZMN8kxYHRg8OK7sPvCjgt7Luy7sPfChgtbAM-hD74&oq=%D0%BB%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%B4&gs_lcp=Cgnd3Mtd2l6LXNlcuAQA RgAMgoILhCxAxCKBRBDMgcIABCKBRBDMgsIABCABBCxAxCDATIHCAAQigUQQzIICAAQgAQQsQMyBwgAEIoFEEMyBwgAEIoFEEMyBQgAEIAEMGUIA
10	Смузи из яблока, банана и сливок	2				Групповая	
11	Холодный имбирный чай с персиком	2				Групповая	
30.	План текста.	1				Групповая	
31.	План текста.	1				Групповая	
32.	Проверим себя.						

						BCABDIFCAAQgAQy GAguELEDEIoFEEMQI wUQ3AQQ3gQQ3wQY BToKCAAQRxDWBBC wAzoNCAAQRxDWBB DJAxCwAzoLCAAQig UQkgMQsAM6CggAEI oFELADEEM6DQgAE OQCENYEELADGAE6 DwguEIofEMgDELAD EEMYAjoNCAAQigUQ sQMqgWEQQzoLCC4Q gwEQsQMqgAQ6CggA EIofELEDEEM6BAgA EAM6DwguEIofEOoC ELQCEEMYAzoPCAA QigUQ6gIQtAIQQxgDO hUILhCKBRDHARDR AxDqAhC0AhBDGAM 6EQgAEIoFEOoCELQC EAoQQxgDOg8ILhADE I8BEOoCELQCGAQ6D wgAEAMQjwEQ6glQt AIYBDoRCC4QgwEQx wEQsQMq0QMqgAQ6 EQguEIAEELEDEIMB EMcBENEDogsILhCA BBCxAxCDAToFCC4Q gAQ6CwguEIofELEDE IMBoh8ILhCDARDHA RCxAxDRAxCABBCX BRDcBBDeBBdgBBgF OgcILhCKBRBDoggIL hCABBCxAzoKCC4Qig UQsQMqQzoNCC4Qig UQsQMqgWEQQzoYC C4QigUQsQMqQxCXB RDcBBDeBBdfBBgFO goIABCABBCxAxAKO hUILhCKBRBDEJcFEN wEEN4EEN8EGAVKB AhBGABQmgVYoyFgw zBoAnABeAOAAcMBi AH- CpIBAzYuNpgBAKAB AbABFMABAcgBE9oB BggBEAEYCdoBBggC EAEYCNoBBAgDGAfa AQYIBBAGGaraAQYI BRABGBQ&scient=gw s-wiz-serp
--	--	--	--	--	--	--

2 класс

п/п	Наименование разделов и тем	Количес тво часов	Виды деятельности	Форма работы на	Электронные (цифровые)
-----	--------------------------------	----------------------	-------------------	--------------------	---------------------------

	программы	В с е г о	К /Р	П Р/ Р		уроке	образовательные ресурсы
Технология изготовления салатов (10 часов)							
1.	Формы нарезки	2			Организовать рабочее место и инвентарь для приготовления салата. Как подготовить продукты, помыть, очистить ингредиенты. Освоить сложность приготовления блюд;	№Групповая парная индивидуальная	https://www.youtube.com/watch?v=RZtWdZ8q6RM
2.	Салат «Винегрет»	1			Освоить работу с различными разделочными досками; Как и зачем использовать латексные перчатки; Научиться разнообразию техник приготовления салатов; Научиться качеству заготовок, бережному отношению к продуктам; Освоить умение сочетать сложно совместимые продукты; Освоить соответствие веса блюда заявленному в меню; Отработать аккуратность и оригинальность подачи; Освоить выполнение задания в отведенное время; Научиться поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте; Соблюдать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием; Приготовить салат. Оформить блюдо. Подача блюда.	Групповая	
3	Салат «Оливье»	2				Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9&oq=Ghbujnjdktybt+cfkfnf+cnjkbxysq&aqs=chrome.1.69i57j0i13j0i22i30l7.13236j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
4	Салат «Цезарь»	2				Групповая	https://www.youtube.com/watch?v=onq7Sd8c2To
5	Салат «Овощной»с медово-горчишной заправкой	2				Групповая	https://www.edimdoma.ru/retsepty/140098-ovoschnoy-salat-s-medovo-gorchichnoy-zappravkoy
6	Салат «Фруктовый» С йогуртовой заправкой	1				Групповая	https://1-dream.ru/salaty-2/salaty-fruktovye/fruktovyj-salat-recept.html
Технология изготовления супов (12 часов)							
7	Суп «Гаспачо» (3 часа)	3			Нормативная документация, технология нарезки ингредиентов, технология приготовления блюд, организация рабочего места, упаковка, маркировка и	Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9&oq=Ghbujnjdktybt+cfkfnf+cnjkbxysq&aqs=chrome.1.69i57j0i13j0i22i30l7.13236j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

8	Суп «Холодник из свеклы на кефире» (3 часа)				хранение продуктов в холодильнике, оформление тарелки, подача блюд, ТБ при работе с оборудованием.		D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&sxsrf=ALiCzsaZfbgKmApalYwH-iHL-wycEw7T4g%3A1655223299703&ei=A7SoYpbRKu36qwGwz5DICQ&oq=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&gs_lcp=Cgdn3Mtd2l6EAEYADIGCAAQHhAWMgYIABAeEBYyBggAEB4QFjIGCAAQHhAWMgYIABAeEBY6BwgAEecQsAM6BAgjECc6CgguEIAEEIcCEBQ6BQgAEIAEOgcIABCABBAKOgQIABACogQIABANOgUIIRCgAToICA AQHhAPEBZKBAhBGABKBAhGGABQ9wNYoY8BYNKfAWgGcAF4AIABgAGIAb8SkgEEMjguM5gBAKABAcgBCMABAQ&scient=gws-wiz Суп «Холодник из свеклы на кефире» https://www.edimdoma.ru/retsepty/139473-holodnik-iz-svekly-na-kefire Суп «Окрошка с салями на йогурте» https://www.edimdoma.ru/retsepty/66927-okroshka-s-salyami-na-yogurte «Окрошка» https://kuking.net/2_453.htm
9	Суп «Окрошка с салями на йогурте» (3 часа)						
10	Суп «Окрошка» (3 часа)						

Технология приготовления рулетов (12 часов)							
11	«Рулет с курицей и шпинатом»	3			Нормативная документация, технология нарезки ингредиентов, технология приготовления блюд, организация рабочего места, упаковка, маркировка и хранение продуктов в холодильнике, оформление тарелки, подача блюд, ТБ при работе с оборудованием.	Групповая	«Курица со шпинатом» https://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/pita-rulet-16991
12	Рулет «Тортилья с курицей и овощами»	3				Групповая	«Тортилья с курицей и овощами» https://www.youtube.com/watch?v=cTHNIXSI47k
13	Рулет «Цезарь»	3				Групповая	«Цезарь» https://rutube.ru/video/fcbeacb61f59da48d883ff019f950ff0/
14	Рулет «с сыром и зеленью»	3				Групповая	«С сыром и зеленью» https://delo-vcusa.ru/recept/lavash-s-syrom-i-zelenyu/

3 -4 класс

п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Виды деятельности	Форма работы на уроке	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	К/Р	ПР/Р			
Технология изготовления салатов (10 часов)							
1.	Формы нарезки	2			Организовать рабочее место и инвентарь для приготовления салата. Как подготовить продукты, помыть, очистить ингредиенты. Освоить сложность приготовления блюд; Освоить работу с различными разделочными досками; Как и зачем использовать латексные перчатки; Научиться разнообразию техник приготовления салатов; Научиться качеству заготовок, бережному отношению к продуктам; Освоить умение сочетать	№Групповая парная индивидуальная	https://www.youtube.com/watch?v=RZtWdZ8q6RM
2.	Салат «Винегрет с квашенной капустой»	1				Групповая	
3	Салат «Столичный с курицей»	2				Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%B0+%D1%81%D1%8

				сложно совместимые продукты; Освоить соответствие веса блюда заявленному в меню; Отработать аккуратность и оригинальность подачи; Освоить выполнение задания в отведенное время; Научиться поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте; Соблюдать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием; Приготовить салат. Оформить блюдо. Подача блюда.		2%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9&oq=Ghbujnjdktybt+cfkfnf+cnjkbxysq&aqs=chrome.1.69i57j0i13j0i22i3O17.13236j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
4	Салат «Цезарь с креветками»	2			Групповая	

						LEDEIMBOgsILhCABB DHARDRAzoLCAAQig UQsQMqgwE6FQguElo FEEMQlwUQ3AQQ3gQ Q3wQYAzolCC4QgAQ QsQMqgwE6CggAEloF ELEDEEM6DQguEloFE LEDEIMBEEM6CAguE IAEELEDOggIABCAB BCxAzoZCC4QgAQQs QMqgwEQlwUQ3AQQ 3gQQ3wQYAzolCAA QDRCABEoECEEYAF CdA1jdXmDBoQFoA3 ABeAKAAZsBiAH5HJI BBDQ3LjSYAQcGAAQ wARTAAQHIAQjaAQ QIARgH2gEGCAIQAR gK2gEGCAMQARgU& sclient=gws-wiz-serp
5	Салат «Овощной» с Пекинской капустой	2				Групповая https://www.google.com/search?q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82+%D1%86%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D1%80%D1%8C+%D1%81+%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B8+%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82+%D0%B2+%D0%B4%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D0%B8%D1%85+%D1%83%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%8F%D1%85&ei=6CacZIPrJ_-SwPAP0qel4AM&oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82+%D1%86%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D1%80%D1%8C+%D1%81+%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B8&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAQgDMgUIABCABDIFCAAQgAQyBQgAEIAEMgUIABCABDIFCAAQgAQyBQgAEIAEMgUIABCABDIFCAAQgAQyBQgAEIAE

						MgUIABCABDoKCAA QRxDWBBCwAzoGCA AQFhAeOhkIABCKBR DqAhC0AhCKAxC3Ax DUAXdIAhgBOg8ILhA DEI8BEOoCELQCGAI6 DwgAEAMQjwEQ6gIQ tAIYAjoHCC4QigUQQz oHCAAQigUQQzoRCC 4QgAQQsQMqgwEQx wEQ0QM6CwgAEIAEE LEDEIMBOgsILhCABB DHARDRAzoLCAAQig UQsQMqgwE6FQguElo FEEMQlwUQ3AQQ3gQ Q3wQYAZoLCC4QgAQ QsQMqgwE6CggAEIoF ELEDEEM6DQguEIoFE LEDEIMBEEM6CAguE IAEELEDoggIABCAB BCxAzoZCC4QgAQQs QMqgwEQlwUQ3AQQ 3gQQ3wQYAZoHCAA QDRCABEoECEYAF CdAljdXmDBoQFoA3 ABeAKAAZsBiAH5HJI BBDQ3LjSYAQCgAQQ wARTAAQHIAQjaAQ QIARgH2gEGCAIQAR gK2gEGCAMQARgU& sclient=gws-wiz-serp
6	Салат «Фруктовый» С мороженым	1			Групповая	https://www.google.com/search?q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82+%D1%84%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9+%D1%81+%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D1%8B%D0%BC+%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82&ei=qCqcZPqJKMSj3QP Rv7WABg&oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82+%D1%84%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9+%D1%81+&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQARgEMgUIABCABDIFCAAQgAQyBQgAEIAEMgUIABCA BDIFCAAQgAQyBQgA

							EIAEMgUIABCABDIG CAAQFhAeMgYIABA WEB4yBggAEBYQHjo KCAAQRxDWBBCwA zoHCAAQDRCADDoIC AAQCBAHEB46BggAE AcQHjoHCCEQoAEQC joICCEQFhAeEB06BQg hEKABOgsIABAWEB4 Q8QQQCkoECEEYAFD LB1ileGCorQFoAXABe ACAAYoBiAGsFZIBBD I4LjWYAQCgAQHAAQ HIAQg&sclient=gws- wiz-serp
Технология изготовления супов (12 часов)							
7	Суп «Гаспачо» (3 часа)	3			Нормативная документация, технология нарезки ингредиентов, технология приготовления блюд, организация рабочего места, упаковка, маркировка и хранение	Групповая	https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&sxsrf=ALiCzsaZfbgKmApalYwH-iHL-wycEw7T4g%3A1655223299703&ei=A7SoYpbRKu36qwGwz5DICQ&oq=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D1%83%D0%BF%D0%B0+%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%87%D0%BE&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAEYADIGCAAQHhAWMgYIABAcEBYyBggAEB4QFjIGCAAQHhAWMgYIABAcEBY6BwgAEeEcQsAM6BAgjECc6CgguEIAEEIcCEBQ6BQgAEIAEOgcIABCABBAKOGQIABACOGQIABANOGUIIRCgAToICA AQHhAPEBZKBAhBGABKBAhGGABQ9wNYoY8BYNKfAWgGcAF4AIABgAGIAb8SkgEEMjguM5gBAKABAcgBCMABAQ&sclient=gws-
8	Суп «Холодник из свеклы на кефире» (3 часа)				продуктов в холодильнике, оформление тарелки, подача блюд, ТБ при работе с оборудованием.		
9	Суп «С клецками» (3 часа)						
10	Суп «Окрошка» (3 часа)						

						wiz Суп «Холодник из свеклы на кефире» https://www.edimdoma.ru/retsepty/139473-holodnik-iz-svekly-na-kefire Суп «Окрошка с салями на йогурте» https://www.edimdoma.ru/retsepty/66927-okroshka-s-salyami-na-yogurte «Окрошка» https://kuking.net/2_453.htm
Технология приготовления рулетов (12 часов)						
11	«Рулет с курицей и шпинатом»	3			Нормативная документация, технология нарезки ингредиентов, технология приготовления блюд, организация рабочего места, упаковка, маркировка и хранение продуктов в холодильнике, оформление тарелки, подача блюд, ТБ при работе с оборудованием.	Групповая «Курица со шпинатом» https://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/pita-rulet-16991
12	Рулет «Тортилья с курицей и овощами»	3				Групповая «Тортилья с курицей и овощами» https://www.youtube.com/watch?v=cTHNixSl47k
13	Рулет «Цезарь»	3				Групповая «Цезарь» https://rutube.ru/video/fcbeacb61f59da48d883ff019f950ff0/
14	Рулет «с сыром и зеленью»	3				Групповая «С сыром и зеленью» https://delo-vcusa.ru/recept/lavash-s-syrom-i-zelenyu/

Материально-техническое обеспечение

Оборудование кабинета для компетенции «Поварское дело»

1. Плита электрическая индукционная
2. Плита электрическая
3. Посуда кухонная
4. Посуда столовая
5. Столовые приборы

6. Миксер электрический
7. Холодильник
8. Кухонные принадлежности
9. Аптечка
10. Стол
11. Стулья ростовые
12. Шкаф для хранения

Оборудование кабинета для компетенции «Технологии моды»

1. Машинки швейные электрические
2. Машины оверлок
3. Швейные принадлежности
4. Гладильные доски
5. Манекены
6. Утюги
7. Стол закройный
8. Столы для швейных машин
9. Канцелярские принадлежности
10. Шкаф для хранения
11. Комплект тканей

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ И ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Технологии в общественном питании: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Шатун. — Москва: Издательство Высший свет. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-31512-5.
2. Моделирование и художественное оформление женской и детской одежды: учебник для СПО/ Т.В. Козлова, Л.Б. Рытвинская, З.Н. Тимашева -М; Издательство просвещение, 316с.

Литература для учителя.

1. WorldSkills, Рабочая тетрадь: учебник для СПО / WSR — С.: Издательство Академия. — 103 с. — (Профессиональное образование).
2. Конструирование одежды: учебное пособие для СПО/Л.П. Шершнева, Л.В. Ларыкина-М; Издательство Форум - 288с.- ISBN: 978-5-8199-0791-7.