

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 8 класса)

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	15

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 8 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 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 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 8 классе определяет следующие задачи:

- 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;
- 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 ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 8 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, в 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.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	11	1
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	18	1
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	14	1
4.	Мытьё посуды	23	1
5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	22	1
6.	Овощи. Лук. Капуста	24	1
7.	Блюда из отварного картофеля	36	2
8.	Обработка сырой рыбы	36	1
9.	Блины. Виды блинов	18	1
10.	Напитки. Кисель	15	1
11.	Сервизы, их разновидности	21	2
	Итого:	238	13

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

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.

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» ставится 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» ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;

- отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставится, 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» ставится, 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» ставится, 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» ставится, 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

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» ставится 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» ставится, 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-эталоном;
- 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
Кулинария в производственных условиях– 11часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения	1	Знакомство с учебным пособием. Рассматривание условных обозначений и их назначение	Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения. Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя	Знакомятся с учебным пособием. Рассматривают условные обозначения и называют их назначение

32	Контрольная работа	1	Работа с текстом, отвечающим на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Деление текста на части, выделение главного
7	Кухонная посуда. Стейник.	1	Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного
			Кухонная посуда: стейник, противень, 14 часов	Кухонная посуда: стейник, противень, 14 часов	Кухонная посуда: стейник, противень, 14 часов
30	Кухонная посуда. Стейник.	1	Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного
8	Назначение работы Видео –	1	Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного
33	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в стейнике»	1	Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного
34	Практическая работа. Кухонная посуда. Стейник. «Приготовление овощного рагу в стейнике»	1	Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного
			Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного
			Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного
			Восприятие текста, отвечающего на вопросы	Восприятие текста, выделение главного	Восприятие текста, выделение главного

35	Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер	1	Повторение видов сотейника и его назначения. Объявление учителя о соблюдении правил ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал. Определение значения слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»	С помощью учителя и повторяют виды сотейников и их назначение. Проговаривают правила ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал. Определение значения слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник» с помощью учителя	Называют виды сотейников и их назначение. Рассказывают о правилах ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал. Называют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»
36	Правила ухода за работниками «Экскурсия в школьную столовую	1	Объявление учителя и показ видеоматериала под названием «Правила ухода за работниками». Объявление о том, что нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Повар через наблюдение	Вспоминают информацию о том, что нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы, с помощью учителя делают вывод: эта работа очень важна для общества, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов	Рассказывают о правилах пользования работниками: нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы повара
37	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	1	Знакомство с кухонной посудой: противень. Нахождение значения слова «противень» в словаре: тонкий металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания). Чтение текста и нахождение информации о назначении противня	Изучают особенности противня, с помощью учителя находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня, с помощью учителя	Изучают особенности противня, с помощью учителя находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня
10	Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер	1	Повторение назначения противня. Словарь терминов	Читают текст о деятельности повара-кондитера.	Читают текст о деятельности повара-кондитера. Рассказывают о назначении противня.
38	Практическая работа.	1			

	«Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»		противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают, готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения.	Выпекают на противне в соответствии с рецептом. Находят противень по приготовлению выпечки на противне. С помощью учителя в выполняют практическую	Находят и раскладывают продукты, выпекают, готовят печенье. Обсуждают, почему так. Практически работают в аловарьмейстерской, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют
39	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики	1	Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с	работают тестовое задание Участвуют в обсуждении выполненной работы	Выполняют тестовое задание, разбираются в правильном выполнении работы
11	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в	1	соблюдением санитарно-о ответа на гигиенических требований использованием своих знаний и умений	Читают правила по уходу за противнями. С помощью учителя	Выполняют тестовое задание, разбираются в правильном выполнении работы
40	Правила ухода за противнями в условиях	1	Чтение правил по уходу за противнями. Выделение главного: противни с	Читают правила по уходу за противнями. С помощью учителя	Рассказывают правила по уходу за противнями. Выделяют главное: противни с
	Кухонные ручные		антипригарным покрытием, мельница, поварской молоток	антипригарным покрытием, мельница, поварской молоток	антипригарным покрытием
12	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	использованием щадящих, ручными неагрессивных, ччик, ступка, специализированных молоток. моющих средств. образцов, описание по внешнему виду и назначению. Знание кухонных ручных приборов в приготовлении пищи	покрытием нуждаются в бережном уходе с ручных использованием щадящих, неагрессивных, варём, специализированных моющих средств. в «венчик, ступка, мельница» Различают приборы по назначению, с помощью	бережном уходе с ручных использованием щадящих, неагрессивных, варём, специализированных слов моющих средств. мельница». Называют приборы по назначению. Приводят примеры из личного опыта
41	Практическая	1	Повторение правил ухода за	Повторяют правила ухода за	Называют правила ухода за
13	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница,	1	Чтение текста и нахождение противнями. Приведение правил безопасности кухонных ручных приборов.	Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных	Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов.
			Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.	ручных приборов, с помощью учителя.	Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.

42	Практическая работа «Уход за противнями»	1	Взаимодополнительное описание учителя уходу за противнями. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Просмотр видеоматериала о работе с приборами. Знакомство с алгоритмом действий по уходу за приборами с помощью учителя.	Рассказываю о работе с приборами. Знакомство с алгоритмом действий по уходу за противнями.
14	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	Объяснение правил взбивания яиц в пищу. Знакомство с алгоритмом действий о взбиванию яиц венчиком. Выполнение практической работы с венчиком.	Выполняют практическую работу по взбиванию яиц в доступном уровне, с помощью учителя.	Рассказываю о работе с венчиком, при взбивании яиц в доступном уровне, с помощью учителя.
15	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	Объяснение правил взбивания яиц в пищу. Знакомство с алгоритмом действий о взбиванию яиц венчиком. Выполнение практической работы с венчиком.	Выполняют практическую работу по взбиванию яиц в доступном уровне, с помощью учителя.	Рассказываю о работе с венчиком, при взбивании яиц в доступном уровне, с помощью учителя.
43	Проверочный тест «Кухонная посуда»	1	Определение правил использования посуды. Проверка знаний и умений.	Выполняют практическую работу по использованию посуды. Проверка знаний и умений.	Выполняют практическую работу по использованию посуды. Проверка знаний и умений.
			Мытьё посуды – 2	Выполняют практическую работу по мытью посуды. Проверка знаний и умений.	Выполняют практическую работу по мытью посуды. Проверка знаний и умений.
46	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1	Объяснение правил использования мельницы. Проверка знаний и умений.	Выполняют практическую работу по измельчению специй. Проверка знаний и умений.	Рассказываю о работе с мельницей. Проверка знаний и умений.
17	Практическая работа «Измельчение специй в ступке»	1	Объяснение правил использования ступки. Проверка знаний и умений.	Выполняют практическую работу по измельчению специй. Проверка знаний и умений.	Рассказываю о работе с ступкой. Проверка знаний и умений.

45	Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды»	1	Объяснение и выполнение работы. Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проводятся с помощью мультимедийных средств, пока- зываются видеоролики, по- казывающие алгоритм выполнения работы. Выполнение работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Мастера проводят инструкцию по оформлению работы. Выполняют практическую работу с опорой на посуду ручного изготовления. Выполняют работу с технологической картой, с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
18	Правила работы с миксером, блендером»	1	Чтение текста и нахождение информации о правилах работы с миксером и блендером.	Читают текст и находят информацию о правилах работы с миксером и блендером.	Рассказывают о работе с миксером и блендером.
46	Техника безопасности при мытьё посуды	1	Соблюдение техники безопасности при мытьё посуды. Выделение главного: соблюдение требований техники б. загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде.	Соблюдение техники безопасности при мытьё посуды, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: соблюдение требований загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и	Соблюдение техники безопасности при мытьё посуды, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: время работы миксера и выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону.
19	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1	– она лучше растворяет жир. Повторение последовательности сборки блендера. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий	Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. правила Записывают вывод в рабочую тетрадь	Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. едовательность сборки Записывают вывод в рабочую тетрадь

100	Кулинарная обработка капусты	1	Называют основные признаки свойства компонентов в составе средства. Повторяют правила кулинарной обработки капусты. Концентрат. Составление сообщений об обработке разных видов капусты, с опорой на текст	Называют основные свойства: лидер среди овощей по составу витаминов и минералов. Называют основные правила приготовления капусты	Называют основные свойства: лидер среди овощей по составу витаминов и минералов. Называют основные правила приготовления капусты. Составляют сообщения об
24	Правила	1	Называют значения слова	Капусты вводят в словарь	Вводят в словарь
50	Значение глицирина в средстве для мытья посуды	1	Значение глицирина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицирина	Составляют сообщения об обработке посуды	Составляют сообщения об обработке посуды
101	Виды нарезки и способы использования капусты	1	Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии. Также глицирин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.
25	Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	Оформление выводов в рабочую тетрадь. Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь. Записывают вывод в рабочую тетрадь	Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь. Записывают вывод в рабочую тетрадь
102	Виды нарезки и	1	Знакомство с видами нарезки	Знакомятся с видами	Знакомятся с видами нарезки
26	Правила безопасности при использовании мясорубки	1	Классификация мясорубки. Выполнение задания по карточке «Безопасность при использовании мясорубки». Работа с мясорубкой: нарезка, доминирование, кочерыжка, кухонный комбайн	Называют основные правила безопасности при использовании мясорубки. Называют основные правила безопасности при использовании мясорубки. Называют основные правила безопасности при использовании мясорубки.	Называют основные правила безопасности при использовании мясорубки. Называют основные правила безопасности при использовании мясорубки. Называют основные правила безопасности при использовании мясорубки.

51	Бытовая химия. Техника	1	Определение понятия «бытовая химия».	С помощью учителя находят в тексте определение бытового понятия «бытовая химия», с опорой на рубрику «Качество».	Объясняют понятие бытовая химия с опорой на наглядность.
	безопасности при работе с чистящими и моющими средствами		Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью.	Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью с опорой на словарь.	Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью с опорой на словарь.
103	Специальные инструменты для нарезки капусты	1	Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.	Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.	Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.
52	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1	Проведение исследования состава моющих средств, изучение их влияния на здоровье человека и окружающую среду (на примере известного моющего средства).	С помощью учителя находят информацию в сети Интернет об использовании моющего средства для посуды.	Наблюдают за работой моющего средства для посуды.
53	Практическая работа	1	Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов отрицательных качеств моющего средства для посуды.	Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов моющего средства, читают информацию на этикетке.	Наблюдают за работой моющего средства для посуды.
104	Практическая работа «Исследование моющего средства для посуды (шинковка) вручную»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты: название, специфичность запаха, запах после мытья. Повторение правил безопасности с ножом. Формулирование вывода: изучаем этикетку на упаковке: способ применения, меры безопасности с ножом.	Проговаривают вывод: изучаем и строго соблюдаем капусту (шинковка) рекомендации на упаковке: способ применения, меры безопасности с ножом.	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты: название, специфичность запаха, запах после мытья. Повторяют правила безопасности с ножом. Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем капусту (шинковка) вручную.
105	Практическая работа «Нарезка капусты»	1	Выполнение практической работы, применения, производителя, меры предосторожности, совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности.	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с предосторожностью, совет, что	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты: название, специфичность запаха, запах после мытья. Повторяют правила безопасности с ножом. Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем капусту (шинковка) вручную.

	(шинковка) ручную»		Обсуждение и разбор выполненной работы	гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне,	мокрой губкой с мыльной пеной после окончания работы
54	Натуральные средства для мытья посуды	1	Знакомство с натуральными средствами для мытья посуды. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о	Работают со своим видеоматериалом, о натуральных средствах и их	Выполняют работу представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их
106	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна. Выполнение тренировочного	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь,	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные
55	Народные средства для мытья посуды	1	упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна: в народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Чтение правил по использованию народных средств. Различение и нахождение средств по описанию ситуаций	подписывают основные компоненты кухонного комбайна. и в сети Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью Составляют сообщения по	компоненты кухонного комбайна. иению информации Выполняют тренировочное упражнение по сборке их разборке кухонного комбайна соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам.
				группам, с помощью, по наводящим вопросам. Читают правила по использованию народных средств. С помощью учителя различают и находят средства по описанию ситуаций	Читают правила по использованию народных средств. Различают и находят средства по описанию ситуаций

56	Практическая работа «Правила безопасности при обращении с кухонным комбайном и правилами мытья посуды»	1	Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля с соблюдением правил безопасности и требований качества с кухонным комбайном. Формирование вывода: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, соли для переодеваться вблизи работающего комбайна: создание безопасных условий.	Выполняют инструкцию по работе с кухонным комбайном. С помощью учителя делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, соли для переодеваться вблизи работающего комбайна.	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и правил требований качества, с использованием овощечистки, ножают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна.
57	Практическая работа «Применение картофеля в кулинарии»	1	Определение значения слова «картофель». Знакомство с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Работа с термином «клубень»	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал.	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал.
113	Практическая работа «Посуда чистая. Правила мытья посуды»	1	Подготовка кухонного комбайна к работе.	Проговаривают значение слова «клубень».	Проговаривают значение слова «клубень».
108	Практическая работа «Посуда чистая. Правила мытья посуды»	1	Рассказ учителя о видах картофеля по назначению: столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность.	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель, столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность.	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель, столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность.
114	Практическая работа «Посуда чистая. Правила мытья посуды»	1	Выполнение задания по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр) с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	С помощью учителя различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы	Различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы
58	Практическая работа «Посуда чистая. Правила мытья посуды»	1			
59	Практическая работа «Посуда чистая. Правила мытья посуды»	1			

	отварного картофеля»		Приложение к рабочей тетради, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	правил безопасности и их требований качества, на доступном уровне. ты, с опорой на технологическую карту	Выбор одного из рецептов приготовления картофеля, с опорой на технологическую карту. Применяют на практике. Участвуют в обсуждении и
125	Использование	1	Рассказ об использовании	обсуждают, объясняют, используют	разбор, объясняют, используют
66	Использование картофеля для приготовления салатов	1	Отвечают на вопросы, с опорой на видеоматериал своих знаний и опыта. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста о технологии приготовления картофеля.	Выполняют задание. Участвуют в обсуждении и разборе видеоматериала. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов. Читают текст о технологии	Выполняют задание, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов. Читают текст о технологии
120	Технология приготовления картофельного пюре	1	Чтение текста о технологии приготовления картофеля.	Читают текст о технологии	Читают текст о технологии
126	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	Описание приготовления картофеля. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии
67	Использование картофеля для приготовления салатов	1	Описание приготовления картофеля. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии
121	Технология приготовления нарезки картофеля	1	Описание приготовления картофеля. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии
127	Простые формы нарезки картофеля	1	Описание приготовления картофеля. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии	Описывают процесс приготовления картофеля. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии
68	Использование рыбы в кулинарии	1	Описание приготовления рыбы. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Описывают процесс приготовления рыбы. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии	Описывают процесс приготовления рыбы. Приводят примеры из личного опыта. Читают текст о технологии
			консервируют, копченые продукты	рыбы готовят закуски,	вторые блюда, начинки для

			могут подаваться как самостоятельное блюдо. Формирование вывода: из рыбы готовят закуски первые вторые	Нарезка, при этом блюдо образцы нарезки для пирога, порей, вальдорф, салат для котлет. Оформляют вывод в тетрадь	Нарезка, при этом блюдо образцы нарезки для пирога, порей, вальдорф, салат для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
128	Простые формы нарезки картофеля и способы их	1	Чтение текста и выделение, в описания простых форм нарезки. Знакомство со способами использования простой нарезки при	Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки, с помощью. Знакомятся со способами	Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки. Знакомятся со способами
69	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	приготовлении блюд. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара.	использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью. Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный	использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью. Делают вывод: нарезка картофеля – важный
70	Практическая работа.	1	Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с	при выполнении практической работы.	работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением
129	«Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»		Работа с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и	С помощью учителя. работают с таблицей «	Работают с таблицей «
71	«Простые формы нарезки Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	способы их кулинарного использования». Описание продукта – свежая рыба. Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Называние признаков свежести рыбы с опорой на видеоматериал. Комментирование действий учителя и приведение примеров из личного опыта. Применение полученных знаний, при выполнении практической	Простые формы нарезки картофеля и способы их использования». Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежести рыбы. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. С помощью учителя учителя по показу нарезки картофеля. Обобщают информацию: называют признаки свежести рыбы, записывают в рабочую тетрадь	картофеля и способы их использования». Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежести рыбы. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Составляют сообщение. Комментируют действия учителя и называют формы нарезки, признаки свежести рыбы, записывают в рабочую тетрадь

133	Практическая работа «Изготовление фигурных форм нарезки картофеля»	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их качества». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя. Называние форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Работают с таблицей на «Фигурные формы нарезки картофеля» и способами выполнения работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Работают с таблицей на «Фигурные формы нарезки картофеля» и способами выполнения работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием
134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их качества». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя. Называние форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Работают с таблицей на «Фигурные формы нарезки картофеля» и способами выполнения работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Работают с таблицей на «Фигурные формы нарезки картофеля» и способами выполнения работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием
131	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их качества». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя. Называние форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Работают с таблицей на «Фигурные формы нарезки картофеля» и способами выполнения работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Работают с таблицей на «Фигурные формы нарезки картофеля» и способами выполнения работы, с соблюдением правил безопасности и требований чки, качества. арики, чесночки, стружка, Обсуждение и разбор выполненной работы. атериал. Соотнесение вида нарезки с названием
73	Пряности, специи, приправы	1	Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы».	Участвуют в обсуждении и разборе видеоматериала «Пряности, специи, приправы».	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы».
133	Рецепты салатов с картофелем и их кулинарное использование	1	Работа с кулинарными книгами: «Овощи». Нахождение рецептов салатов с картофелем. Оформление рецепта в рабочую тетрадь. Работа с термином «фритюр»	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата с картофелем. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь. Работают с термином «фритюр»	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата с картофелем. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь. Работают с термином «фритюр»
74	Пряности, специи, приправы	1	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы».	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы».

			Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в рабочую тетрадь	С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец
75	Использование специй в кулинарии	1	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривание образцов, описание по внешнему виду	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху
76	Использование специй в кулинарии	1	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии. Формулирование вывода: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества. Оформление вывода в рабочую тетрадь	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
77	Правила хранения соли	1	Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания

			<p>Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.</p> <p>Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомство с правилами хранения соли</p>	<p>жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.</p> <p>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомятся с правилами хранения соли</p>	<p>жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>Рассказывают о видах соли:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поваренная; • морская; • чёрная гавайская; <p>Выполняют с опорой на наглядность.</p> <p>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомятся с правилами хранения соли</p>
78	Сахар. Виды сахара	1	<p>Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.</p> <p>Чтение текста и выделение видов сахара</p>	<p>Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.</p> <p>Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст</p>	<p>Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.</p> <p>Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст</p>
79	Хранение сахара, сахарного песка	1	<p>Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.</p> <p>Приведение примеров из личного опыта</p>	<p>Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>
80	Практическая работа	1	<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».</p>		<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».</p>

	«Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»		Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.	Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.
81	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу, с помощью учителя	Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу
82	Крахмал. Виды крахмала	1	Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец. Чтение текста об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала
83	Условия хранения крахмала	1	Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях. Приведение примеров из личного опыта. Работа с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. С помощью учителя работают с терминами: углеводы, крахмал,	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения

				влажность, упаковка, срок хранения	
84	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	Повторение видов крахмала. Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Составление алгоритма действий по приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.
85	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	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. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
86	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	Повторение видов пряностей, специй, приправ. Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполнение таблицы, с опорой на образцы.	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.
87	Практическая работа	1	Обсуждение и разбор выполненной работы		Заполняют таблицу, с опорой на образец.

	«Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»			Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу
88	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Овощи. Лук. Капуста - 24 часа					
89	Овощи. Использование лука в кулинарии	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание лука, общего вида растения. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя	Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения
90	Обработка репчатого лука	1	Знакомство с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Чтение текста и выделение последовательности обработки	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.

			репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформление последовательности обработки в рабочую тетрадь	Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь
91	Виды нарезки репчатого лука	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы
92	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1	Повторение форм нарезки. Ознакомление с технологической картой нарезки лука репчатого. Наблюдение за действиями учителя по показу форм нарезки.	Соотносят названия нарезки лука репчатого с рисунком формы нарезки: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами.	Называют формы нарезки лука репчатого: соломка, кубики, кольца, полукольца.
93	Практическая работа	1	Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действий, с	С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого	Обсуждают алгоритм действий по предстоящей работе. Выполняют практическую работу, с опорой на образцы

	«Формы нарезки репчатого лука»		соблюдением правил безопасности с режущими инструментами		нарезки, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами
94	Специальные инструменты для нарезки лука	1	Рассматривание специальных инструментов для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдение за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Комментирование действий учителя. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов
95	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1	Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков).	Повторяют виды нарезки зелёного лука. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью.	Рассказывают о видах нарезки репчатого лука. Приводят примеры из домашнего опыта.
96	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1	Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука разными способами. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы	опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
--	--	--	--	--	---

136	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата «Муравейник», с картофелем фри. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают по технологической карте основные этапы приготовления салата «Муравейник». С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают предстоящую работу по приготовлению салата «Муравейник», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и требований качества к готовому блюду. Делают выводы по качеству готового блюда
137	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1			
138	Заправка картофельных салатов	1	Знакомство с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Просмотр приготовления заправки (по выбору) в сети Интернет	Знакомятся с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет	Называют виды заправок для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет
139	Современные способы и приёмы оформления салатов	1	Знакомство со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Украшаем зеленью укропа, зелёного лука, петрушки, сельдерея Формулирование вывода: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей С помощью учителя проговаривают вывод:	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей Делают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать

				салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	глаз, привлекать разнообразием
140	Виды рецептов	1	Работа в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составление сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформление рецепта салата в рабочую тетрадь. Работа с терминами: «гарнир», «салат», «украшение зеленью»	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. С помощью учителя узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. Узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью
141	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат» Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». С помощью учителя выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.
142	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.

				качества, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Обсуждают и разбирают выполненную работу
143	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	Ознакомление с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбор форм нарезки овощей. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму нарезки овощей. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму нарезки овощей. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.
144	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу
145	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение практического задания по расчёту сырья и продуктов на 3, 5 человек. Работа с терминами: «рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор»	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек

146	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ»	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу
147	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Применяют на практике полученные знания по нарезке картофеля кубиками
148	Контрольная работа. Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками»	1			

Обработка сырой рыбы – 36 часов					
149	Рыба и рыбопродукты	1	<p>Определение значения понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Обсуждение и выделение главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p>	<p>С помощью учителя определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p>	<p>Определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p>
150	История происхождения рыб	1	<p>Знакомство с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>
151	Значение рыбы в питании человека	1	<p>Зарисовка «Основные части и формы тела рыбы».</p> <p>Просмотр видеофрагмента коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Беседа о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.</p>	<p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью.</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе.</p>	<p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы».</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе.</p>

			<p>Работа с текстом «Полезные свойства рыбы».</p> <p>Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб</p>	<p>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью.</p> <p>Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст</p>	<p>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст</p>
152	Классификация рыбных продуктов	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбных продуктов».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.</p> <p>Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов»</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».</p> <p>С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.</p> <p>Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».</p> <p>Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.</p> <p>Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»</p>
153	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.</p> <p>Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии»</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».</p> <p>С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.</p> <p>Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии», с помощью</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».</p> <p>Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.</p> <p>Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии»</p>

156	Продукты декупажа на основе рыбной кожи	1	В процессе работы учащиеся на основе, с опорой на видео материалы и рекомендации по оформлению делают вывод: пищевые продукты предназначены для питания детей в возрасте 14 лет и старше, соответствующим требованиям и требованиям. Решают задачи, связанные с опытом в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся	В процессе работы учащиеся на основе видео материалов и рекомендаций по оформлению делают вывод: пищевые продукты предназначены для питания детей в возрасте до 14 лет и старше, соответствующим требованиям. Решают задачи, связанные с опытом в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся	В процессе работы учащиеся на основе видео материалов и рекомендаций по оформлению делают вывод: пищевые продукты предназначены для питания детей в возрасте до 14 лет и старше, соответствующим требованиям. Решают задачи, связанные с опытом в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся
157	Хранение рыбы и рыбных продуктов в домашних условиях	1	Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации. Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить. Рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить.	Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации. Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить. Рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить.	Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации. Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить. Рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить.
155	Характеристика условий и рыбных продуктов в питании детей	1	Характеристика условий и рыбных продуктов в питании детей. Поиск в тексте нужной информации. Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить. Рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить.	Характеристика условий и рыбных продуктов в питании детей. Поиск в тексте нужной информации. Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить. Рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить.	Характеристика условий и рыбных продуктов в питании детей. Поиск в тексте нужной информации. Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить. Рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребенка, сколько рыбы можно хранить.
				способы хранения рыбы: мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная

158	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы	1	Определение понятия «свежая рыба». Выделение в тексте признаков свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	С помощью учителя определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	Определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления
159	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбчистка	1	Определение понятия «чистка рыбы». Беседа с элементами демонстрации видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы». Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»	С помощью учителя определяют понятие «чистка рыбы». Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы». Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя	Определяют понятие «чистка рыбы». Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы». Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»
160	Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы	1	Знакомство с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. Формулирование вывода: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место	Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. С помощью учителя проговаривают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и	Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. Делают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в

				содержать в надлежащей чистоте рабочее место	надлежащей чистоте рабочее место
161	Правила чистки рыбы	1	<p>Знакомство с правилами чистки рыбы:</p> <p>Подготовьте рабочее место.</p> <p>Удалите плавники.</p> <p>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.</p> <p>Держите рыбу за хвост одной рукой.</p> <p>Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.</p> <p>Оформление правил в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с правилами чистки рыбы:</p> <p>Подготовьте рабочее место.</p> <p>Удалите плавники.</p> <p>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.</p> <p>Держите рыбу за хвост одной рукой.</p> <p>Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.</p> <p>Оформление правил в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с правилами чистки рыбы:</p> <p>Подготовьте рабочее место.</p> <p>Удалите плавники.</p> <p>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.</p> <p>Держите рыбу за хвост одной рукой.</p> <p>Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.</p> <p>Оформление правил в рабочую тетрадь</p>
162	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбачисткой»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>С помощью учителя применяют полученные</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении</p>
163	Практическая работа «Отработка	1			

	приёмов работы с рыбачисткой»		безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
164	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы	1	Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы». Обсуждение и разбор увиденного видеоматериала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы»	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы», с помощью учителя	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы»
165	Способы разделки рыбы:	1	Чтение текста о способах разделки рыбы.	Читают текст о способах разделки рыбы.	Читают текст о способах разделки рыбы.

	потрошение, порционирование , пластование		Выделение описания способов разделки рыбы Изучение процесса разделки рыбы по таблице	С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбы Изучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью учителя	Выделяют описание способов разделки рыбы Изучают процесс разделки рыбы по таблице
166	Потрошение рыбы	1	Определение понятия «потрошение рыбы» с опорой на видеоматериал. Обобщение информации: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы. Запись последовательности потрошения рыбы в рабочую тетрадь	С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал. Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы, с помощью. Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь	Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал. Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы. Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь

167	Процесс разделки рыбы	1	Рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделение главного: этапы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Запись вывода в тетрадь	Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают этапы разделки: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь	Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. Делают вывод об этапах разделки рыбы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь
168	Удаление чешуи. Полезные советы	1	Рассмотрение проблемной ситуации. Знакомство с полезными советами по удалению чешуи	Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию. Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи	Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию. Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи
169	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд	1	Анализ проблемной ситуации. Работа с таблицей «Гигиена и санитария». Поиск в тексте основных требований при приготовлении рыбных блюд. Выполнение интерактивного задания «Приготовление рыбных блюд»	Участвуют в анализе проблемной ситуации. Работают с таблицей «Гигиена и санитария», с помощью. Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд, с помощью. Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд», с помощью учителя	Участвуют в анализе проблемной ситуации. Работают с таблицей «Гигиена и санитария». Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд. Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд»

230	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1	Беззвучное изображение карточкой с изображением в виде карточек: позволяют увидеть карточек: одежду вашего ребенка, карточек: позволяют увидеть карточек: чайно-кофейную и продукты, подготовка Повторение видов складывания бумажных салфеток.ных знаний, Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на новаций технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в беседе о тивах и их использовании: позволяют увидеть карточек: позволяют увидеть карточек: чайно-кофейную и продукты, подготовка Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность. работы, с Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.ной Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Участвуют в беседе о тивах и их использовании: позволяют увидеть карточек: позволяют увидеть карточек: чайно-кофейную и продукты, подготовка Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность. работы, с Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.е выполненной работы Обсуждают и разбирают выполненную работу
171	Практическая работа «Разделка бумажных салфеток»	1			
235	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1			
172	Тепловая обработка рыбы	1	Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы».	выполненную работу	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: Видеоматериала. Варка-выбор правильного ответа теоретической части теста, выполнение практической работы «Приготовление киселя из полуфабрикатов»	Выполняют задания промежуточной аттестации: Видеоматериала. Варка-выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью.) выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов»	Выполняют задания промежуточной аттестации: Видеоматериала. Варка-выбор правильного ответа теоретической части теста, выполнение практической работы «Приготовление киселя из полуфабрикатов»
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и	1	определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определенного времени.	течение определенного	тушение-обработка продуктов

	практическая часть)		Вводное правило безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь	в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1			
173	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	1	Называние способов тепловой обработки рыбы. Соотнесение названия тепловой обработки с картинкой. Выполнение задания по карточке на определение понятий: «варка, запекание, тушение, копчение, жарка»	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой, с помощью. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка, с помощью	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка
174	Практическая работа «Варка рыбы»	1	Ознакомление с технологической картой варки рыбы. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Работают с технологической картой варки рыбы. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Работают с технологической картой варки рыбы. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.
175	Практическая работа «Варка рыбы»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

176	Сборник рецептов. Калькуляция	1	Знакомство со сборником рецептов. Онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы. Работа с термином «калькуляция»	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы, с помощью. Проговаривают значение термина «калькуляция»	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы. Объясняют значение термина «калькуляция»
177	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции	1	Повторение значения слова «калькуляция». Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ». Применение полученных знаний, при выполнении практической работы.	Повторяют значение слова «калькуляция». С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ». Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с помощью.	Называют значение слова «калькуляция». Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ».
178	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции		Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
179	Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сервировка стола». Определение последовательности сервировки стола. Называние посуды для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда	Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола». С помощью учителя определяют последовательность сервировки стола.	Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола». Определяют последовательность сервировки стола. Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола.

				Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола, с помощью. Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда	Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда
180	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия.	Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет. С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.	Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет.
181	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	Формулирование вывода: чтобы котлеты не развалились на сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из сухарей, крахмала, пшеничной, ржаной, рисовой или любой другой муки; иногда используют отруби с сушеными травами или манную крупу, а перед панировкой котлеты обмакивают во взбитое яйцо	Участвуют в разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту. Делают разбор выполненной работы
182/ 183/ 184	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная	3	Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению,	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению,	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению,

	деятельность (защита проектов)		выполнению работы, ссылки на источники информации	выполнению работы, ссылки на источники информации, с помощью	выполнению работы, ссылки на источники информации
Блины. Виды блинов - 18 часов					
185	Блины. История блинов	1	Определение слова «блины». Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из жизненного опыта	С помощью учителя определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта	Определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта
186	Блины. Классификация блинов	1	Повторение значения слова «блины». Знакомство с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Запись в рабочую тетрадь	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	Рассказывают о значении слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь

187	Блины. Классификация блинов	1	Знакомство с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Чтение текста и нахождение описания видов блинов	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов
188	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1	Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов. Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов
189	Технология приготовления заварного теста для блинов	1	Беседа о технологии приготовления теста для блинов. Составление схемы «Последовательность приготовления теста» Приведение примеров из жизненного опыта	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью.	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста». Приводят примеры из жизненного опыта

				Приводят примеры из жизненного опыта	
190	Правила выбора сковороды	1	Определение значения слова «блинница». Знакомство с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приведение примеров из жизненного опыта	Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта	Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта
191	Начинка для блинов	1	Знакомство с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение описания разных начинок для блинов	Знакомятся с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов с помощью учителя	Называют виды разных начинок для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов
192	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называние основных компонентов:	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». С помощью учителя проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления,	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называют основные компоненты: инвентарь и приспособления,
193	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление,	оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка	оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление,

			оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	оформление блюда и подача на стол. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда
194	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают 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	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
195	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы		
196	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил
197	Практическая работа «Приготовление	1			

	блинов с начинкой. Выпечка»		Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
198	Виды блинов. Блины из кабачков	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
199	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Нахождение отличий от традиционных русских блинов. Выбор рецепта и запись в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь

200	Блюда из блинов	1	<p>Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:</p> <p>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей – Запись названия блюд в рабочую тетрадь 	<p>Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:</p> <p>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей <p>Записывают названия блюд в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:</p> <p>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей <p>Записывают названия блюд в рабочую тетрадь</p>
201	Рецепты блинов	1	<p>Поиск рецептов блинов в сети Интернет.</p> <p>Описание домашних рецептов.</p> <p>Оформление рецептов в рабочую тетрадь</p>	<p>Находят рецепты блинов в сети Интернет.</p> <p>Описывают домашние рецепты.</p> <p>Оформляют рецепты в рабочую тетрадь</p>	<p>Находят рецепты блинов в сети Интернет.</p> <p>Описывают домашние рецепты.</p> <p>Оформляют рецепты в рабочую тетрадь</p>

202	Контрольная работа. Тест «Блины»	1	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
Напитки. Кисель – 15 часов					
203	Кисель. История появления киселя в России	1	Определение значения слова «кисель». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления киселя на Руси. Формулирование вывода: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя	С помощью учителя находят в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. С помощью учителя делают вывод: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя	Определяют в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. Делают вывод: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя
204	Кисель - полезный напиток для вашего здоровья	1	Рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Расширение представления о полезных свойствах киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомство с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка	Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Проговаривают полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для	Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Называют полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для

				костей» – говорила моя бабушка	костей» – говорила моя бабушка
205	Польза и вред киселя	1	Поиск информации в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составление сообщения о полезных свойствах киселя	С помощью учителя находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составляют сообщения о полезных свойствах киселя с помощью учителя	Находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составляют сообщения о полезных свойствах киселя
206	Виды традиционных киселей	1	Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомство с полезными свойствами киселя на основе крахмала	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст
207	Технология приготовления киселя	1	Просмотр презентации «Технология приготовления киселя». Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя. Составление схемы «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. Составляют схему «Схема приготовления киселей»

208	Правила подачи готового киселя	1	Знакомство с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Работа с терминами: «кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка»	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Называют значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка
209	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	Беседа о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривание пачки киселя, нахождение полезной информации на пачке.	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке, с помощью.	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке.
210	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	Ознакомление с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
211	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности.

212	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1	работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
213	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1	Беседа о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.	Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.	Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.
214	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1	Ознакомление с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Запись рецепта в рабочую тетрадь. Приведение примеров из жизненного опыта	Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят примеры из жизненного опыта	Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят примеры из жизненного опыта
215	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности.

216	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1	работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
217	Контрольная работа. Тест «Напитки»		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
Сервизы, их разновидности - 21 час					
218	Сервиз. История появления сервизов	1	Определение понятия «сервиз» - (от фр. service) - полный набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определённое количество человек (обычно от 6 до 12). Знакомство с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала	С помощью учителя находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала. Приводят примеры из жизненного опыта	Находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервизов, через просмотр видеоматериала. Приводят примеры из жизненного опыта
219	Сервиз. Виды сервизов по назначению	1	Повторение термина «сервиз». Знакомство с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Рассматривание образцов и нахождение различий в сервизах	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Проговаривают виды сервизов, с помощью.	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Называют виды сервизов.

				Рассматривают образцы и находят различия в сервизах, с помощью	Рассматривают образцы и находят различия в сервизах
220	Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления	1	Повторение термина «сервиз». Знакомство с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные. Описание материала изготовления с опорой на видеоматериал	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные. Проговаривают виды сервизов по материалу изготовления с помощью учителя	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные. Рассказывают о видах сервизов по материалу изготовления
221	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	Чтение правил расстановки столовых приборов. Выполнение задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работа с терминами «сервиз, столовые приборы»	Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола», с помощью. С помощью учителя работают с терминами «сервиз, столовые приборы»	Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работают с терминами «сервиз, столовые приборы»
222	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	Повторение правил расстановки столовых предметов. Работа со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписание столовых предметов	Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему. С помощью учителя работают со схемой	Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему. Работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды»,

				«Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы	подписывают столовые предметы
223	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1	Повторение последовательности сервировки стола: накрывают скатертью, сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.	Повторяют последовательность сервировки стола: накрывают скатертью, сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.	Повторяют последовательность сервировки стола: накрывают скатертью, сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.
224	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
225	Правила накрывания стола для чая	1	Определение понятия «чайный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола к чаю. Соотнесение названия сервиза с картинкой	Определяют понятие «чайный сервиз», с помощью учителя. Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы.	Определяют понятие «чайный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы.

				Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя	Соотносят названия сервиза с картинкой
226	Правила накрывания стола для чая	1	Беседа о правилах накрывания стола для чая. Обобщение информации: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Оформление правила в рабочую тетрадь	Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая. С помощью учителя обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Записывают правила в рабочую тетрадь	Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая. Обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Записывают правила в рабочую тетрадь
227	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Приготовление чая. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.	Работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.
228	Практическая работа «Расстановка	1			

	чайного сервиза. Чайная церемония»		Обсуждение и разбор выполненной работы	опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
229	Правила накрывания стола для кофе	1	Определение понятия «кофейный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола для кофе. Соотнесение названия сервиза с картинкой	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой
230	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком, с опорой на технологическую карту. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.	Работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.
231	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

232	Основные правила к сервировке стола	1	<p>Знакомство с основными правилами сервировки стола:</p> <p>столовые приборы должны быть идеально чистыми;</p> <p>обращаем внимание на скатерть;</p> <p>украшение стола играет ключевую роль;</p> <p>в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;</p> <p>количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.</p> <p>Запись правил в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с основными правилами сервировки стола:</p> <p>столовые приборы должны быть идеально чистыми;</p> <p>обращаем внимание на скатерть;</p> <p>украшение стола играет ключевую роль;</p> <p>в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;</p> <p>количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.</p> <p>Записывают правила в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с основными правилами сервировки стола:</p> <p>столовые приборы должны быть идеально чистыми;</p> <p>обращаем внимание на скатерть;</p> <p>украшение стола играет ключевую роль;</p> <p>в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;</p> <p>количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.</p> <p>Записывают правила в рабочую тетрадь</p>
233	Порядок сервировки стола	1	<p>Составление схемы по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.</p> <p>Зарисовка схемы в рабочую тетрадь</p>	<p>С помощью составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.</p> <p>Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь с помощью учителя</p>	<p>Составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.</p> <p>Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь</p>

