

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Тулуна  
«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением  
отдельных предметов №20 «Новая Эра»

**Рассмотрено:**

Руководитель МО

*Валибаева В.А.*  
Протокол № 1  
от «31» августа 2023 г.

**Согласовано:**

Зам. директора по УВР  
МБОУ СОШ «Новая Эра»

*Пашкевич Е.М.*  
«31» августа 2023 г.

**Утверждаю:**

Директор  
МБОУ СОШ «Новая Эра»

*Бозлуева И.С.*  
Приказ № 1  
от «31» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА  
Валибаевой Елены Александровны**

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ТУЛУНА  
"СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ  
ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ  
ПРЕДМЕТОВ № 20 "НОВАЯ ЭРА"

Подписано цифровой подписью:  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ТУЛУНА  
"СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ  
ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ  
ПРЕДМЕТОВ № 20 "НОВАЯ ЭРА"  
Дата: 2023.09.05 15:30:13 +08'00'

курса внеурочной деятельности «Школа юных кулинаров»

составлена на основе Федеральной рабочей программы основного общего образования Технология (для 5–9 классов образовательных организаций) Москва-2023. Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы.

2023

## **1. Пояснительная записка**

### **Общая характеристика программы**

Программа для 5–7 класса составлена на основе Федеральной рабочей программы основного общего образования Технология (для 5–9 классов образовательных организаций) Москва-2023.; Концепции преподавания предметной области «Технология» с углубленным изучением Модуля: «Технологии обработки пищевых продуктов» (изучение кухни народов мира).

### **Актуальность курса «Школа юных кулинаров»**

Реализация программы заключается в том, что обучение школьников направлено на овладения и умения приготовить национальные блюда: русской кухни, татарской кухни, белорусской кухни, азербайджанской кухни, китайской кухни. Познакомиться и узнать национальные традиции, особенности, как сервировать праздничный стол. Совместно или самостоятельно решать и делать выбор закуски, основного блюда, сладостей и десертов. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют традиции не только своего народа. Приготовление национальных блюд, соблюдая культурные традиции народов, участие в конкурсах разного уровня, проектная и исследовательская деятельность, презентация, защита проекта. Введение в мир профессий в сфере общественного питания: кондитер, повар, шеф-повар.

### **Цель курса «Школа юных кулинаров»**

Создание условий для развития творческого личностного и интеллектуального потенциала учащихся, эстетического воспитания и организации досуга детей, изучение кухни народов мира во внеурочное время, формирование эмоционального отношения к профессиональному миру

### **Задачи курса «Школа юных кулинаров»**

- познакомить учащихся с профессиями общественного питания: кондитер, повар, шеф-повар.
- развивать практические умения в организации труда и особенностями приготовления блюд разных народов мира при приготовлении пищи;
- формирование культуры общения и развитие творческих способностей в кулинарии;

### **Место курса «Школа юных кулинаров»**

Программа рассчитана на 34 часа, 1 час в неделю – 5 класс, 34 часа, 1 час в неделю – 6-7 класс, в рамках программы предусмотрены такие формы, как приготовление национальных блюд, соблюдая культурные традиции народов, участие в конкурсах разного уровня, проектная и исследовательская деятельность (шедевры от юных кулинаров), презентация, защита проекта.

### **Взаимосвязь с федеральной рабочей программой воспитания**

Программа курса разработана с учетом рекомендаций федеральной рабочей программы воспитания, предполагает объединение учебной и воспитательной деятельности педагогов, нацелена на достижение всех основных групп образовательных результатов – личностных, метапредметных, предметных. Программа реализуется в рамках модуля *«Внеурочная деятельность»* через *общекультурное направление модуля*; отношение к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда; к культуре как духовному богатству общества; к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества; соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием; к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир; использование ИКТ и дистанционных образовательных технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся: программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, научно-популярные передачи, фильмы, обучающие сайты, уроки онлайн, видеолекции, онлайн- конференции; следуя технологии в процессе изготовления субъективно нового продукта; групповая работа или работа в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми, постановки общей цели, для достижения которой каждый должен внести индивидуальный вклад, распределению ролей, рефлексией вклада каждого в общий результат. Курс подготовит учащихся к конкуренции на рынке труда и выбору профессий.

Предполагает участие в различных мероприятиях. В школе: в фестивале курсов внеурочной деятельности и дополнительного образования (игра: «Адская кухня»), проектной деятельности, а также вне школы: конференции, игры, фестивали, конкурсы. *На индивидуальном уровне:* участие в дистанционных конкурсах, курсах.

### **Особенности программы курса «Школа юных кулинаров»**

**Личностное развитие** освоения программы курса характеризует готовность обучающихся руководствоваться системой традиционных российских социокультурных и нравственных ценностей, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и отражают приобретение опыта деятельности обучающихся:

*патриотического воспитания:*

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных;

*гражданского и духовно-нравственного воспитания:*

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества;

*эстетического воспитания:*

- восприятие эстетических качеств предметов труда;

- умение создавать кулинарные шедевры;

*ценности научного познания и практической деятельности:*

- осознание ценности науки как фундамента технологий;

- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации собственных достижений на практике;

*формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

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

*трудового воспитания:*

- активное участие в решении возникающих практических задач;

- умение ориентироваться в мире современных профессий;

*экологического воспитания:*

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

- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**Профессиональное самоопределение** учащихся реализуется через программу курса «Школа юных кулинаров», на занятиях создаются условия для самореализации обучающихся в социуме. Деятельность организована на взаимодействии учащихся в бригадах (парах) с параллельных классов. Учащиеся продолжают учиться готовить разнообразные кондитерские изделия и блюда национальной кухни. Проходят профессиональное испытание в виде игры, которое пригодится в большинстве жизненных ситуаций. Профорентация нацелена не конкретно на какую-то профессию, а на формирование эмоционального отношения к профессиональному миру, где представляется возможность использовать свои силы и возможности в доступных видах деятельности. Трудовое воспитание и поддержка профессионального самоопределения является одной из ступенек на пути к успешности во взрослой жизни.

**Межпредметные связи:**

**с информатикой** при освоении курса информационные процессы сбора, хранения, преобразование передачи информации, протекающих в текущих системах, использование программных сервисов;

**с историей и искусством** при освоении элементов промышленной эстетики, появление национальных блюд и традиций народов.

## Содержание курса и формы организации видов деятельности, 5 класс

**1.Раздел. Вводное занятие.** Инструктаж. Особенности национальной кухни, традиции, культура, праздничный стол, церемонии чаепития. Поведение в бригаде. Роль и действия бригадира. Умение слышать друг друга, выполнять поручения бригадира, организованность, сплочённость.

**2.Раздел. Технология приготовления блюд.** Приготавливать и оформлять закуски, основные блюда, сладости и десерты. Определять вкусовые сочетания продуктов в приготовлении закусок, основных блюд, сладостей и десертов. Знакомиться с профессиями кулинаров. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать блюда и горячие напитки.

Подбирать столовое бельё для сервировки стола. Подбирать столовые приборы и посуду. Составлять меню завтрака, обеда, ужина. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления блюд. Выполнять сервировку стола, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.

**3.Раздел. Структура работы в бригаде.** Создание бригад. Знакомство - раскрытие интересов, кулинарных умений, организаторских способностей. Выбор бригадира – главный член бригады, который распределяет обязанности между членами бригады и несет ответственность за подготовку бригады к занятию. Контролирует весь процесс работы. Бригадиры могут меняться. Домашнее задание - Особенность домашнего задания, продолжительность, массовость. Подготовка к занятию.

**4.Раздел. Проектная и исследовательская деятельность (шедевры от юных кулинаров).** Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Разработка и реализация творческого проекта. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта. Разработка и реализация специализированного проекта. Содержание специализированного творческого проекта.

## Содержание курса и формы организации видов деятельности, 6–7 класс

**1.Раздел. Вводное занятие.** Инструктаж. Национальная кухня, традиции, культура, праздничный стол, церемонии чаепития. Командная работа и взаимодействие с другими детьми, постановка общей цели, для достижения которой каждый должен внести индивидуальный вклад, распределению ролей.

**2.Раздел. Технология приготовления блюд.** Приготавливать и оформлять закуски, основные блюда, сладости и десерты. Определять вкусовые сочетания продуктов в приготовлении закусок, основных блюд, сладостей и десертов. Знакомиться с профессиями: кондитер, повар, шеф-повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать блюда и горячие напитки.

Подбирать столовое бельё для сервировки стола. Подбирать столовые приборы и посуду. Составлять меню завтрака, обеда, ужина. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления блюд. Выполнять сервировку стола, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.

**3.Раздел. Структура работы в бригаде.** Создание бригад. Знакомство - раскрытие интересов, кулинарных умений, организаторских способностей. Выбор бригадира – главный член бригады, который распределяет обязанности между членами бригады и несет ответственность за подготовку бригады к занятию. Контролирует весь процесс работы. Бригадиры могут меняться. Домашнее задание - Особенность домашнего задания, продолжительность, массовость. Подготовка к занятию.

**4.Раздел. Проектная и исследовательская деятельность (шедевры от юных кулинаров).** Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Разработка и реализация творческого проекта. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта. Разработка и реализация специализированного проекта. Содержание специализированного творческого проекта.

## 2. Результаты освоения курса «Школа юных кулинаров», 5 класс

### *Личностные результаты:*

- проявится познавательная активность в разделе кулинарного искусства;
- сформируется ответственное отношение к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформируется коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- разовьется эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческая деятельность эстетического характера;
- развития самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в кулинарной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе;
- формирования духовно-нравственных ценностей, эстетических потребностей, эмоциональности и чувств.

### *Метапредметные результаты*

#### Регулятивные универсальные учебные действия:

- постановке учебной задачи, планированию (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата); прогнозированию, контролю, коррекции и оценки;
- работать со справочными материалами и Интернет-ресурсами, при приготовлении разных блюд, планировать план действий поэтапного приготовления закусок, основных блюд, сладостей и десертов;
- организовывать практическую деятельность;
- оценивать возможности и достижения в кулинарной области собственной и других учащихся.

#### Коммуникативные универсальные учебные действия:

- социальной компетентности и учёта позиции других людей; участие в КТД; умению интегрироваться в бригаде сверстников и продуктивно сотрудничать со сверстниками и взрослыми.

#### Познавательные универсальные учебные действия:

- правила поведения в бригаде;
- основные традиции национальной кухни.

Предметные результаты освоения программы:

- организовывать и проводить мероприятия на уровне МБОУ СОШ «Новая Эра»;
- проводить благотворительные акции (выступления), направленные на формирование позитивного отношения к национальной кухне;
- аргументировано отстаивать свою позицию;
- адекватно общаться с учащимися и взрослыми, владеть нормами и правилами уважительного отношения.

**Формы контроля:** приготовление национальных блюд, соблюдая культурные традиции народов, участие в конкурсах разного уровня, проектная и исследовательская деятельность (шедевры от юных кулинаров), презентация, защита проекта.

**Результаты освоения курса «Школа юных кулинаров», 6–7 класс**

Личностные результаты:

- проявится познавательная активность в разделе кулинарного искусства;
- сформируется ответственное отношение к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформируется коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- сформируется готовность к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- разовьется эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческая деятельность эстетического характера;
- развития самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в кулинарной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе;
- формирования духовно-нравственных ценностей, эстетических потребностей, эмоциональности и чувств.

Метапредметные результаты

Регулятивные универсальные учебные действия:

- постановке учебной задачи, планированию (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата); прогнозированию, контролю, коррекции и оценки;
- структурировать материал;
- работать со справочными материалами и Интернет-ресурсами, при приготовлении разных блюд, планировать план действий поэтапного приготовления закусок, основных блюд, сладостей и десертов;
- организовывать практическую деятельность;
- оценивать возможности и достижения в кулинарной области собственной и одноклассников.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- социальной компетентности и учёта позиции других людей; участие в КТД; умению интегрироваться в бригады сверстников и продуктивно сотрудничать со сверстниками и взрослыми.
- участвовать в жизни макро- и микросоциума (группы, класса, школы), участие в конкурсах и мероприятиях на разных уровнях (класс, школа, город).

Познавательные универсальные учебные действия:

- осуществлять поиск необходимой информации; самостоятельному созданию способов решения проблем поискового характера;
- историю национальной кухни в России и в мире;
- правила поведения в бригаде;
- основные традиции национальной кухни.

Предметные результаты освоения программы:

- организовывать и проводить мероприятия на уровне МБОУ СОШ «Новая Эра»;
- проводить благотворительные акции (выступления), направленные на формирование позитивного отношения к национальной кухне;
- аргументировано отстаивать свою позицию;
- адекватно общаться с учащимися и взрослыми, владеть нормами и правилами уважительного отношения.
- подготовка учащихся к участию на мероприятиях разных уровней, к проектной деятельности, к конкуренции на рынке труда и выбору профессий.

**Формы контроля:** приготовление национальных блюд, соблюдая культурные традиции народов, участие в конкурсах разного уровня, проектная и исследовательская деятельность (шедевры от юных кулинаров), презентация, защита проекта.

### 3. Тематическое планирование, 5 класс

№	Тема	Количество часов	Формы занятий	ЭОР
1	Национальные блюда. Вводное занятие. Знакомство с национальными блюдами. Инструктаж.	2	Виртуальная экскурсия Инструктаж	<a href="#">Кухня России: фото и описание национальных блюд kidpassage.com</a> › Национальная кухня России: на троих готовили – и четвертый сыт
2	Русская кухня. Русская кухня и традиции, связанные с ней. Закуска.	2	Поиск информации Составление меню Практикум	<a href="#">Русская кухня. Традиции и старинные рецепты zen.yandex.ru</a> ›media...russkaia...tradicii-i-starinnye...  <a href="#">Русская кухня: история и традиционные блюда   Food and... foodandhealth.ru</a> ›Кухни народов мира›Русская кухня
3	Русская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<a href="#">Русская национальная кухня studyinrussia.ru</a> ›Жизнь в России›Условия жизни  <a href="#">100 главных русских блюд - Russia Beyond по-русски ru.rbth.com</a> ›Читать›100 главных русских блюд
4	Русская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<a href="#">Десерты, Русская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com</a> ›recipes/bytype/...
5	Татарская кухня. Татарская кухня и традиции. Закуска.	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия Практикум	<a href="#">Татарская кухня: традиции, блюда и напитки   Food and... foodandhealth.ru</a> ›Кухни народов мира›Татарская кухня  <a href="#">Рецепты закусок, Татарская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com</a> ›recipes/bytype/?fid=6,177

				<p>Национальные блюда Мөгез и Татлы от знатока <b>татарских традиций</b> Диляры Зиннуровой</p> <p><a href="#">YouTube</a></p>
6	Татарская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<p><b>Татарская кухня, рецепты с фото на RussianFood.com...</b>  <a href="#">RussianFood.com»recipes/bytype/?fid=177</a></p>
7	Татарская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<p><b>Рецепты сладостей, Татарская кухня, рецепты с фото на...</b>  <a href="#">RussianFood.com»recipes/bytype/...</a></p>
8	Белорусская кухня. Праздничный стол в национальном белорусском стиле. Закуска.	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия Практикум	<p><b>Белорусская кухня, белорусские блюда - рецепты...</b>  <a href="#">rovar.ru»Каталог рецептов»Белорусская кухня</a></p> <p><b>Праздничный стол в национальном белорусском стиле</b>  <a href="#">vkus.by»index.php?a=1889</a></p>
9	Белорусская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<p><b>Попробовать главные блюда белорусской кухни можно...</b>  <a href="#">zen.yandex.ru»Яндекс.Дзен»...-poprobovat-v-belarusi...</a></p>
10	Белорусская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<p><b>Рецепты сладостей, Белорусская кухня, рецепты с фото...</b>  <a href="#">RussianFood.com»recipes/bytype/...</a></p>
11	Азербайджанская кухня. Культурные традиции азербайджанская кухня. Закуска.	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия Практикум	<p><b>Обычай и традиции Азербайджана</b>  <a href="#">travelask.ru»Азербайджан»Традиции Азербайджана</a></p>
12	Азербайджанская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<p><b>Азербайджанская кухня: главные блюда</b>  <a href="#">34travel.me»post/azerbaijan-food</a></p>
13	Азербайджанская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<p><b>Рецепты сладостей, Азербайджанская кухня, рецепты...</b>  <a href="#">RussianFood.com»recipes/bytype/...</a></p>

14	Китайская кухня. Закуска.	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия Практикум	<a href="#">Рецепты закусок, Китайская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com»recipes/bytype/...</a>
15	Китайская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<a href="#">Китайская кухня, китайские блюда - рецепты с фото на... rovar.ru»Каталог рецептов»Китайская кухня</a>
16	Китайская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<a href="#">Рецепты сладостей, Китайская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com»recipes/bytype/...</a>
17	Проектная деятельность (шедевры от юных кулинаров)	2	Ролевая игра «Адская кухня»	<a href="#">Адская Кухня скачать бесплатно в mp3 и слушать онлайн ipleer.com»q/адская кухня/</a>
Всего		34		

#### Тематическое планирование, 6–7 класс

№	Тема	Количество часов	Формы занятий	ЭОР
1	Национальные блюда. Вводное занятие. Знакомство с национальными блюдами. Инструктаж.	2	Виртуальная экскурсия Инструктаж	<a href="#">Кухня России: фото и описание национальных блюд kidpassage.com» Национальная кухня России: на троих готовили – и четвертый сыт</a>
2	Русская кухня. Русская кухня и традиции, связанные с ней. Закуска.	2	Поиск информации Составление меню Практикум	<a href="#">Русская кухня. Традиции и старинные рецепты zen.yandex.ru»media...russkaia...tradicii-i-starinnye...</a>

				<a href="#">Русская кухня: история и традиционные блюда   Food and... foodandhealth.ru</a> Кухни народов мира>Русская кухня
3	Русская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<a href="#">Русская национальная кухня studyinrussia.ru</a> Жизнь в России>Условия жизни  <a href="#">100 главных русских блюд - Russia Beyond по-русски ru.rbth.com</a> >Читать>100 главных русских блюд
4	Русская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<a href="#">Десерты, Русская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com</a> >recipes/bytype/...
5	Татарская кухня. Татарская кухня и традиции. Закуска.	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия Практикум	<a href="#">Татарская кухня: традиции, блюда и напитки   Food and... foodandhealth.ru</a> Кухни народов мира>Татарская кухня  <a href="#">Рецепты закусок, Татарская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com</a> >recipes/bytype/?fid=6,177  Национальные блюда Мөгез и Татлы от знатока татарских традиций Диляры Зиннуровой  <a href="#">YouTube</a>
6	Татарская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<a href="#">Татарская кухня, рецепты с фото на RussianFood.com... RussianFood.com</a> >recipes/bytype/?fid=177
7	Татарская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<a href="#">Рецепты сладостей, Татарская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com</a> >recipes/bytype/...
8	Белорусская кухня. Праздничный стол в	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия	<a href="#">Белорусская кухня, белорусские блюда - рецепты... rovar.ru</a> >Каталог рецептов>Белорусская кухня

	национальном белорусском стиле. Закуска.		Практикум	<a href="#">Праздничный стол в национальном белорусском стиле vkus.by&gt;index.php?a=1889</a>
9	Белорусская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<a href="#">Попробовать главные блюда белорусской кухни можно... zen.yandex.ru&gt;Яндекс.Дзен&gt;...-poprobovat-v-belarusi...</a>
10	Белорусская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<a href="#">Рецепты сладостей, Белорусская кухня, рецепты с фото... RussianFood.com&gt;recipes/bytype/...</a>
11	Азербайджанская кухня. Культурные традиции азербайджанская кухня. Закуска.	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия Практикум	<a href="#">Обычаи и традиции Азербайджана travelask.ru&gt;Азербайджан&gt;Традиции Азербайджана</a>
12	Азербайджанская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<a href="#">Азербайджанская кухня: главные блюда 34travel.me&gt;post/azerbaijan-food</a>
13	Азербайджанская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<a href="#">Рецепты сладостей, Азербайджанская кухня, рецепты... RussianFood.com&gt;recipes/bytype/...</a>
14	Китайская кухня. Закуска.	2	Поиск информации Виртуальная экскурсия Практикум	<a href="#">Рецепты закусок, Китайская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com&gt;recipes/bytype/...</a>
15	Китайская кухня. Основные блюда.	2	Практикум	<a href="#">Китайская кухня, китайские блюда - рецепты с фото на... povar.ru&gt;Каталог рецептов&gt;Китайская кухня</a>
16	Китайская кухня. Десерты, напитки.	2	Практикум	<a href="#">Рецепты сладостей, Китайская кухня, рецепты с фото на... RussianFood.com&gt;recipes/bytype/...</a>

17	Проектная деятельность (шедевры от юных кулинаров)	2	Ролевая игра «Адская кухня»	<a href="#">Адская Кухня скачать бесплатно в mp3 и слушать онлайн ipleer.com/q/адская кухня/</a>
Всего		34		

### Список литературы и интернет-ресурсов

1. Федеральная рабочая программа основного общего образования Технология (для 5–9 классов образовательных организаций) Москва 2023.
2. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы.
3. Кухни народов мира – Рецепты национальных блюд. [koolinar.ru](http://koolinar.ru)› [Национальные кухни](#)
4. Русские национальные блюда - 15 самых вкусных... [lafoy.ru](http://lafoy.ru)› [Русские национальные блюда: 15 самых вкусных рецептов русской кухни.](#)
5. Татарские национальные блюда - 15 самых вкусных... [lafoy.ru](http://lafoy.ru)› [Татарские национальные блюда: 15 самых вкусных рецептов татарской кух...](#)
6. Белорусская кухня, рецепты с фото на [RussianFood.com](http://RussianFood.com)... [RussianFood.com/recipes/bytype/?fid=165](http://RussianFood.com/recipes/bytype/?fid=165)
7. Азербайджанская кухня, рецепты с фото на... [RussianFood.com/recipes/bytype/?fid=186](http://RussianFood.com/recipes/bytype/?fid=186)
8. Китайская кухня — 85 рецептов с фото. Рецепты... [iamcook.ru/country/China](http://iamcook.ru/country/China)