

Приложение к ФАООП для обучающихся  
с умственной отсталостью

**Рабочая программа общего образования  
обучающихся с умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями)**

**вариант 1**

**«Профильный труд (Поварское дело)»**

**(для 9 класса)**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ .....	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ .....	14

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Цель обучения – получение обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи обучения:

– овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;

- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения обучающихся по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 9 классе определяет следующие задачи:

- формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ**

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	14	1
2.	Знакомство с рецептами	26	1
3.	Весоизмерительные приборы	8	2
4.	Продукты природные	28	1
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	25	1
6.	Первичная обработка мяса	27	1
7.	Соусы	26	1
8.	Первые блюда: бульоны	23	1
9.	Десерты	30	1
10.	Приготовление и оформление блюд	26	1
11.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	5	1
	<b>Итого:</b>	<b>238</b>	<b>12</b>



### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### **Система оценки достижений**

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных

результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»* ставиться если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

*Оценка «4»* ставиться, если:

- обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе;
- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

*Оценка «3»* ставиться, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставиться, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставиться, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;

- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3» ставиться, если:*

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2» не ставится*

#### IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 14 часов					
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности
2	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища». Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Называют предприятия общественного питания из личного опыта	Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта

28	Экскурсия в пиццерию: «Додо» «Понизия» здоровья. Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Выявление санитарно-гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, продуктам. Анализ рецептур, тестов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям.	Выявление санитарно-гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, продуктам. Анализ рецептур, тестов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям.	Выявление санитарно-гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, продуктам. Анализ рецептур, тестов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям.
4	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Изучение особенностей приготовления пиццы. Анализ рецептур, тестов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям.	Изучение особенностей приготовления пиццы. Анализ рецептур, тестов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям.	Изучение особенностей приготовления пиццы. Анализ рецептур, тестов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям.
5	Предприятия общественного питания	1	Обсуждение результатов выполнения работы	Обсуждение результатов выполнения работы	Обсуждение результатов выполнения работы
29	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Обсуждение результатов выполнения работы по приготовлению картофеля с овощными витаминами.	Обсуждение результатов выполнения работы по приготовлению картофеля с овощными витаминами.	Обсуждение результатов выполнения работы по приготовлению картофеля с овощными витаминами.
30	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Обсуждение результатов выполнения работы по приготовлению картофеля с овощными витаминами.	Обсуждение результатов выполнения работы по приготовлению картофеля с овощными витаминами.	Обсуждение результатов выполнения работы по приготовлению картофеля с овощными витаминами.
6	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан».	1	Формулирование выводов. Выполнение санитарно-гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, продуктам.	Формулирование выводов. Выполнение санитарно-гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, продуктам.	Формулирование выводов. Выполнение санитарно-гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, продуктам.
			здоровым способом поддержания нормального		

	Практическая работа «Мастер – класс по выпечке»		не перед учащимися наблюдают за процессом приготовления теста	Проговаривают технологию приготовления теста для	Различают способы приготовления теста.
31	Расчёт потребности сырых продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1	Знакомство с рецептом приготовления супа-пюре. Изучение технологии приготовления супа-пюре из кабачков. Выпечка хлеба.	С помощью учителя рассматривают схему приготовления супа-пюре из кабачков. Приготовление супа-пюре из кабачков.	Знакомятся с рецептом приготовления супа-пюре из кабачков. Изучают технологию приготовления супа-пюре из кабачков. Выпечка хлеба.
7	Экскурсия в торговую точку «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Изучение технологии приготовления супа-пюре из кабачков. Выпечка хлеба. Знакомство с рецептом приготовления супа-пюре из кабачков. Выпечка хлеба.	С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Знакомятся с рецептом приготовления супа-пюре из кабачков. Изучают технологию приготовления супа-пюре из кабачков. Выпечка хлеба.
8	Предприятия быстрого обслуживания	1	Работа с рецептами, порциями, масса брутто, масса нетто, затраты, кулинарный калькулятор	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания :
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Значение предприятий быстрого обслуживания для жизни общества. Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько	С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Читает о значении предприятий быстрого обслуживания для жизни общества. Калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизни общества. Калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько
9	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.	С помощью учителя если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту	Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара.







45	Практическая работа «Использование	1	Использование правил в работе	Использование правил в работе	Использование правил в работе
16	Верхних емкостей для	1	Использование верней	Использование верней	Использование верней
38	Практическая работа «Соте из замороженных овощей»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда
46	Практическая работа «Использование	1	Использование правил в работе	Использование правил в работе	Использование правил в работе
39	Практическая работа «Соте из замороженных овощей»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
17	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда
40	Контрольная работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
18	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда
			приготовления квашеной	приготовления квашеной	приготовления квашеной
			капусты.	капусты.	капусты.
			Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов

19	Современный кулинарный рецепт	1	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы	Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу
20	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий». Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты.	С помощью учителя выделяют и проговаривают основные пункты выполнения практических действий. Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов.	Обсуждают выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий».
21	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Участвуют в обсуждении выполненной работы	Делают разбор выполненной работы



51	Виды и пищевая ценность муки	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют основные виды муки	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют	Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид
25	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, зрительного ряда выделяют основные виды рецептов национальной кухни. Соединение названия муки с видом зерна национальной	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, из которого извлекают рецепты. Соединяют название муки с видом зерна национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская	Мушкетеры и их рецепты приготовления национальной кухни. Там же находят рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская
52	Практическая работа «Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой, качества представленных образцов муки, понятия, показателям, ухня.	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки. Выполняют практическую работу с помощью учителя.	Выполняют практическую работу, с соблюдением рецептов технических условий: русская – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
53	Практическая работа «Оценка качества муки»	1	установленных примеров к требованиям к блюдам государственных	Заполняют таблицу по образцу	
26	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	стандартов на данный вид продукции.ческой картой. Выполнение практической работы, с соблюдением	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.	– Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);
27	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	технических условий:ков – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на	Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	– Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки работы

62	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира.	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст.
54	Применение муки в кулинарии	1	Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки	Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»
63	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	Изучение литературных источников информации: – разбор и обобщение найденного материала; – проведение исследования органолептических свойств	С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла. Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью.	Изучают источники информации: – анализируют и обобщают найденный материал; – проводят исследование органолептических свойств масла.
64	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	Формулирование вывода: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла	Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник	Делают вывод: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла
55	Практическая работа «Приготовление вареников с картошкой»	1	«Приготовление вареников с картошкой» в сети Интернет, с просмотром видеоматериала узнают о способе выполнения работы.	Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников.	практической работы, с опорой на рецепт.
65	Сыр. Происхождение сыра	1	Знакомство с понятием «сыр» через Интернет, с комментированием просмотра видеоматериала узнают о способе выполнения работы.	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «сыр». Проговаривают основные этапы работы.	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.
56	Практическая работа «Приготовление вареников с картошкой»	1	Выполнение зарисовки по содержанию практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду.	Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра, выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу
66	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по нахождению информации в	Принимают участие в групповой работе по	Работают в группе по нахождению информации в

			Есть Интернет-справочная базы о сыре. Обсуждают выполненную работу	нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу
57 67	Растительные масла. Практическая работа «Общая характеристика «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	Знакомство с нормативно- техническими документами по определению качества сыра. Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра.	Знакомятся с нормативно- техническими документами по определению качества сыра. С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста. С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра	Участвуют в нахождении Находят в нормативно- информации в сети Интернет технических документах о растительных маслах, описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям
68	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	– определение, к какому сорту относится образец в зависимости от бальной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц; – определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ	маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал. Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотносят названия растительного масла с сырьём
58	Сырьё для растительных жиров	1	растительного масла с сырьём		



69	Классификация работы в кулинарии по видам: по происхождению; по	1	Приводят примеры медленной и быстрой работы по принципам прибиора из рецептурных карт	Синонимы, синонимы об проговаривают сыры и опорой действии, посыл, посыл, посыл	Вступают в диалог с миром и действии, посыл, посыл, посыл
75	Классификация работы «Блюда с сыром на сковороде»		Приводят примеры медленной и быстрой работы по принципам прибиора из рецептурных карт	Синонимы, синонимы об проговаривают сыры и опорой действии, посыл, посыл, посыл	Вступают в диалог с миром и действии, посыл, посыл, посыл
70	Практическая работа	1	Расселение истории растительного масла»	Обсуждают и разбирают	Заполняют таблицу
76	Контрольная работа. Тест «Продукты приправы»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы с использованием	Вспомогательные условия, с помощью учителя называют виды лаваша с разными	Приготовление лаваша в домашних условиях, с определением правильного ответа на поставленные
60	Практическая работа	1	Заваривание сыра с разными	Синонимы, синонимы об проговаривают сыры и опорой действии, посыл, посыл, посыл	Вступают в диалог с миром и действии, посыл, посыл, посыл
71	Классификация работы растительного масла»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы с использованием	Синонимы, синонимы об проговаривают сыры и опорой действии, посыл, посыл, посыл	Вступают в диалог с миром и действии, посыл, посыл, посыл
61	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Приводят примеры медленной и быстрой работы по принципам прибиора из рецептурных карт	Синонимы, синонимы об проговаривают сыры и опорой действии, посыл, посыл, посыл	Вступают в диалог с миром и действии, посыл, посыл, посыл
72	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	Приводят примеры медленной и быстрой работы по принципам прибиора из рецептурных карт	Синонимы, синонимы об проговаривают сыры и опорой действии, посыл, посыл, посыл	Вступают в диалог с миром и действии, посыл, посыл, посыл
			сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.	определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.	внешнему виду, запаху и вкусу.

			Выполнение практической работы с описанием вкусовых ощущений. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений. Обсуждают и разбирают выполненную работу
73	Сочетание мягких сыров с продуктами	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сочетание сыров».</p> <p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье;</p> <p>сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Формулирование вывода: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>	<p>С помощью учителя называют продукты, сочетаемые с мягкими сырами.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по совместимости продуктов с сырами.</p> <p>Проговаривают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>	<p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье;</p> <p>сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Делают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>

**Последовательность и правила первичной обработки птицы - 25 часов**

77	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал. Называют инструменты и приспособления для обработки птицы
78	Набор инвентаря и посуды	1	Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения

79	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
80	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	Повторение свойств мясных полуфабрикатов: оценивание внешнего вида блюда в целом и отдельно - основного продукта; форма нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий	С помощью учителя выполняют органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов с помощью учителя	Называют свойства мясных полуфабрикатов: оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта; форму нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий
81	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполнение таблицы оценки качества продуктов	проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов	проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов
82	Опаливание птицы	1	Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы». Выделение последовательности опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет птичью тушку от волосков	Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы». С помощью учителя выделяют последовательность опаливания. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам	Находят в словаре значение понятия «опаливание». Выделяют способы опаливания птицы. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок

			на коже; удаляет перо и пух, которые остались после ощипывания; тушку потрошат, разделяют на части. Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях	«Собери порядок опаливания», подбери названия. Участвуют в обсуждении выполненной работы	опаливания», подбери названия, с помощью учителя. Называют правила безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях.
83	Размораживание птицы	1	Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы	Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя. Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы	Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта. Выделяют в тексте последовательность обработки птицы
84	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания,	Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение	Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.

			наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу
85	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1			
86	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в кулинарный словарь	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь
87	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной.	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы

88	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	«Приготовление куриной отбивной из филейной части». Формирование у обучающихся практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	«Приготовление куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы
89	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Работа по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в учебнике: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приводят примеры из жизненного опыта	Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Работают по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы в домашней кулинарии
90	Технология приготовления котлетной массы	1	Знакомство с технологией приготовления котлетной массы. Составление схемы приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы. С помощью учителя составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы. Составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник

91	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы.	Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя.	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник.
92	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
93	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы С помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию. Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приводят примеры из жизненного опыта
94	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Беседа об истории появления блюда «зразы» в	Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал.	Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях.



107	Приёмы приготовления «Полуфабрикаты»: блюда «нарезка», отбивная,	1	Рассказ учителя (домашнее задание) о приёмах при приготовлении «Полуфабрикаты»: жареная, отбивная, «Зразы», панирование, Выпекание, маринование, обжаривание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по	Словом «нарезка» называют приготовление блюда. Выпекание жареную, отбивную, «Зразы» и панирование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по	Выделяют и в рассказе. Объясняют приёмы приготовления «Полуфабрикаты»: жареная, отбивная, «Зразы», панирование, обжаривание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по
96	Обработка субпродуктов	1	Просмотр видеофрагмента «Субпродукты».	Учитель из видеофрагмента о субпродуктах.	Учитель из видеофрагмента о субпродуктах.
108	Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование	1	Повторение приёмов при приготовлении «Полуфабрикаты»: жареная, отбивная, «Зразы», панирование, Выпекание, маринование, обжаривание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по	Повторяют приёмы при приготовлении «Полуфабрикаты»: жареная, отбивная, «Зразы» и панирование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по	Повторяют приёмы при приготовлении «Полуфабрикаты»: жареная, отбивная, «Зразы», панирование, обжаривание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по
97	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы.	Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя.	Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы.
98	Практическая работа	1			

	«Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»		Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах
99	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя	Читают вопросы и находят правильные ответы Выполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества
100	Текущая аттестация (практическая часть)	1			
101		1			
Первичная обработка мяса - 27часов					
102	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки.	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки, с помощью.	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 –

			Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек
103	Основные инструменты для обработки мяса	1	Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки. Соотнесение названия инструментов с картинками	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя	Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками
104	Основные инструменты для обработки мяса	1	Словарь терминов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдение за использованием инструментов и приспособлений для	С помощью учителя находят значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала	Находят в словаре значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для

			обработки мяса, через просмотр видеоматериала		обработки мяса, через просмотр видеоматериала
105	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1	Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты». Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными	С помощью учителя находят определение понятия «кулинарные полуфабрикаты». Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными	Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст. Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными
106	Приготовление полуфабрикатов	1	Повторение видов полуфабрикатов. Нахождение полуфабрикатов по описанию учителя, с опорой на наглядность. Выделение полуфабрикатов по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу. Формулирование вывода: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов	Повторяют виды полуфабрикатов. Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность. С помощью учителя выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу. Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов, с помощью учителя	Называют виды полуфабрикатов. Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность. Выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу. Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов

109	Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые	1	Через просмотр видеоматериала знакомство с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты. Обсуждение увиденного учебного материала Различие понятий: «крупнокусковые полуфабрикаты», «порционные полуфабрикаты», «мелкокусковые полуфабрикаты». Знакомство с приёмами приготовления различных видов полуфабрикатов	Смотрят видеофрагмент «Виды полуфабрикатов по размеру». Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала. Записывают названия видов полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые. Называют, с помощью учителя, приёмы приготовления различных видов полуфабрикатов	Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты. Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала. Выделяют приёмы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Различают виды полуфабрикатов по описанию учителя
110	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1	Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации «Виды крупнокусковых полуфабрикатов».	С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации «Виды крупнокусковых полуфабрикатов».	Определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации «Виды крупнокусковых полуфабрикатов». Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка

			<p>Выделение понятий: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>
111	Порционные полуфабрикаты	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделение понятий: – антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работа по учебнику.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь видов порционных полуфабрикатов</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают понятие «порционные полуфабрикаты»: это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>С помощью учителя выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работают по учебнику: описывают порционные полуфабрикаты.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Выделяют определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделяют понятия: – антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работают по учебнику: описание порционных полуфабрикатов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов</p>



121	Обработка субпродуктов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов».	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов».	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов».
114	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	Обсуждение учебного материала. Описание мелкокусковых полуфабрикатов. Выполнение задания по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на учебнике	Принимают участие в обсуждении учебного материала. С помощью учителя выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на учебнике с помощью учителя	Обсуждают учебный материал об обработке полуфабрикатов. Выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на учебнике
122	Технология приготовления котлет	1	Знакомство с технологией приготовления котлет. Обсуждение выполнения работы. Перечисление основных правил	Изображают у доски. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Знакомятся с технологией приготовления котлет. Участвуют в обсуждении выполненной работы
115	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	Выбор инструментов: острый нож и разделочная доска. Нарезание мяса. Нахождение и чтение правил безопасности. Называние этапов приготовления мяса, с опорой на схему. Повторение правил	Рассказывают о полученных знаниях. Изображают отварное и жареное мясо, с помощью учителя. Находят и читают правила безопасности. Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему. Вспоминают правила безопасности	Выбор инструментов для обработки мяса. Нарезание мяса. Нахождение и чтение правил безопасности. Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему. Повторяют правила безопасности
116	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	Поиск информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет	Участвуют в групповой работе. Повторяют информацию о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет	Участвуют в групповой работе по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет
123	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.
124	Практическая работа	1			



126	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Повторение правил безопасности с картой, Вспоминают план урока в начале выполнения работы, с соблюдением правил техники безопасности и требований Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности блюда	Повторяют правила логическую барометрия главное: Беседа со студентами при выполнении практической работы, с соблюдением правил Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда с помощью учителя приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего	Напоминают эту правила безопасности с картой, Вспоминают план урока в начале выполнения работы, с соблюдением правил техники безопасности и требований Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего
127	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»				
125	Технология приготовления «Бефстроганов из	1			
128	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений Повторение правил безопасности	Выполняют тестовое задание с помощью этапов приготовления блюда, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
<b>Соусы – 26 часов</b>					
129	История возникновения соусов	1	Определение значения слова «соус». Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.	С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус». Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»	Работают со словарём, находят значение слова «соус». Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»
130	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и

			<p>вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.</p> <p>Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение</p>	<p>вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.</p> <p>Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя</p>	<p>вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.</p> <p>Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт</p>
131	Основа соусов	1	<p>Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомство с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– масло, вино, уксус;</li> <li>– бульон (мясной, рыбный, грибной);</li> <li>– молоко, сметана, фруктово-ягодный сок;</li> <li>– с опорой на видеоматериал</li> </ul>	<p>Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– масло, вино, уксус;</li> <li>– бульон (мясной, рыбный, грибной);</li> <li>– молоко, сметана, фруктово-ягодный сок;</li> <li>с опорой на видеоматериал</li> </ul>	<p>Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– масло, вино, уксус;</li> <li>– бульон (мясной, рыбный, грибной);</li> <li>– молоко, сметана, фруктово-ягодный сок;</li> <li>с опорой на видеоматериал</li> </ul>

132	Посуда для хранения соусов	1	<p>Повторение основ, для приготовления соусов.</p> <p>Знакомство с посудой для хранения соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соусницы — (подливочники, сметанники)</li> <li>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</li> <li>– пакет «Дой-пак»</li> </ul> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность.</p> <p>Рассматривают посуду для хранения соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соусницы — (подливочники, сметанники)</li> <li>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</li> <li>– пакет «Дой-пак».</li> </ul> <p>С помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>	<p>Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность.</p> <p>Рассматривают посуду для хранения соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соусницы — (подливочники, сметанники)</li> <li>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</li> <li>– пакет «Дой-пак».</li> </ul> <p>Рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>
133	Полезные свойства соусов	1	<p>Беседа о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приведение примеров из жизненного опыта.</p> <p>Составление вывода: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему</p>	<p>Участвуют в беседе о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают</p>	<p>Рассказывают о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>Делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают</p>

			усвоению основных продуктов блюда	аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда	аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда
134	Разновидности соусов	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».</p> <p>Выделение из увиденного учебного материала видов соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работа по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».</p> <p>С помощью выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами, с помощью</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».</p> <p>Выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами</p>
135	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	<p>Знакомство с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривание таблицы использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования)</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Проговаривают виды соусов</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Рассказывают о видах соусов и их использовании</p>

136	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	Повторение видов соусов по консистенции. Работа по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Перенос таблицы в рабочую тетрадь. Словарь терминов: «соус, соусник»	Повторяют виды соусов по консистенции. Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают значение терминов: «соус, соусник»	Повторяют виды соусов по консистенции. Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь. Рассказывают о значении терминов: «соус, соусник»
137	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составление схемы приготовления. Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления, с помощью учителя. С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны. Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке

138	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы
139	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	«Приготовление сметанного соуса». Повторение схемы приготовления соуса на основе сметаны. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	«Приготовление сметанного соуса». Повторяют за учителем схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	«Приготовление сметанного соуса». Повторяют схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
140	Технология приготовления соуса на бульонах	1	Работа по схеме «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривание последовательности приготовления. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Словарь терминов: пассировка	С помощью учителя работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривают последовательность приготовления. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Объясняют значение термина: пассировка с помощью учителя	Работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривают последовательность приготовления соуса на бульоне. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Объясняют значение термина: пассировка
141	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.	Рассматривают алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Называют алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.
142	Практическая работа «Приготовление белого	1			

	соуса на мясном бульоне»		Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
143	Технология приготовления фруктового соуса	1	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Проговаривание последовательности приготовления. Обсуждение увиденного учебного материала и составление схемы. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Проговаривают последовательность приготовления фруктового соуса. Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему, с помощью учителя. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Называют последовательность приготовления фруктового соуса. Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец.
144	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.
145	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»		Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических

			требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
146	Технология приготовления соуса «майонез»	1	Знакомство технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Запись рецепта соуса «майонез» в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
147	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	Повторение технологии приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.	Повторяют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.	Называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.
148	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
149	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	Поиск информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.



			Выделение основных видов: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы	Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы	Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы
150	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	Повторение видов соусов для пиццы. Запись рецепта приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь	Повторяют виды соусов для пиццы, с опорой на наглядность. Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь	Называют виды соусов для пиццы. Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь
151	Салатные заправки	1	Работа с кулинарными книгами «Салаты». Нахождение рецептов салатов с различными заправками. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салатов с различными заправками, с помощью учителя. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салатов с различными заправками. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь

152	Принципы подбора соусов к блюдам	1	Беседа о подборе соусов к блюдам. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам. Приводят примеры из жизненного опыта. С помощью делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда
153	Подача соусов по правилам этикета	1	Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов». Выделение главного: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширение кругозора о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	Смотрят мультимедийную презентацию «Подача соусов». С помощью учителя выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов». Выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета
154	Контрольная работа. Тест «Овощи»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и	Выполняют тест с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные

			умений		вопросы, с использованием своих знаний и умений
<b>Первые блюда: бульоны - 23 часа</b>					
155	Бульон. История появления	1	Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов
156	Бульон. Полезные свойства бульонов	1	Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов бульонов. Заполнение таблицы «Бульон». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Читают о способах приготовления основных видов бульонов. Заполняют таблицу «Бульон», с помощью. Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала, с помощью учителя	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Называют способы приготовления основных видов бульонов, с опорой на учебник. Заполняют таблицу «Бульон». Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала
157	Виды бульонов по цвету	1	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету

158	Технология приготовления красного бульона	1	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Формулирование вывода: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. С помощью формируют вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. Делают вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны
159	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона.	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона.
160	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	Изучение технологии приготовления и рецептуры красного бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы
161	Технология приготовления белого бульона из птицы	1	Знакомство с технологией приготовления белого бульона из птицы. Запись в рабочую тетрадь определения: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают и записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные

			заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир
162	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.
163	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению белого бульона из птицы	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона. Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы
164	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	1	Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона

165	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно- гигиенических требований перед участием в мастер- классе. Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры желтого бульона. Формирование умение и навыков самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы	Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют санитарно- гигиенические требования перед участием в мастер- классе. Обсуждают предстоящую работу по приготовлению желтого бульона из птицы, с опорой на технологическую карту. Овладевают умениями самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы. Разбор выполненной работы
166	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1			
167	Виды бульонов: мясные	1	Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды	Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь	Знакомятся с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Сравнивают виды бульонов. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь







221	Правила украшения блюд овощами	1	В просмотре мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом.	В просмотре мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Случайные обмен веществ вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом.	В просмотре мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы:
175	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи
176	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи
222	Правила украшения блюд фруктами		В просмотре мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».	Участствуют в обсуждении и просмотре мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».	разборе выполненной работы просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».
177	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	1	Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожуру по спирали; когда яблоко очищено, кожуру отодвигают на край	С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожуру по спирали; когда яблоко очищено, кожуру отодвигают на край	Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожуру по спирали; когда яблоко очищено, кожуру отодвигают на край
178	Десерты. История появления десертов	1	рукой, а правой тонко срезают кожуру по спирали; когда яблоко очищено, кожуру отодвигают на край	тонко срезают кожуру по спирали; когда яблоко очищено, кожуру отодвигают на край (dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для	срезают кожуру по спирали; когда яблоко очищено, кожуру отодвигают на край (французского dessert) – завершающее блюдо стола,

			тарелки, а яблоко кладут в середину. ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие	тарелки, а яблоко кладут в середину в конце обеда или ужина, обычно – сладкие	тарелки, а яблоко кладут в середину приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие
223	Карвинг – украшение блюд овощами		Определение понятия «карвинг». Карвинг — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений сервировкой десертного стола	Находят в словаре значение слова «карвинг». Знакомится с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола с помощью. Участвуют в поиске	Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений сервировкой десертного стола Участвуют в поиске
179	Виды десертов по температуре подачи	1	Интернет способов украшения блюд через карвинг. Описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из работы	Информацию учителя выделяют в способе украшения блюд через карвинг. Приводят выполненную работу	Информацию в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Приводят выполненную работу
224	Технология приготовления украшения из свежего огурца		Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца на: – горячие и холодные	Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца на: – горячие и холодные	Знают вырод по температуре подачи десерта украшения из свежего огурца
180	Правила подачи	1	Просмотр видеоматериала	Смотрят видеоматериал	Смотрят видеоматериал
225	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»		Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца на: – горячие и холодные	Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца на: – горячие и холодные	Знают вырод по температуре подачи десерта украшения из свежего огурца
226	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»		Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца на: – горячие и холодные	Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца на: – горячие и холодные	Знают вырод по температуре подачи десерта украшения из свежего огурца
			Повторение правил безопасности с инструментами.	Повторяют правила безопасности с инструментами	Повторяют правила безопасности с инструментами

181	Правила подачи горячих десертов	1	Внимательно прочитать выданные правила работы. Просмотр видеоролика: Знакомство с технологией приготовления украшения из апельсина.	Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов.
227	Технология приготовления украшения из апельсина		Знакомство с технологией приготовления украшения из апельсина. Например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина. Например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина. Например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.
228	Практическая работа «Украшение из апельсина»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».
229	Практическая работа «Украшение из апельсина»		Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
182	Десерт «Десерт» и торты. Особенности подачи	1	Чтение текста: требования, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами.	Читают текст, выделяют с таблицей, с помощью учителя. Повторяют правила безопасности с инструментами.	Читают текст, выделяют: таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами.
230	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей		Понимание информации о том, как правильно обращаться с фруктами и овощами. Обсуждение выполненной работы.	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.
				учителя	

231	Практическая работа «Изготовление десерта из яблока - лебедь»	1	Взаимоотношения с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь. Работа с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь.	Взаимоотношения с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь. Работа с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь.	Взаимоотношения с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь. Работа с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь.
232	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»		Взаимоотношения с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь. Работа с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь.	Взаимоотношения с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь. Работа с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь.	Взаимоотношения с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь. Работа с правилами десерта и его приготовлением. Изготовление десерта из яблока и лебедь.
184	Практическая работа «Урок - тренинг по десертному этикету»	1	Обсуждение и разбор правил десертного этикета. Работа с правилами десерта и его приготовления. Изготовление десерта из яблока и лебедь.	С помощью учителя выполняют правила десертного этикета	Называют особенности десертного этикета. Используют правила при выполнении практической работы.
233	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Работа с правилами десерта и его приготовления. Изготовление десерта из яблока и лебедь.	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
185	Печенье. Виды печенья. Инструкция по технике безопасности при работе с тестом	1	Определение понятия «печенье». Значение печенья в питании человека. Выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа «Виды печенья».	С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье». Выполняют задания участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».	Работают со словарём, находят значение слова «печенье». Выполняют задания участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».
234	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа «Виды печенья».	Выполняют задания участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».	Выполняют задания участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».
235	Промежуточная аттестация	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа «Виды печенья».	Выполняют задания участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».	Выполняют задания участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».

	(теоретическая и практическая части)		- выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов»	- выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Пересказ и скрепление рабочей тетради «Приготовление полуфабрикатов»
286	Проблема обучения. Виды аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. С помощью составляют вывод.	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. С помощью составляют вывод.	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. Делают вывод: сдобное
237	Общие требования безопасности	1	Соблюдение общих требований безопасности, с разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Соблюдение общих требований безопасности, с разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Соблюдение общих требований безопасности, с разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное
238	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее классический вариант сливочного печенья, в его	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее классический вариант сливочного печенья, в его	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее классический вариант сливочного печенья, в его
187	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1	Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Оформление памятки «Правила безопасности» классический вариант сливочного печенья, в его	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Оформление памятки «Правила безопасности» классический вариант сливочного печенья, в его	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Оформление памятки «Правила безопасности» классический вариант сливочного печенья, в его
			состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца
188	Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.

189	Практическая работа «Приготовление печенья на кефире»	1	Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
190	Технология приготовления печенья из творога	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждение и разбор выполненной работы. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
191	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторение правил безопасности с варочной панелью.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью.

192	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью
193	Технология приготовления печенья «Минутка»	1	Поиск рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описание рецепта. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт, с помощью. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь
194	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Повторение правил безопасности с варочной панелью.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту.
195	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Обсуждают и разбирают выполненную работу

196	Технология приготовления желе		Работа по учебнику: описание десерта «желе». Знакомство с технологией приготовления желе	С помощью учителя находят в учебнике описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе	Работают по учебнику: описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе
197	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»		Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.	Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.
198	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»		Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
199	Мороженое и конфеты		Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.	С помощью, работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.	Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.



			Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле
200	Мороженое и конфеты		Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника
201	Классификация конфет		Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет». Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». С помощью учителя делает вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки

202	Классификация конфет		Рассматривание схемы «Классификация конфет». Приведение примеров к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют, с помощью, виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет
203	Рецепт мороженого в домашних условиях		Поиск информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
204	Технология приготовления фруктового десерта		Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментирование увиденного учебного материала	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал с помощью учителя	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта
205	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.
206	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»		Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
207	Контрольная работа. Тест «Десерты»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
<b>Приготовление и оформление блюд - 26часов</b>					
208	Первичная обработка продуктов питания	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта

			тепловой обработки продукта		
209	Задачи первичной обработки	1	Работа по учебнику: – чтение задач первичной обработки; – описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке	С помощью учителя, работают по учебнику, – читают задачи первичной обработки; – описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы	Работают по учебнику: – выделяют задачи первичной обработки; – описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы
210	Задачи первичной обработки	1	Повторение задач первичной обработки. Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений
211	Технология первичной обработки моркови	1	Знакомство с технологией первичной обработки моркови. Работа по таблице: называние последовательности обработки моркови	Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови. Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки моркови. Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови
212	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови.	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови.

213	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
-----	---	---	--	--	--