

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 7 класса)**

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

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

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

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

- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения 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 7 классе определяет следующие задачи:

- введение допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- формирование умений производить расчёт продуктов для приготовления блюд;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;

- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Обучение профильному труду в 7 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	9	1
2.	Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень	25	1
3.	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка	11	1
4.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	23	1
5.	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	34	2
6.	Овощи: картофель, свекла, морковь	56	2
7.	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	33	2
8.	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	20	1
9.	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	19	1
10.	Столовое белье: скатерти, салфетки	8	
	<b>Итого:</b>	<b>238</b>	<b>12</b>



### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на бережное отношение к материальным ценностям.

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

#### Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### **Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5» 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»* ставиться, если:

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

– не может самостоятельно привести пример;

– отвечает на наводящий вопрос.

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

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставиться, если:

– обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставиться, если:

– обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-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 – 9 часов					
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». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами 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 организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания. Описание видов общественного питания. Заполнение таблицы «Виды общественного питания»	Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью	Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец

9	Видеорекурсы работы. Организация темы «Будущего в условиях»	1	Определение и работа с организацией общественного питания, с использованием знаковой системы организаций общественного питания	Выполняют задание по организации общественного питания. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ».	Выполняют задание по организации общественного питания и составление вопросов, к которым ответами являются знания и умения по кулинарии, созданию условий для потребления
			Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень	25 часов	готовой продукции.
10	Виды посуды по назначению и классификации	1	Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование».	Проговаривают правила поведения за учителем виды кухонной утвари и оборудования.	Называют услуги данного предприятия. Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования. Участие в групповой игре «Я делаю заказ»
4	Профессии: помощник повара	1	Определение слова «профессия». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Называние видов профессий. Различение посуды по её назначению с деятельностью помощника повара.	Работают со словарём, находят и повторяют за учителем определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя	Работают со словарём, находят определение слов «профессия, посуда, оборудование». Называют знакомые виды профессий. Приводят примеры из личного опыта
11	Виды посуды по назначению и классификации	1	Рассматривание одежды Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для помощника повара сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи.	Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на наглядность. Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи. Проговаривают требования к одежде помощника повара	помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, детали комплекта. Выделяют требования к одежде хранения пищи. помощника повара
5	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Заполнение таблицы по классификации. Ознакомление с профессией повара разного вида. Использование знаний в повседневной жизни повара разного направления.	Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью учителя	Заполняют таблицу по классификации посуды повара разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь.
			Различение видов деятельности	Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя	Соотносят название профессии с рисунком продукта. Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам

6	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора. Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом.	Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта.	Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта.
7	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполнение практической работы	Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу	Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу
8	Виды помещений предприятий общественного питания	1	Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений	Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: <ul style="list-style-type: none"> <li>• складские помещения;</li> <li>• вспомогательные помещения;</li> <li>• административно-бытовые помещения;</li> <li>• технические помещения, овощной цех и т.д.</li> </ul> Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: <ul style="list-style-type: none"> <li>• складские помещения;</li> <li>• вспомогательные помещения;</li> <li>• административно-бытовые помещения;</li> <li>• технические помещения, овощной цех и т.д.</li> </ul> Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений



12	Сотейник, дуршлаг, противень	1	Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь
13	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд.	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы
14	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований		

16	Выявление для хранения продуктов. Знакомство с кухонной посудой	1	Знакомство с оборудованием для хранения продуктов. тепловые насосы, правильная обработка, выбор материала, технические мясорубки, бытовые насосы для охлаждения помещений контейнеров. Приведение примеров из домашнего оборудования	Выявление с помощью оборудования для хранения продуктов, тепловые насосы, правильная обработка, выбор материала, технические мясорубки, бытовые насосы для охлаждения помещений контейнеров, с помощью насосов для охлаждения помещений контейнеров, с помощью насосов для охлаждения помещений контейнеров. Приведение примеров из домашнего оборудования	Выявление с помощью оборудования для хранения продуктов, тепловые насосы, правильная обработка, выбор материала, технические мясорубки, бытовые насосы для охлаждения помещений контейнеров, с помощью насосов для охлаждения помещений контейнеров. Приведение примеров из домашнего оборудования
21	Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя по предмету кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью учителя	Приводят вопросы и находят ответы на вопросы по предмету кухонного оборудования с помощью учителя
16	Уход за	1	Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой.	Читают текст и находят с помощью информации об уходе за металлической посудой.	Читают текст и находят с помощью информации об уходе за металлической посудой.
22	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Знакомство с рекомендациями по мытью посуды. Различение металлической посуды по материалу изготовления. Последовательность мытья посуды.	Читают рекомендации об уходе за металлической посудой, с помощью учителя различают посуду по материалу изготовления. С помощью учителя выделяют посуду по материалу изготовления. С помощью учителя выделяют посуду по материалу изготовления.	Знакомится с рекомендациями по мытью посуды, с помощью учителя различают посуду по материалу изготовления. С помощью учителя выделяют посуду по материалу изготовления. С помощью учителя выделяют посуду по материалу изготовления.
23	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Сопоставление названия посуды с картинкой. Выделение главного. Здоровье человека зависит от чистоты посуды.	Сопоставляют название посуды с картинкой. Выделяют главное. Здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание.	Сопоставляют название посуды с картинкой. Выделяют главное. Здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание.
			Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды». Выполнение интерактивного задания	Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью	Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»



			Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор»	Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор»
28	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами»	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы
29	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды. Выбор средства для мытья посуды.	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью.	Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью.
30	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
31	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря. Нахождение отличия. Повторение последовательности мытья посуды.	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. С помощью учителя находят отличия. Повторяют последовательность мытья посуды.	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. Рассказывают об отличиях. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт.
32	Практическая работа «Правила	1			

	безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»		Называние знакомых моющих средств. Чтение правил безопасности при мытье посуды. Запись правил в тетрадь. Выполнение интерактивного задания «Расставь правильно посуду»	Называют моющие средства, с опорой на наглядность. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя	Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду»
33	Уход за посудой из разных материалов	1	Называние видов посуды из разных материалов. Нахождение посуды по описанию учителя. Соотнесение посуды с приготовлением блюда. Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов	Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность. Находят посуду по описанию учителя, с помощью. Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью. Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов	Называют виды посуды из разных материалов. Находят посуду по описанию учителя. Соотносят посуду с приготовлением блюда. Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов
34	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	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

37	Кухонный инвентарь: сотейник	1	Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник. Определение сотейника по назначению. Сравнение сковородки и сотейника. Назначение сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник, с помощью. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник по внешнему виду и назначению. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи
38	Кухонный инвентарь: разделочные доски	1	Знакомство с видами разделочных досок. Определение значения маркировки разделочных досок. Соотнесение вида разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное) с помощью учителя. Соотносят вид разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное). Соотносят вид разделочной доски с её применением самостоятельно
39	Кухонный инвентарь: сито	1	Повторение основных видов кухонного инвентаря. Описание кухонного инвентаря по предлагаемому алгоритму. Знакомство с приспособлением для просеивания муки. Чтение текста, нахождение описания видов сита: кружка-	Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки.	Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито,

63	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Ознакомление с технологической картой и технологическим рецептом приготовления блюда «Лобио из красной фасоли». Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли.	Читают текст, находят в нем названия видов сыпучих продуктов, определяют их назначение. Заливают сушеную красную фасоль водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового продукта.	деревянную ложку, сито, кастрюлю, сковороду, тарелку, ложку, порционную тарелку. Выполняют практическую работу, с учетом особенностей приготовления. Подготавливают фасоль к варке: заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Делают разбор готового блюда при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.
64	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда.	Называют названия сыпучих продуктов, определяют их назначение. Заливают сушеную красную фасоль водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового продукта.	деревянную ложку, сито, кастрюлю, сковороду, тарелку, ложку, порционную тарелку. Выполняют практическую работу, с учетом особенностей приготовления. Подготавливают фасоль к варке: заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Делают разбор готового блюда при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.
40	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда.	Называют названия сыпучих продуктов, определяют их назначение. Заливают сушеную красную фасоль водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового продукта.	деревянную ложку, сито, кастрюлю, сковороду, тарелку, ложку, порционную тарелку. Выполняют практическую работу, с учетом особенностей приготовления. Подготавливают фасоль к варке: заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Делают разбор готового блюда при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.
41	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	Составление алгоритма действий при просеивании муки. Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждение действий учителя. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.	Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.
65	Полезные свойства бобовых культур	1	Изготовление теста с использованием бобовых культур. Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждение действий учителя. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Изготавливают тесто с использованием бобовых культур. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.	Изготавливают тесто с использованием бобовых культур. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.
42	Кухонный инвентарь: шумовка	1	Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей. Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления.	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью.	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении.
			Чтение текста о назначении шумовки.	инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью.	инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении.

66	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Изучение с помощью видеоматериала об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур	Изучают с помощью видеоматериала об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур	Изучают с помощью видеоматериала об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур	Изучают с помощью видеоматериала об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур
43	История появления	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур
67	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур	Знакомство с видеоматериалом об истории появления бобовых культур. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур
68	Контрольная работа. Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях	Выполняют тестовое задание с помощью гигиенических требований к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари
45	Проверочный тест «Кухонный инвентарь»	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	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -23 часа						



46	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1	Определение значения выражения «макаронные изделия». Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека. Рассматривание видов макаронных изделий. Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету	С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету	Определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету
47	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами.	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда.
48	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	–их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой; –подавать можно просто так или с сыром; –отличный рецепт для быстрого обеда или ужина; –подходит вегетарианцам и постящимся. –Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту	практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)»

49	Требования к качеству готовых макаронных изделий		Знакомство с требованиями к качеству готовых макаронных изделий	Знакомство с требованиями к качеству готовых макаронных изделий	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий
69	Замороженное мясо	1	Изделие с видеоматериалом о различных способах хранения продуктов в холодильнике. Выделение главного: при варке продукты должны сохранять форму, не разваливаться по швам. Выделение главного: при длительном хранении в замороженном виде мясо не теряет своих свойств.	Изделие с видеоматериалом о различных способах хранения продуктов в холодильнике. Выделение главного: при варке продукты должны сохранять форму, не разваливаться по швам. Выделение главного: при длительном хранении в замороженном виде мясо не теряет своих свойств.	Изделие с видеоматериалом о различных способах хранения продуктов в холодильнике. Выделение главного: при варке продукты должны сохранять форму, не разваливаться по швам. Выделение главного: при длительном хранении в замороженном виде мясо не теряет своих свойств.
50	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1	Поиск рецепта в сети Интернет. Изготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении.	Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся.	Обсуждают алгоритм действий при приготовлении блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда.
51	Практическая работа. Правила приготовления и замораживания мяса «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1	Выполнение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в тетрадь	Читают инструкцию по замораживанию продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу.	Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу.
52	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1	Изучение инструкции по использованию мультиварки. Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы.	С помощью учителя находят информацию в инструкции о работе мультиварки и функциях. Проговаривают правила пользования мультиваркой.	С помощью учителя оформляют информацию в таблицу тетрадь мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования мультиваркой.
71	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного	1	Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе:	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления	Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из

	куриного филе «Куриные котлеты»		Наблагодаря такому способу приготовления изделия получают очень нежными и сочными; му) твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый и аромат;	Наблюдают за процессом приготовления куриных котлет, с опорой на образцы учителя, на доступном уровне	На замороженного куриного филе ра(филе.мультиварки. КоПодбирают инвентарь, учивыполняют расчёт продуктов. ОбВыполняют практическую муработу, с опорой на
72	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе	1	Зн так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт учителя), записывают в простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления	Обозначают на схеме части Выходящую морактическую работу, с опорой на образцы учителя, на доступном уровне	ОбВыполняют практическую муработу, с опорой на
53	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе	1	Зн так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт учителя), записывают в простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления	Изучают рецепты для приготовления куриных котлет, с опорой на образцы учителя, на доступном уровне	И технологическую карту блюда муКуриные котлеты. КоПодбирают инвентарь, учивыполняют расчёт продуктов. ОбВыполняют практическую муработу, с опорой на
54	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Зн так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт учителя), записывают в простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления	Знакомятся с технологической картой приготовления	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке»
73	Сроки хранения разных видов мяса	1	Зн так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт учителя), записывают в простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления	Знакомятся с технологической картой приготовления	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке»
55	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Зн так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт учителя), записывают в простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления	Знакомятся с технологической картой приготовления	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке»
74	Сроки хранения разных видов мяса	1	Зн так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт учителя), записывают в простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления	Знакомятся с технологической картой приготовления	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке»

56	Крупы. Виды круп	1	Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Проговариваются с помощью учителя. Знакомство с историей и появлением крупы на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Наблюдают за процессом варки крупы и делают выводы. Знакомятся с историей появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах
75	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с помощью учителя. Соотносят названия круп с картинкой, с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
57	Практическая работа	1	Ознакомление с рецептом	Проговаривание основных	Обсуждают выполнение
76	Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1	Расширение представления о видах приготовления блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке». Называние питательных веществ в гречке: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.	Этапы приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя. Участвуют в подготовке мультимедийной работы. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.	Рассуждают о видах «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на видеоматериал. Выделяют питательные вещества в гречке: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Рассказывают о значении рыбы в питании человека
58	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1	Определение значения рыбы в питании человека. Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления рыбы	Участвуют в разборе готового блюда в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы	Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способах замораживания рыбы. Делают разбор выполненной работы
59	Влияние круп на организм человека	1	Чтение текста об описании	Читают текст об описании	Ориентируются в тексте о видах круп.
77	Мороженая рыба в кулинарии	1	Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Проговаривают способы замораживания рыбы.	Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Называют способы замораживания рыбы. Составляют сообщения о полезных свойствах круп.

95	Быстрозамороженные овощи	1	Знакомство с видами материалов об быстрое замораживание овощей	Приводят примеры замороженных овощей, с которыми работали	Приводят примеры замороженных овощей, с которыми работали
60	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Выделение видов круп, определение их формы, строения, величины и цвета. Работа с образцами круп. Работа с образцами круп. Работа с образцами круп.	Повторяют работу с образцами круп. Работа с образцами круп. Работа с образцами круп.	Наблюдают за процессом замораживания овощей. Работа с образцами овощей. Работа с образцами овощей.
68	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Выделение видов круп, определение их формы, строения, величины и цвета. Работа с образцами круп. Работа с образцами круп. Работа с образцами круп.	Повторяют работу с образцами круп. Работа с образцами круп. Работа с образцами круп.	Наблюдают за процессом замораживания овощей. Работа с образцами овощей. Работа с образцами овощей.
96	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Выделение показателей качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества к быстрозамороженным овощам.	С помощью учителя находят различия в требованиях к быстрозамороженным овощам. Обсуждают различия в требованиях к быстрозамороженным овощам. Обсуждают различия в требованиях к быстрозамороженным овощам.	Наблюдают за процессом замораживания овощей. Работа с образцами овощей. Работа с образцами овощей.
62	Бобовые. Виды	1	Чтение текста и нахождение информации о бобовых	Читают текст и находят информацию о бобовых	Выделяют в тексте информацию о бобовых
79	Бобовые культуры хранения охлажденной рыбы	1	Повторение информации о бобовых	Повторяют информацию о бобовых	Наблюдают за процессом замораживания овощей. Работа с образцами овощей. Работа с образцами овощей.
97	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Выделение показателей качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества к быстрозамороженным овощам.	С помощью учителя находят различия в требованиях к быстрозамороженным овощам. Обсуждают различия в требованиях к быстрозамороженным овощам. Обсуждают различия в требованиях к быстрозамороженным овощам.	Наблюдают за процессом замораживания овощей. Работа с образцами овощей. Работа с образцами овощей.
			Заполнение таблицы показателей качества овощей	Заполняют таблицу показателей качества овощей	Заполняют таблицу показателей качества овощей

				Информацию от таблицы в «Показатели качества овощей» о упаковке	Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»
80	Упаковка для замороженной рыбы	1	Повторение сроков хранения замороженной рыбы. хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Сообщение о видах упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы. хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Называют сроки хранения замороженной рыбы. хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. пакеты из плёнки. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей
98	Упаковка для замороженных овощей	1	Повторение сроков хранения замороженной рыбы. хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Сообщение о видах упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы. хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Называют сроки хранения замороженной рыбы. хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. пакеты из плёнки. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей
81	Дефекты мороженой рыбы	1	Знакомство с дефектами замороженной рыбы	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Повторяют правила поведения в магазине. Находят в тексте описание дефектов. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Рассказывают правила поведения в магазине. Находят в тексте описание дефектов. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.
99	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей	1	Повторение правил поведения в магазине. Нахождение в тексте описание дефектов. Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.	Повторяют правила поведения в магазине. Находят в тексте описание дефектов. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, испорченная рыба влияет на здоровье человека. Холодильные камеры.	Рассказывают правила поведения в магазине. Находят в тексте описание дефектов. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, испорченная рыба влияет на здоровье человека и холодильные камеры.
82	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	Описание оборудования по плану Повторение дефектов мороженой рыбы.	Находят оборудование для мороженой рыбы, с опорой на картинки. Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность,	Находят оборудование для хранения мороженой рыбы. Называют дефекты мороженой рыбы. Выделяют требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность,
100	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением	1	Знакомство с требованиями к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы.	рыбы: чистая поверхность,	Описывают оборудование по плану учителя естественная окраска,

	замороженных овощей		Нарушение требований влияет на качество рыбы	Естественная окраска, консистенция, запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь	консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к
101	Замороженные	1	Знакомство с видеоматериалом о	Знакомятся с	качеству мороженой рыбы
83	фрукты. Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.	Следом за учителем выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.	Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.
84	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение особенностей тушения рыбы. Выявление дефектов при нарушении технологии замораживания и наполовину жарение	Сравнивают о соответствии требованиям. Называют определение слова «тушение».	Описывают особенности тушения рыбы. Выявляют дефекты. Выполняют расчет продуктов для приготовления блюда
102	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с транспортом; быструю заморозку фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. разбор выполненной работы. тренировочное	Инвентаризация посуды. Участвуют в рассматривании быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию	Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию
85	Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
				учителя	

86	Замороженная птица	1	Чтение текста о свойствах замороженной птицы.	С помощью учителя о свойствах замороженной птицы.	Называют свойства замороженной птицы.
103	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей в классификации продуктов питания. Рассмотрение образцов овощей, определение скорости замораживания овощей в овощах, с опорой на таблицу – от 0,5 до 5 см/ч.; Перемешивание в быту до 10 см/ч; Знаний быстрое замораживание – более 10 см/ч.	С помощью учителя о свойствах замороженной птицы, овощей на вопросы. С помощью учителя о свойствах овощей на вопросы. Рассмотрение образцов овощей, определение скорости замораживания овощей в овощах, с опорой на таблицу. Соотношение названий овощей в таблице с помощью учителя.	Рассуждают на вопросы. Знают о классификации овощей замораживания. Овощи на вопросы. Рассмотрение образцов овощей, определение скорости замораживания овощей в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания
87	Размораживание замороженной птицы	1	Чтение текста о процессе размораживания замороженной птицы.	Чтение текста о процессе размораживания	Находят в тексте процесс размораживания
104	Овощи. Картофель	1	Выделение из текста своими словами картофеля размораживания: на варку или жарку. Описание способов размораживания на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа	С помощью учителя о свойствах картофеля, о способах размораживания птицы: на воздухе или в воде; варят очищенным; С помощью учителя описывают способы размораживания с опорой на наглядность во фритюре и без него.	Замороженной птицы. Выделяют из текста, описания способов размораживания: на воздухе или в воде. Рассказывают («в мундире»), размораживания с опорой на таблицу, жарят во фритюре и без него. Выделяют главное:
88	Классификация процесса замороженной птицы	1	Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с охлажденной характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлажденного. Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы»	С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по сравнению с охлажденной характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые свойства приготовления	Различают свойства замороженной птицы в по сравнению с охлажденной характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлажденного.



105	Содержание питательных веществ в картофеле	1	Знакомство с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполнение таблицы в тетрадь	Расширив таблицу, содержащую питательные вещества в картофеле, классифицируют по способу приготовления и по содержанию питательных веществ. Заполняют таблицу в тетрадь с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация питательных веществ картофеля» разного способа приготовления. Заполняют таблицу в тетради, с опорой на образец
89	Классификация процесса заморозки птицы	1	Рассматривание таблицы «Классификация заморозки птицы».	Вспоминают таблицу «Классификация заморозки птицы».	Работают с таблицей «Классификация заморозки птицы».
106	Тепловая обработка овощей	1	Определение значения выражения «термическая обработка». Знакомство с видами тепловой обработки овощей.	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное:	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное:
90	Контрольная работа. Тест по теме «Охлажденная и замороженная птица»	1	Восстановление в видеоролике основных способов тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	С помощью учителя выделяют главное:	Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное:
91	Замороженные овощи	1	Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.	основными способами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное:	продуктов являются варка и жарка замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное:
107	История появления картофеля в России	1	Знакомство с видеоматериалом о появлении картофеля в России. Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России	Знакомятся с видеоматериалом о появлении картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет (об истории возникновения картофеля в России) с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом о появлении картофеля в России. Рассказывают об истории возникновения картофеля в России

108	Содержание питательных веществ	1	Рассматривание образцов картофеля, приготовленного разными способами.	Рассматривают образцы картофеля,	Рисуют и готовят образцы картофеля, приготовленного
92	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	Рассмотрение и оформление картошки в замороженных овощах: оформление картошки в замороженных овощах в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке картофеля.	Приготовлению и употреблению замороженных овощей: польза и вред картошки в замороженных овощах в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке картофеля.	Рисуют и готовят образцы картофеля, приготовленного разными способами. Находят информацию о пользе и вреде картошки в замороженных овощах в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке картофеля.
109	Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, «в мундире»	1	Знакомство с тепловой обработкой картофеля. Чтение рекомендаций по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Запись в тетрадь Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	Знакомство с тепловой обработкой картофеля. Читают рекомендации по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут.	Знакомство с тепловой обработкой картофеля. Рассказывают о рекомендациях по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; свойства, важно не
93	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1			
94	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1			

				Вставляют в карточку пропущенные слова (способы тепловой	картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут.
				обработки картофеля), с помощью учителя	Записывают в рабочую тетрадь способы тепловой обработки картофеля
110	Блюда из картофеля	1	Рассматривание кулинарных книг и нахождение рецептов приготовления блюд из картофеля. Участие в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля	Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
111	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)»	1	Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления: – технология обжарки сходна с картофелем фри; – отличается последний этап – блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе;	С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля. Проговаривают отличие от картофеля «фри»: • блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе; Соблюдают правила безопасности.	Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)». Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла.
112	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)»	1	– картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте.		

119	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Работа с рецептом приготовления свёклы, с разными формами рецепта. Описание свёклы по форме, цвету.	Выполняют практическую работу по рецепту. Описывают свёклу по форме, цвету.	Выполняют практическую работу по рецепту. Описывают свёклу по форме, цвету.
113	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполняют задание по свойствам свёклы, хорошим общеукрепляющим средством для организма, особенно для детей.	Выполняют задание по свойствам свёклы, хорошим общеукрепляющим средством для организма, особенно для детей.	Выполняют задание по свойствам свёклы, хорошим общеукрепляющим средством для организма, особенно для детей.
114	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполняют задание по свойствам свёклы, хорошим общеукрепляющим средством для организма, особенно для детей.	Выполняют задание по свойствам свёклы, хорошим общеукрепляющим средством для организма, особенно для детей.	Выполняют задание по свойствам свёклы, хорошим общеукрепляющим средством для организма, особенно для детей.
115	Практическая работа «Приготовление драников»	1	Определение понятия «картофельные драники».	Определяют понятие «картофельные драники».	Находят в тексте определение понятия «картофельные драники».
120	Практическая работа из картофеля «Винегрет»	1	Выполняют задание по рецепту приготовления винегрета, с соблюдением правил безопасности при работе с ножом.	Выполняют задание по рецепту приготовления винегрета, с соблюдением правил безопасности при работе с ножом.	Выполняют задание по рецепту приготовления винегрета, с соблюдением правил безопасности при работе с ножом.
121	Практическая работа «Приготовление драников» из картофеля	1	Выбор продуктов для приготовления драников, легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; если нет — значит, нужно варить при повторном проверке. Правила безопасности при работе с ножом.	Выбор продуктов для приготовления драников, легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; если нет — значит, нужно варить при повторном проверке. Правила безопасности при работе с ножом.	Выбор продуктов для приготовления драников, легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; если нет — значит, нужно варить при повторном проверке. Правила безопасности при работе с ножом.
				Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению драников.	Обсуждают и рассматривают практическую работу

122	Словарь терминов: свекольник, гемоглобин	1	Нахождение в словаре значения слов «свекольник, гемоглобин», запись в тетрадь. Знакомство с описанием блюда свекольника с опорой на наглядность. Приведение примеров из домашнего задания	Сопоставление терминов, нахождение значения слов «свекольник, гемоглобин», запись в рабочую тетрадь. Составление описания блюда свекольника	Работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Составляют описание блюда свекольника.
117	История появления свёклы на Руси	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширение кругозора о разных названиях свёклы: севкл, сеукл (оттуда свёкла) - греческого сеутлон.; бурак, мангольд	Знакомство с описанием истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)	Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)
123	Блюда из свёклы	1	Знакомство с кулинарными книгами. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Сочетание свёклы с другими продуктами: с чесноком, луком, морковью, капустой, яблоками, грибами, сыром и даже с мясом.	Знакомство с рецептами блюд из свёклы. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет.	Знакомство с рецептами блюд из свёклы. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет.
118	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Знакомство с видеоматериалом о полезных свойствах свёклы. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	Знакомство с описанием полезных свойств свёклы. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	Знакомство с описанием полезных свойств свёклы. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты
				овощами, из нее готовят салаты и винегреты	

124	Нарезка. рецепт. Видов Нарезки из овощей, кубики	1	Знакомство с видами нарезки овощей. Рассматривание классического вида нарезки: соломка, кубики. Описание нарезки, с опорой на текст, приготовление блюда. Оформление рецепта в тетрадь, с соблюдением правил записи	Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы с классического вида нарезки: соломка, кубики. С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с	Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал: «Свёкла с соломкой, кубиками» Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. Сравнивают, различают виды нарезки. Описывают рецепт в тетрадь записи
142	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1	Узнавание видов нарезки по описанию учителя.	Узнают вид нарезки по описанию учителя.	Называют вид нарезки по описанию учителя.
125	Практическая работа «Приготовление соломки, кубиками»	1	Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.	Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.	Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.
143	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1	Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек, свёклы с чесноком. Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений: режущими инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу.	Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений. Обсуждают и разбирают выполненную работу
126	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1	Знание на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знание правил безопасности при работе с режущими инструментами.	Знание правил безопасности при работе с режущими инструментами.
144	Кухонный комбайн: устройство, принцип работы	1	Знакомство с кухонным комбайном: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение тренировочных упражнений по сборке, включению и разборке кухонного комбайна.	Слушают учителя об устройстве кухонного комбайна, принципе работы и его назначении. Выполняют тренировочное упражнение по сборке,	Описывают устройство кухонного комбайна, принцип работы, его назначения. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, выполненную работу

			Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном	включению кухонного комбайна и разборке, с	включению кухонного комбайна и разборке.
127	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и	помощью учителя. зными Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном жании питательных веществ в	Рассказывают правилами безопасности при работе с кухонным комбайном ят информацию о содержании питательных веществ в
145	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполнение правильной сборки	Повторяют правила на безопасности при работе с кухонным комбайном.	Повторяют правила на безопасности при работе с кухонным комбайном.
128 146	Морковь. Полезные свойства моркови Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	кухонного комбайна. моркови. Ознакомление с алгоритмом действий выполнения нарезки моркови. нма Выполнение практической работы по нарезке моркови на кухонном, при, комбайне, с соблюдением правил риты, безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы. ение таблицы «Описание полезных свойств моркови». Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют сборку, видах кухонного комбайна, с я помощью учителя. пив Прочитывают алгоритм пия действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил, ив безопасности и требований, качества, на доступном уровне, с помощью учителя. ют таблицу Обсуждают и разбирают выполненную работу с	Выполняют сборку кухонного комбайна. толовая (птя Обсуждают алгоритм действий по выполнению, для нарезки моркови. животным). Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с, ю: соблюдением правил, е прету, безопасности и требований, качества. и Обсуждают и разбирают выполненную работу Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови». Обсуждают и разбирают выполненную работу
				помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	
129	Хранение моркови в домашних условиях	1	Чтение и выделение в тексте: Хранение моркови в домашних условиях.	Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях.	Выделяют в тексте информацию о хранении

			Приведение примеров из домашнего опыта. Описание способа хранения по наглядности	Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности	моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. Описывают способ хранения по наглядности
130	Тепловая обработка моркови	1	Знакомство с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Чтение рекомендаций по тепловой обработке овощей. Выделение главного: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд.	Знакомятся с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. С помощью учителя выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд	Рассказывают об основных правилах тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. Выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд
131	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи». Чтение рецептов, запись в тетрадь. Применение в быту. Составление рецепта блюда с вареной морковью	С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью	Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. Составляют рецепт блюда с вареной морковью







138	Практическая работа и «Шинковка кабачков на кухонном овоще. комбайне»	1	Повторение последовательности сборки кухонного комбайна.ов: Обсуждение выбора нужного ножа. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонномотке комбайне.сохранение цвета и Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют учителя последовательность сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа.ровка. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонномри комбайне. овощей – Выполняют практическуюи работу по шинкованию них капусты, с соблюдением правил безопасности и	Рассказывают ооварём, последовательности сборки: кухонного комбайна.зка. Обсуждают выбор нужного ножа.й на текст. Наблюдают за действиями учителя по показу – шинкования на кухонном комбайне.е в них витаминов Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и
154	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1			
139	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомство с инструкцией	требований качества, на доступном уровне, с ов в помощью. ранения и кулинарной обработки овощей	требований качества.вилах Обсуждения витаминов в процессе хранения и выполненную работу кулинарной обработки овощей.
140	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	«санитарно-эпидемиологические	Обсуждают и разбирают выполненную работу	
155	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм <sup>1</sup> и человека. тения овощей». Знакомство с технологической картой	Участвуют в обсуждении <sup>й</sup> полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. отке Знакомятся с ех этапах технологической картой <sup>1</sup> приготовления салата из капусты. мощью учителя Выполняют практическуюб работу по шинкованию <sup>ютки</sup> капусты на кухонном <sup>ения</sup>	Участвуют в обсуждении <sup>й</sup> полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. отке Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты. ния овощей». Выполняют практическую работу по шинкованию <sup>и</sup> капусты на кухонном <sup>ения</sup>
156	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Выполнение практической работы по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Приготовление салата с использованием различных добавок. Рассмотрение и обсуждение	комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на	правил безопасности и требований качества.
			выполненной работы		

				доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу
157	Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части)	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
158	Контрольная работа по теме «Овощи» (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля»	1	Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа
<b>Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 33 часа</b>					
159	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1	Определение значения слова «Крупы». Рассматривание образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы	Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя.	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя.

174	Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы»	1	Работа с книгами рецептов «Крупы». Нахождение интересных рецептов, запись в тетрадь	Рассматривают книжечное меню рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь с рисунком, с помощью	Работают с книгами рецептов «Крупы». о определению вида Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь с рисунком.
160	Виды круп	1	Соотнесение названия крупы с рисунком.	Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь с рисунком, с помощью	Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь с рисунком.
175	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»		Значение круп в питании человека. Повторение видов круп. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Проговаривают показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Называют показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».
176	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Рассматривание образцов круп, определение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обсуждение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Находят информацию, записывают в рабочую тетрадь с рисунком, с помощью	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Находят информацию, записывают в рабочую тетрадь с рисунком, с помощью
161	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Рассматривание образцов круп, определение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обсуждение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Находят информацию, записывают в рабочую тетрадь с рисунком, с помощью	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Находят информацию, записывают в рабочую тетрадь с рисунком, с помощью
177	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1	Выполнение интерактивного задания по составлению каши из круп. Определение пищевой ценности каш. Выделение наиболее полезной каши для детей	Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп, с помощью. Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст.	Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп. Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст.
162	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы.	Рассказывают о наиболее полезной каше для детей	Рассказывают о наиболее полезной каше для детей
			Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы.	Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы.

178	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1	Чтение текста о тепловой обработке круп. Ответы на вопросы, с опорой на текст	Читают текст о тепловой обработке круп. отвечают на вопросы, с опорой на текст	Читают, выделяют в тексте способы тепловой обработки круп. ссы
163	Виды круп: названия с описанием, полезные	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием.	Называют образцы круп. Описывают крупу с	Отвечают на вопросы, с опорой на текст. Описывают крупу с опорой на
179	Каши. Их пищевая ценность и пищевая ценность каш и круп	1	Работа по таблице «Крупы и каши». 1 Нахождение в таблице круп с содержанием белков, калорий. Сравнение по содержанию пищевой ценности	С помощью учителя работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравняют крупы по	Работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравняют крупы по содержанию пищевой
164	Блюда из круп	1	Определение значения слова «Каша». Называние видов каш, с названием любимой каши.	содержанию пищевой ценности, с помощью находят значение слова	ценности со словарём, находят значение слова «Каша».
180	Варка каш из круп	1	Выделение в тексте информации о варке каш разной консистенции энергией, расщеплении углеводов на простые сахара, содержащиеся в крупах. Нахождение микроформ витаминов в Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)	Читают о варке каш. Называют виды каш: рисовую, пшеничную и жемчужную. С помощью учителя выделяют в тексте информацию о варке каш. Интернет по варке каш разной консистенции (по группам).	Рассказывают о варке каш. Называют виды каш: рисовую, пшеничную и жемчужную. С помощью учителя выделяют в тексте информацию о варке каш. Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)
				микроэлементы и витамины	
165	Блюда из круп. Каши	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы.	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя.	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы.

			Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
166	Виды круп. Гарниры	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь. Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал	Участвуют в групповой работе, по нахождению в книгах или в сети Интернет, рецептов приготовления блюд из круп, с помощью учителя Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал	Принимают участие в нахождении в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал
167	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1	Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». В готовую кашу обязательно положить:	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда. Участвуют в разборе готового блюда	Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Описание особенности варки перловки:
168	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1	– сливочное масло — так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи,		– перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3;

181	Посуда для варки каш	1	Рассматривание посуды для варки каш.ии по вкусу; Выделение главного: для варки каши на молоке берут кастрюли из алюминия, нержавеющей стали с толстыми стенками.н.ным соблюдением Объяснение данного выбора: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	Рассматривают посуду для варки каш, называют. С помощью учителя выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный	Определяют посуду для варки каш.отворности – это примерно Выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит иской обеспечит равномерный нагрев.ндаций варки перловки в пакетиках
169	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1	Повторение видов круп. Приведение примеров из домашнего	нагревают виды круп, с опорой на наглядность	Называют виды круп, с опорой на наглядность
182	Мультиварка: устройство, принцип работы	1	Повторение устройства мультиварки и принципа работы.а.упражнения по сборке мультиварки.	Повторяют устройство мультиварки и принцип работы, с помощью.дой	Повторение устройства мультиварки и принципа работы.а.упражнения по сборке мультиварки.
170	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1	Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности, осуществления выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по	Выполняют тренировочное упражнение по сборке мультиварки. выполняют продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению	Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил, практическую безопасность, иготовление
183	Рецепты блюд в мультиварке	1	Знакомство с книжкой рецептов для мультиварки. и требовании качества. Запись в тетрадь рецепта,полн.ной приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой.т.т.т. с рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой. каш в мультиварке	Знакомятся с книжкой.т.т.т. с рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке. обсуждают и разбирают выполненную работу
				Обсуждают и разбирают выполненную работу	
171	Хранение круп	1	Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях.	Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях.	Делятся опытом хранения круп в домашних условиях.



			Описание способов хранения, с опорой на наглядность. Приведение примеров из личного опыта	С помощью описывают способы хранения, с опорой на наглядность. Приводят примеры из личного опыта	Описывают способы хранения, с опорой на наглядность. Приводят примеры из личного опыта
172	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда
173	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Знакомство с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа. Рассматривание образцов и описание способов кулинарной обработки крупы	Рассматривают таблицу полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа. Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы, с помощью учителя	Знакомятся с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа, отвечают на вопросы по содержанию. Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы

184	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1	Повторение правил безопасности при работе с мультиваркой. Ознакомление с рецептом, выбор продуктов. Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называние правил ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. С помощью учителя проговаривают последовательность приготовления каши, подбирают продукты. Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. Знакомятся с рецептом, подбирают продукты. Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу
185	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1			
186	Расчёт круп для варки гарниров	1	Работа с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу расчёта круп для варки гарниров, с помощью учителя. С помощью учителя ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь	Работают с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Называют по таблице данные по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь

198	Воспитатель знакомит детей с макаронными изделиями: паста карбонара	1	Работают в группе, наблившись к расчёту воды, крупы и времени варки. Нахождение рецепта крупы в тетради, бланков макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь	Работают в группе, наблившись к расчёту воды, крупы и времени варки. Нахождение рецепта крупы в тетради, бланков макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь	Работают в группе, наблившись к расчёту воды, крупы и времени варки. Нахождение рецепта крупы в тетради, бланков макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь
188	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Ознакомление с алгоритмом действий	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Записывают в рабочую тетрадь	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом
199	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описанию правил	С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта	Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта
189	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Описание примеров из личного опыта. Обсуждение и разбор выполненной работы	Приводят примеры из личного опыта, с помощью	Обсуждают и разбирают выполненную работу
200	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Нахождение информации о правильном сочетании макарон в питании.	Обсуждают и разбирают информацию о правильном сочетании макарон в питании.	Находят информацию о правильном сочетании макарон в питании.
190	Крупы и макаронные изделия «Виды круп». Тест	1	Определение правильного ответа на вопросы с помощью рекомендаций врача диетолога. Использование своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью рекомендаций врача диетолога. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы	Выполняют тест с помощью рекомендаций врача диетолога. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы





				названия с рисунком, с помощью	
207	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека. Повторение ассортимента макаронных изделий. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета», проговаривают. Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу
208	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы		
209	Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты	1	Знакомство с индукционной варочной плитой. Обсуждение устройства, принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели. Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью.	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели.

				Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты	Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты
210	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1	Чтение инструкции для индукционной варочной панели. Нахождение информации по уходу за плитой. Называние средств и предметов ухода	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой, с помощью. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью, с помощью	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью
211	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
<b>Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов</b>					
212	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь.	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. Описывают знакомые напитки из личного опыта

				С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	
213	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники. Значение напитков для человека. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Формирование вывода: при помощи морса организм быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды	Слушают о приготовлении морса из красной смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают значение напитков для человека	Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины. Обсуждают значение напитков для человека. Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла
214	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1			
215	Компот из свежих плодов	1	Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов
216	Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)	1	Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет.	Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота.



				Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Записывают рецепт в рабочую тетрадь
217	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту: – в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; – доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять; – один раз нагрели и один раз остудили. – Обсуждение и разбор готового компота	Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме	Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами. Выполняют практическую работу. Разбирают выполненную работу
218	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1			
219	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод. Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод	Читают правила обработки плодов фруктов и ягод. Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя	Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод. Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод
220	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод. Ответы на вопросы	Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы по содержанию

221	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод. Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка»	Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь
222	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине. Приведение примеров из личного опыта	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта
223	Посуда для напитков. Правила приготовления компота		Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовления компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений

224	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	1	Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называние последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке
225	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.	Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.	Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.
226	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя.	Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу

				Рассматривают и обсуждают выполненную работу	
227	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке.	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.	Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность.
228	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
229	Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов	1	Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи

230	Контрольная работа. Тест «Напитки»	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
<b>Столовое белье: скатерти, салфетки - 8 часов</b>					
231	Виды и назначение столового белья	1	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручники, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту
232	Виды и назначение столового белья	1	Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью учителя	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы

233	Уход за столовым бельём	1	<p>Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём».</p> <p>Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты.</p> <p>Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём.</p> <p>Определение значения слов «парча, штоф, бамбук».</p> <p>Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов</p>	<p>Рассматривают этикетки, читают правила ухода.</p> <p>Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.</p> <p>С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>	<p>Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём.</p> <p>Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.</p> <p>Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>
234	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1	<p>Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту.</p> <p>Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту.</p> <p>Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>
235	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1	<p>Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных салфеток за столом не обойтись.</p> <p>Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком».</p>	<p>С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя.</p> <p>Рассматривают салфетки из разного материала.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и</p>	<p>Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы.</p> <p>Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по складыванию салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком».</p>

			Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу	«Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Делают разбор выполненной работы
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»  Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1			