МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

КАМЫШИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН

МКОУ Верхнедобринская СШ

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Руководитель МО	Педагог-организатор	Директор школы
Шевченко Н.А.	Ковалкина М.С.	Иванова В.А.
Протокол № 1 от «22» августа 2025 г.	«25» августа 2025 г.	Приказ №82 от «25» августа 2025 г.

Адаптированная рабочая программа общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

учебного предмета «Труд (Поварское дело)»

5-9 класс

с. Верхняя Добринка, 2025 год

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (Поварское дело)» составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы МКОУ Верхнедобринской СШ для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее АООП ОО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г.

№ 1026.

АООП ОО (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 «Труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Труд (Поварское дело)» в 5-9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю) в 5-6 классе, 7-8 классы 238 часов в год (7 часов в неделю).

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

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

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 навыков и умений, 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 формирование 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 5 классе определяет следующие задачи:

– введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;

– приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

– 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, электрический чайник, индукционная варочная панель.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение труду в 5 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся 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 труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках 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 культурупознавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
12.	Значение пищи в жизни человека	12	1
13.	Профессии. Их значение	9	1
14.	Основы кулинарии	11	1
15.	Роль кухни в жизни человека	24	1
16.	Столовая посуда: тарелка, чашка	9	
17.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	13	1
18.	Продукты. Их свойства	27	1
19.	Классификация овощей	21	1
20.	Значение хлеба в питании человека	12	1
21.	Использование яиц в кулинарии	19	2
22.	Напитки в кулинарии	20	1
23.	Правила оформления блюд	23	2
24.	Повторение	4	1
	Итого:	**204**	**14**

Обучение труду в 6 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся 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 труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости

пройденного материала и постепенного ввода нового.

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

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяетиндивидуализировать 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 культурупознавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Значение продуктов в жизни человека	8	
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	10	
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	20	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	20	1
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	28	1
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	20	1
7	Виды зелени	20	1
8	Свежие и отварные овощи	24	1
9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	18	1
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	18	1
11	Горячие напитки: кофе, какао	18	
	Итого:	**204**	**8**

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

На уроках 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» позволяетиндивидуализировать 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 культурупознавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	9	1
2.	Кухонная посуда: сотейник, 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	
	Итого:	**238**	**12**

Обучение труду в 8 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

На уроках 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» позволяетиндивидуализировать 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 культурупознавательной деятельности.

Содержание разделов

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

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

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

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

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяетиндивидуализировать 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 культурупознавательной деятельности.

Содержание разделов

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

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

– сформированность начальных представлений о собственных возможностях;

– овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;

– владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

– сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;

– воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

– сформированность 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;

– соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

– производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

– адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;

– обращаться к взрослым при затруднениях;

– решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

– корректно выражать свой отказ и недовольство;

– уметь быть самостоятельным в быту;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

*Оценка «5»*ставиться если:

– обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;

– умеет использовать таблицы, схемы;

– понимает и объясняет терминологию предмета;

– самостоятельно выстраивает ответ.

Оценка «4» ставиться, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

– не может самостоятельно привести пример;

– отвечает на наводящий вопрос.

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

*Оценка «5»*ставиться, если:

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

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставиться, если:

– обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-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
Значение пищи в жизни человека – 12 часов					
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организовывают своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»
3	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1	Знакомство с историей возникновения и развития кулинарии: когда зародилась, как произошла и почему кулинария — это искусство. Сведения о роли и	Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение	Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слова «кулинария». Участвуют в групповой работе по поиску информации, в сети

			значимости пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья	кулинарии для практической деятельности детей с помощью учителя	Интернет, о роли пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья
4	Разнообразие продуктов питания	1	Виды продуктов питания. Знакомство с основами питания. Формирование правил различия между питанием и едой. Повторение правил здорового питания	Читают и повторяют за учителем виды продуктов питания. Соотносят названия групп с изображениями продуктов. С помощью учителя находят различия между питанием и едой	Читают текст, выделяют виды продуктов питания. Называют основные группы продуктов питания и находят различия между понятиями: питание и еда
5	Питательные вещества в продуктах питания	1	Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков. Определение питательных продуктов питания	Проговаривают за учителем названия питательных веществ. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Называют виды питательных веществ. Различают продукты растительного и животного происхождения. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ в продуктах питания
6	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Сведения о питании и его значении для жизнедеятельности человека. Знакомство с правилами рационального питания. Повторение основ правильного питания	Слушают учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем правила рационального питания. С помощью учителя заполняют пропуски слов в тексте	Знакомятся со значением питания для жизнедеятельности человека. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова)

7	Роль витаминов в укреплении здоровья	1	Знакомство с видами витаминов и их значением для жизнедеятельности человека. Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека	Называют виды витаминов. Рассматривают таблицу витаминов, читают названия и их значение для человека. С помощью учителя заполняют карточку по основным витаминам в питании человека	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают элементарные сведения о видах витаминов. Рассказывают о витаминах и их значении для жизнедеятельности человека, с опорой на таблицу
8	Основные принципы рационального питания	1	Понятие основ рационального питания. Приобретение определённых знаний по правилам рационального питания. Выделение элементов рационального питания	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о принципах рационального питания. Участвуют в беседе по выделению элементов рационального питания. Заполняют карточку с пропусками слов по правилам рационального питания, с помощью учителя	Участвуют в беседе о рациональном питании. Выделяют главное: основы рационального питания. Записывают в тетрадь с комментированием, правила рационального питания
9	Режим питания школьника	1	Знакомство с режимом питания школьника. Определение значимости соблюдения режима питания. Составление плана питания школьника	Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на таблицу. Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению значимости соблюдения режима питания. Рассказывают по картинкам о режиме питания	Знакомятся с режимом питания школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания. Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях

10	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»	1	Рассматривание примерного режима дня школьника по часам. Составление собственного режима дня с опорой на образец. Формирование вывода: • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; • режим дисциплинирует, помогает быть собранным	Знакомятся с таблицей примерного режима дня школьника по часам. С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец. Проговаривают за учителем вывод: • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным	Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на образец. Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец. Делают вывод: • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным
11	Традиции русской кухни и русского гостеприимства	1	Знакомство с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома». Называние традиционных блюд России. Использование основных продуктов в русской кухне	Получают элементарные теоретические сведения о русском гостеприимстве. Знакомятся с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома». Различают русские национальные блюда (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с историей русского гостеприимства. Выделяют из увиденного традиционные русские блюда. Рассказывают о значении выражения «хлеб с солью». Различают традиционные русские блюда

12	Контрольная работа «Значение пищи в жизни человека». Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Профессии. Их значение – 9 часов					
13	Профессия «Повар»	1	Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии. Выделение основной цели вида деятельности повара	С помощью учителя находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара (с помощью учителя)	Находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара
14	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности	1	Наблюдение за деятельностью шеф-повара и его помощников. Называние основных видов деятельности шеф-повара и помощников. Определение санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи	Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками (проговаривают имя, отчество). Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой (с помощью педагога). Знакомятся с оборудованием школьной столовой. Называют правила личной гигиены повара, с помощью учителя	Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками. Соблюдают правила обращения к сотрудникам столовой, при моделировании ситуаций. Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой. Знакомятся с оборудованием школьной столовой, Называют правила личной гигиены повара

15	Меню. Планирование меню на день	1	Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день	Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя. Знакомятся с планированием меню на день. Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя	Рассказывают о правилах здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню»
16	Технологическая карта блюда	1	Знакомство с понятием «Технологическая карта». Определение последовательности составления технологической карты блюда. Чтение образца технологической карты блюда	Получают элементарные сведения о значении понятия «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Проговаривают последовательность составления технологической карты с помощью учителя	Знакомятся с понятием «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Выделяют основные пункты, проговаривают. Читают образец технологической карты
17	Униформа повара	1	История поварского костюма. Сведения о специальной одежде повара: назначение, виды моделей, материал изготовления, головные уборы и цвет униформы повара. Рассматривание образцов одежды повара	Знакомятся с историей поварского костюма. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о специальной одежде повара, об организации рабочего места. Рассматривают образец униформы повара. Проговаривают названия предметов комплекта униформы повара (с помощью учителя)	Знакомятся с историей поварского костюма. Рассматривают образец поварского комплекта. Дают описание униформе повара: модель, материал изготовления, головной убор и цвет униформы повара. Оформляют виды моделей в рабочую тетрадь

18	Требования к одежде повара	1	Повторение видов одежды повара. Выделение основных санитарных требований к повару. Составление памятки «Как должен выглядеть повар»	Рассматривают комплект униформы повара и с помощью педагога называют предметы одежды. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. С помощью учителя выделяют основные санитарные требования к повару. Участвуют в групповой работе по составлению памятки «Как должен выглядеть повар» (с помощью учителя)	Повторяют виды одежды повара. Читают текст, выделяют основные санитарные требования, предъявляемые к повару. Оформляют памятку «Как должен выглядеть повар»
19	История поварского дела	1	Сведения об интересных исторических фактах, о профессии повара. Знакомство с названиями первых поваров на Руси. Выделение главного в работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения об истории поварского дела. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. С помощью учителя называют главные качества в работе повара	Называют исторические факты о профессии повара. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. Читают текст, выделяют главное в успешной работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия
20	Видео экскурсия «Кухня древней Руси»	1	Просмотр видеоматериала об истории русской еды. Знакомство с питанием русских людей в старину. Называние основных продуктов питания для приготовления простых национальных блюд, связанных с бедностью населения на Руси	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях блюд. Читают и записывают основные продукты питания для приготовления русских блюд	Узнают из видеоматериала о блюдах древней Руси. Находят значение слов - сбитень, ботвинья в словаре, записывают в тетрадь. Называют основные продукты питания для приготовления простых национальных блюд.

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 по показу учителя	Читают вопросы, находят правильный ответ
Основы кулинарии – 11 часов					
22	Значение кулинарии в жизни человека	1	Повторение понятия «кулинария». Определение роли кулинарии в жизни человека. Выделение главного из видеоматериала о том, что правильное питание-это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о значении кулинарии в жизни человека. С помощью учителя выделяют в тексте понятия: повышение уровня развития, воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки (с помощью учителя). Проговаривают за учителем советы правильного питания	Повторяют понятие «кулинария». Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека. Читают текст, отвечают на вопросы о значении кулинарии в жизни человека
23	Технология приготовления пищи	1	Знакомство с понятием «Технология приготовления пищи». Основные способы приготовления пищи. Определение наиболее полезного способа приготовления пищи: варка на пару.	Находят в тексте определение понятия «Технология приготовления пищи». Рассматривают таблицу со способами приготовления пищи. С помощью учителя проговаривают слова: варка, тушение, жарение. Соотносят название способа с изображением, с помощью учителя	Знакомятся с понятием «Технология приготовления пищи». Решают проблемную ситуацию. Рассказывают об основных способах приготовления пищи: варка, тушение, жарение. Самостоятельно определяют способ приготовления по картинке

24	Способы механической обработки продуктов	1	Знакомство с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формирование навыка обработки продуктов. Заполнение карточки «Виды обработки продуктов»	Получают элементарные сведения о способах механической обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя	Знакомятся с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Самостоятельно заполняют карточку с пропущенными словами
25	Способы тепловой обработки продуктов	1	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Формирование навыка обработки продуктов. Наблюдение за способами обработки продуктов (мытьё, варка)	Получают элементарные сведения о способах тепловой обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя. Выполняют простые действия по обработке продуктов (мытьё)	Знакомятся с видами тепловой обработки продуктов: варка, тушение, запекание. Наблюдают за показом учителя способов тепловой обработки, описывают способ. Оформляют схему способов тепловой обработки
26	Знакомство с кулинарными книгами	1	Знакомство с кулинарными книгами: знакомство с книгой, её разделами, условными обозначениями. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации по выбору рецепта	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов

27	Общее представление о рецептах	1	Значение слова «рецепт». Виды рецептов в кулинарных книгах: салаты, закуски и т.д. Работа с кулинарной книгой. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Записывают в словарь терминов значение слова «рецепт». Рассматривают в кулинарных книгах виды рецептов. Узнают по картинкам знакомые блюда. Делятся домашними рецептами, с помощью учителя	Повторяют значение слова «рецепт». Находят рецепт в кулинарной книге по указанию учителя. Читают, называют ингредиенты, количество, способ приготовления. Повторяют измерение продуктов в: граммах, штуках, столовых и чайных ложках. Объясняют и показывают значение выражения «щепотка»
28	Практическая работа «Оформление рецепта»	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Применение кулинарного рецепта в питании человека. Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи	Рассматривают образец рецепта. Проговаривают этапы кулинарного рецепта. Повторяют за учителем последовательность оформления. Ориентируются на образец и заполняют карточку записи рецепта, с помощью учителя	Участвуют в беседе о применении кулинарного рецепта в питании человека. Рассказывают о домашних рецептах. Оформляют кулинарный рецепт в тетради, с опорой на образец
29	Практическая работа «Оформление рецепта»	1			

30	Классификация рецептов	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: первые блюда, вторые блюда, закуски и т.д.	Проговаривают значение выражения «кулинарный рецепт». С помощью учителя находят различие в рецептах. Рассматривают схему написания рецепта, называют последовательность написания	Рассказывают о применении кулинарных рецептов в жизнедеятельности человека. Различают рецепты по описанию, выполняют тренировочное упражнение по нахождению в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Повторяют схему написания рецептов
31	Варианты написания рецептов	1	Знакомство со структурой рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления. Применение знаний при написании рецепта	Знакомятся с вариантами написания рецептов. С помощью учителя определяют структуру рецепта, проговаривают и записывают в тетрадь	Знакомятся с вариантами написания рецептов. Выделяют общее и различие в рецептах. Рассказывают (с опорой на образец) о структуре рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления
32	Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений .	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Роль кухни в жизни человека – 24 часа					
33	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	1	Знакомство с оборудованием кухни. Повторение правил поведения в зоне кухни. Назначение кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение правил при использовании инвентаря	Повторяют правила поведения на кухне. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об оборудовании кухни. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Участвуют в беседе по соблюдению правил безопасности при выполнении кулинарных работ	Знакомятся с оборудование кухни. Называют и различают виды посуды. Классифицируют посуду по назначению и применению. Отвечают на вопрос «из чего делают кухонную посуду». Называют источники опасности на кухне. Рассказывают о соблюдении техники безопасности при выполнении кулинарных работ
34	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	1	Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни. Соблюдение правил использования кухонного гарнитура на кухне. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Зрительно воспринимают кухню для приготовления пищи. Получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об организации рабочего места, в зоне кухни. С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне. Делятся своим жизненным опытом	Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного гарнитура. Рассказывают о видах кухонной мебели в зоне кухни. Классифицируют кухонные принадлежности и посуду. Называют бытовую технику и знают её назначение. Приводят примеры из своей жизнедеятельности

35	Санитария и гигиена на кухне	1	Значение выражения «санитария на кухне». Знакомство с правилами санитарии и гигиены на кухне. Значение гигиены на кухне. Заполнение карточки «10 правил гигиены на кухне»	Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Повторяют за учителем правила санитарии и гигиены на кухне. Участвуют в беседе о значении гигиены на кухне. С помощью учителя заполняют карточку «Правила гигиены»	Знают значение выражения «санитария на кухне». Слушают объяснение учителя и рассказывают о признаках пищевых отравлений. Обобщают правила санитарии и гигиены на кухне и оформляют карточку «10 правил гигиены на кухне»
36	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи	1	Повторение санитарно – гигиенических требований при приготовлении пищи. Направление санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	Называют по картинкам санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о подготовке инвентаря к приготовлению пищи. Читают вывод о сохранении здоровья через соблюдение гигиены	Называют санитарные правила при приготовлении пищи. Слушают учителя о значении выполнения санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила гигиены, записывают в тетрадь
37	Кухонная посуда	1	Знакомство с видами кухонной посуды: применение, особенности, материал. Классификация кухонной посуды (утвари). Назначение кухонной посуды	Рассматривают образцы кухонной посуды. Повторяют за учителем названия кухонной посуды. Различают с помощью виды посуды и её назначение. Соотносят название и изображение посуды	Знакомятся с кухонной посудой на Руси, проговаривают старые названия, узнают на картинке. Рассматривают образцы видов кухонной посуды в наши дни. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт.

38	Урок-игра «Кухонная посуда»	1	Формирование знаний о кухонной посуде, через игру. Повторение видов кухонной посуды. Санитарные требования к инвентарю и кухонной посуде. Приёмы ухода за кухонной посудой. Соблюдение правил ухода в повседневной жизни	Называют, какие бывают виды кухонной посуды. Рассматривают образцы посуды, рассказывают о её применении. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой	Повторяют виды кухонной посуды. Соотносят на картинке название посуды с изображением. Ориентируются в правилах по уходу за различными видами посуды. Выполняют действия по уходу за посудой. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи
39	Столовая посуда	1	Знакомство с видами столовой посуды: применение, особенности, материал. Назначение столовой посуды. Выбор столовой посуды и требования к ней	Рассматривают демонстрационный материал по теме «Столовая посуда». С помощью учителя рассказывают о назначении столовой посуды. С помощью учителя определяют в тексте требования качества к столовой посуде	Различают виды столовой посуды: тарелки, блюдца, розетки, чашки и т.д. Описывают образцы столовой посуды по инструкции учителя. Рассказывают о назначении. Находят разницу между кухонной и столовой посудой.
40	Столовые приборы	1	Знакомство с видами столовых приборов и их назначением. История появления столовых приборов на Руси. Виды основных столовых приборов. Использование столовых приборов по назначению. Правила пользования столовыми приборами	Выделяют главное из видеоматериала об истории появления столовых приборов на Руси. Называют виды столовых приборов. С помощью учителя выполняют сравнение «столовая посуда - столовые приборы». Читают правила пользования	Рассказывают историю появления столовых приборов. Определяют виды столовых приборов. Находят в тексте требования к хранению столовых приборов в домашних условиях. Записывают правила пользования столовыми приборами

				столовыми приборами	
41	Посуда для хранения продуктов	1	Знакомство с посудой для хранения продуктов. Разбор различных видов посуды для хранения продуктов. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с посудой для хранения продуктов. Соотносят названия посуды с продуктами. С помощью учителя рассказывают о хранении продуктов в домашних условиях	Рассматривают посуду для хранения продуктов. Определяют их назначение. Разбирают различные виды посуды для хранения продуктов. Приводят примеры с опорой на домашний опыт
42	Вспомогательная посуда	1	Назначение вспомогательной посуды. Использование инвентаря при приготовлении пищи. Определение вспомогательной посуды по назначению. Соотнесение продуктов питания со вспомогательной посудой	Знакомятся с видами вспомогательной посуды. Повторяют за учителем названия посуды. Рассказывают по картинкам об использовании инвентаря при приготовлении пищи.	Узнают и называют вспомогательную посуду: наборы для специй, салфетницы, ведёрки для льда. Понимают их значение и назначение. Самостоятельно соотносят на карточке названия с видами вспомогательной посуды
43	Виды посуды по материалу изготовления	1	Рассматривание видов посуды по материалу изготовления: пластиковая, стеклянная, керамическая, металлическая. Заполнение карточки по материалу изготовления посуды	Знакомятся с видами посуды по материалу изготовления. Выполняют простые действия: зрительно осматривают, различают на ощупь, стук. С помощью учителя определяют материал изготовления. Заполняют карточку по материалу изготовления посуды	Рассматривают виды посуды. Называют материал изготовления. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о назначении разных видов посуды. Узнают посуду по материалу изготовления. Заполняют карточку с опорой на образцы посуды
44	Кухонный инвентарь	1	Назначение кухонного инвентаря для обработки и приготовления продуктов,	Проговаривают название предметов кухонного инвентаря.	Ориентируются в тексте о назначении кухонного инвентаря для обработки

			хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Технологические требования к качеству кухонного инвентаря	Рассказывают о назначении инвентаря. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой. С помощью учителя называют требования к качеству кухонного инвентаря. Находят на изображениях дефекты инвентаря	и приготовления продуктов, хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи
45	Маркировка разделочных досок	1	История происхождения разделочной доски. Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности	Знакомятся с историей происхождения разделочной доски. Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения, цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя	Повторяют правила санитарии и гигиены на кухне. Рассказывают об истории разделочных досок. Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами
46	Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины	1	История возникновения посудомоечной машины. Знакомство с инструкцией пользования. Устройство посудомоечной машины. Наблюдение за управлением и функциями посудомоечной машины. Знакомство с назначением и правилами безопасности	Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают устройство посудомоечной машины. Знакомятся с управлением и функциями посудомоечной машины. Выполняют зарисовку посудомоечной машины и соотносят с названием устройства.	Смотрят презентацию «История изобретения». Рассматривают посудомоечную машину. Знакомятся с инструкцией для пользования посудомоечной машиной. Наблюдают за показом учителя об управлении и функциях машины. Выполняют задание в рабочей тетради «Подпишите названия

			при пользовании посудомоечной машиной	Повторяют за учителем правила безопасности при пользовании посудомоечной машиной	устройства посудомоечной машины»
47	Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств	1	Знакомство со способами укладывания посуды. Соблюдение правил, которые прописаны в инструкции. Определение места посуды по своему назначению. Выбор моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль	Повторяют за учителем этапы мойки. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Рассказывают о полезных качествах посудомоечной машины. С помощью учителя ориентируются в выборе моющих средств	Знакомятся со способами укладывания посуды. Выполняют тренировочное упражнение по укладыванию разных видов посуды с опорой на инструкцию. Понимают назначение моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль. Рассказывают о выборе моющих средств
48	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной	1	Правила техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании посудомоечной машиной. Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной	Читают и выделяют в инструкции раздел по правилам техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной
49	Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой»	1	Повторение правил загрузки посудомоечной машины. Размещение посуды по своему назначению	Применяют по назначению инструкцию по выбору средств и этапов мойки с помощью учителя. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной	Повторяют правила загрузки посудомоечной машины. Самостоятельно выполняют загрузку машины с опорой на инструкцию

50	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Подготовка посудомоечной машины к мытью посуды. Подбор моющих средств. Наблюдение за мытьём посуды	Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину в соответствии с инструкцией учителя. Выполняют практические действия, совместно с педагогом, «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	Подготавливают посудомоечную машину для мытья посуды. Подбирают моющее средство. Самостоятельно укладывают посуду в соответствии их расположения. Выполняют выбор программы и функцию включения
51	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Назначение посудомоечной машины. Повторение правил безопасности при использовании посудомоечной машины. Составление алгоритма ухода за посудомоечной машиной	Рассказывают о назначении посудомоечной машины. Проговаривают правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Называют правила ухода. Составляют в тетради алгоритм ухода за посудомоечной машиной, с помощью учителя	Повторяют правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Самостоятельно составляют алгоритм действия ухода за посудомоечной машиной, записывают в тетрадь
52	Требования к организации рабочего места	1	Описание рабочего места повара. Требования различных производственных цехов. Расположение основных рабочих инструментов для удобства работы повара. Заполнение таблицы по видам посуды	Описывают рабочее место повара с помощью учителя. Получают элементарные сведения о производственных цехах. Обозначают на схеме расположение рабочих инструментов для удобства работы, с помощью учителя	Рассматривают рабочее место повара. Описывают удобное расположение предметов. Заполняют таблицу по видам посуды, с опорой на инструкцию учителя

53	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Практическая работа: организация рабочего места	Выполняют организацию рабочего места по инструкции учителя	Повторяют требования к организации рабочего места повара: удобное размещение оборудования, посуды, инвентаря. Выполняют организацию рабочего места, с опорой на инструкцию
54	Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»	1	Повторение последовательности уборки мусора с поверхности стола. Требования к качеству выполненной работы. Анализ объекта труда	Повторяют последовательность уборки мусора с поверхности стола. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя	Читают правила последовательной работы по уборке мусора с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Анализируют объект труда
55	Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни»	1	Повторение последовательности уборки предметов с поверхности стола. Основные этапы и средства уборки кухни. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	Называют по схеме основные этапы уборки кухни. С помощью учителя подбирают средства для уборки. Повторяют правила безопасности при пользовании моющими средствами. Анализируют объект труда по инструкции учителя	Читают правила последовательной работы по уборке предметов с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Соблюдают этапы и средства уборки кухни. Анализируют объект труда
56	Контрольная работа «Роль кухни в жизни человека». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, по определению правильного ответа на предлагаемы вопросы

Столовая посуда: тарелка, чашка – 9 часов					
57	Тарелка. Назначение. Уход за тарелками	1	История появления первых тарелок. Знакомство с образцами столовой посуды. Назначение, виды столовой посуды по форме, материалу, размеру и глубине	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории появления первых тарелок. Называют виды тарелок и их использование. Повторяют за учителем правила ухода за тарелками	Узнают об истории появления первых тарелок. Знакомятся с видами тарелок и их назначением, в зависимости от размера и глубины тарелки. Рассматривают образцы тарелок, соотносят с использованием в домашних условиях
58	Виды столовых тарелок	1	Виды столовых тарелок по материалу изготовления. Знакомство с размерами столовых тарелок. Определение тарелок по их назначению. Соотнесение правильности названия и изображения столовых тарелок	Называют виды тарелок и их использование. С помощью учителя сравнивают тарелки по размеру и глубине. Соотносят название тарелки с изображением	Рассматривают виды столовых тарелок. Определяют материал изготовления: керамика, стекло, металл, пластмасса, дерево. Рассказывают об использовании видов тарелок в быту
59	Виды чашек	1	Знакомство с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Основные отличия кружки от чашки. Определение чашек по их назначению. Соотнесение правильности названия и изображения чашки	Знакомятся с видами чашек. Рассматривают образцы чашек и определяют их название и назначение. С помощью учителя находят отличия кружки от чашки. Соотносят правильность названия и изображения чашки	Знакомятся с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Находят и называют отличия кружки от чашки. Рассказывают об использовании чашек по назначению
60	Последовательность мытья посуды	1	Знакомство с последовательностью мытья посуды. Выбор моющего средства для мытья посуды.	Знакомятся с последовательностью мытья посуды. Называют виды моющих средств, для мытья посуды.	Знакомятся с видеоматериалом о последовательности мытья посуды. Определяют последовательность мытья.

			Требования к качеству чистой посуды	Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Рассказывают о своём опыте мытья посуды	Знакомятся с видами моющих средств и читают инструкцию к их безопасному использованию. Называют требования к качеству чистой посуды: блеск, отсутствие разводов, чистая поверхность
61	Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств	1	Изучение инструкции при использовании моющих средств. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды. Заполнение карточки «Правила безопасной работы»	С помощью учителя подбирают моющие средства для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Составляют алгоритм действий. С помощью учителя называют требования к качеству чистой посуды	Рассказывают о последовательности мытья посуды, с опорой на схему. Рассматривают предлагаемые образцы моющих средств. Выбирают средство, с учётом опыта в быту, рассказывают о качестве данного средства. Самостоятельно заполняют карточку «Правила безопасной работы»
62	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1	Выполнение практической работы по мытью столовой посуды. Выполнение правил последовательности мытья посуды. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Повторяют алгоритм действий при мытье посуды. Выполняют простые практические действия по этапной инструкции педагога	Выполняют практическую работу по мытью столовой посуды. Различают чистую и грязную посуду. Соблюдают правила при мытье посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда
63	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1			

64	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Повторение правил безопасности при мытье посуды. Использование предметов ухода (губка, салфетка, перчатки). Определение мест сушки посуды. Расстановка предметов посуды. Уход за оборудованием кухни после мытья посуды	Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Называют предметы ухода за посудой. Называют по картинкам места сушки и расстановки посуды. С помощью учителя рассказывают об уходе за оборудованием кухни после мытья посуды	Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Определяют средства защиты для рук. Используют предметы ухода (губка, салфетка, перчатки) по назначению. Определяют места для сушки посуды. Рассказывают о значении правильной расстановки посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда
65	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1			
Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – 13 часов					
66	Назначение столовых приборов	1	История возникновения столовых приборов. Значение выражения «Столовые приборы». Различение столовых приборов по назначению	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Записывают значение выражения «столовые приборы». С помощью учителя различают столовые приборы	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Объясняют значение выражения «столовые приборы»
67	Виды столовых приборов	1	Знакомство с видами столовых приборов: десертные, закусочные, рыбные, фруктовые. Использование столовых приборов по их назначению	Знакомятся с видами столовых приборов. Рассматривают образцы, сравнивают и называют их назначение с помощью учителя. Соотносят название столовых	Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Выполняют тренировочное

				приборов с их изображением	упражнение по показу использования столовых приборов
68	Различие столовых приборов	1	Различие столовых приборов. Столовые приборы и порядок их сервировки. Соотнесение правильности названия и изображения	Повторяют виды столовых приборов. С помощью учителя сравнивают столовые приборы. Выполняют зарисовку расположения приборов на столе	Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Находят различия в столовых приборах. Определяют порядок их сервировки, с опорой на наглядность
69	Правила использования столовых приборов	1	Знакомство с правилами использования столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов. Выполняют зарисовку «Сервируем правильно»
70	Правила ухода за столовыми приборами	1	Повторение правил ухода за столовыми приборами. Рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами	Называют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Рассказывают об уходе за столовыми приборами в домашних условиях	Повторяют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Отвечают на вопросы об уходе за столовыми приборами
71	Правила хранения столовых приборов	1	Рекомендации по хранению столовых приборов. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения	Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов в домашних условиях. С помощью учителя определяют места хранения.	Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов. Соотносят правила хранения с хранением столовых приборов в домашних условиях.

				Заполняют карточку с пропусками мест хранения столовых приборов	Записывают рекомендации в рабочую тетрадь
72	Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами	1	Знакомство с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Формирование навыков правильного пользования столовыми приборами. Зарисовка расположения столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с основами этикета. Выделяют из видеоматериала информацию о правилах пользования столовыми приборами. Выполняют зарисовку расположения столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя	Знакомятся с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Выполняют зарисовку в тетради «Сервируем правильно», подписывают назначение столовых приборов
73	Порезы. Виды порезов	1	Определение слова «порез». Виды порезов. Причины возникновения порезов. Соблюдение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Знакомятся с видами порезов и причинами их появления. Читают правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах, с помощью учителя	Рассказывают о видах порезов и причинах их появления. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Оказывают первую медицинскую помощь при порезах с использованием медицинской аптечки
74	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Называют виды режущих инструментов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Называют виды режущих приборов и инструментов. Определяют правила безопасности с разными видами инструментов
75	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и	Выполняют практические действия по показу учителя, соблюдая поэтапную	Работают с предметно-технологической картой. Закрепляют навыки пользования

76	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1	инструментами. Работа с предметно-технологической картой «Нарезка хлеба». Закрепление навыка пользования ножом при нарезке хлеба. Требования к качеству выполненной работы	инструкцию нарезки хлеба. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя	ножом при нарезке хлеба. Самостоятельно подбирают инвентарь: нож, разделочная доска, хлебница. Определяют вид нарезки хлеба. Проговаривают последовательность выполнения нарезки хлеба с опорой на предметно-технологическую карту. Разбирают объект труда
77	Практическая работа «Первая помощь при порезах»	1	Порядок оказания первой помощи при порезах. Использование медицинской аптечки для оказания первой помощи при порезах	Называют виды порезов и причины их появления. С помощью учителя используют медицинскую аптечку по назначению. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах с помощью учителя	Рассматривают медицинскую аптечку. Подбирают средства для оказания первой помощи при порезах. Повторяют алгоритм обработки пореза. Выполняют практическую работу на «кукле». Разбирают объект труда
78	Контрольная работа «Столовые приборы». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Продукты. Их свойства – 27 часов					
79	Классификация продуктов питания	1	Знакомство с классификацией продуктов. Виды продуктов питания по группам Таблица	Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания.	Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания.

			классификации продуктов питания	Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации продуктов питания	Приводят примеры к каждой группе. Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания
80	Классификация продуктов питания	1	Повторение групп продуктов питания. Выделение в группах природных (натуральных) и производимых промышленностью (промышленных) продуктов.	Повторяют группы продуктов питания. Слушают объяснение учителя о природных и промышленных продуктах питания. Соотносят название групп продуктов питания с их изображением.	Рассказывают о группах продуктов питания. Знакомятся с природными и промышленными продуктами питания. Рассматривают образцы продуктов питания и соотносят их: натуральные или промышленные.
81	Натуральные продукты	1	Понятие «натуральные продукты»: фрукты, овощи, птица. Рассматривание образцов продуктов питания. Значение овощей для организма человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Рассматривают продукты питания и определяют натуральные продукты. Слушают учителя о значении овощей для здоровья человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о значении овощей для организма человека
82	Промышленные продукты	1	Понятие «промышленные продукты». Назначение промышленных продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения продуктов питания	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Рассматривают образцы промышленных продуктов и рассказывают о их назначении с помощью учителя. Соотносят правильность названия промышленных продуктов с их изображением	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о назначении промышленных продуктов питания

83	Теоретические сведения.Полезные свойства яиц	1	Виды яиц: строение, размер, цвет яиц. Полезные свойства. Зарисовка строения яйца в рабочую тетрадь	Узнают информацию из видеоматериала о видах яиц. Называют полезные свойства яиц. Выполняют зарисовку строения яиц	Выделяют главное из видеоматериала о видах яиц. Слушают объяснение учителя о полезных свойствах куриных яиц. Классифицируют куриные яйца и яичные продукты. Выполняют зарисовку строения яйца в тетрадь, подписывают строение
84	Значение яиц в питании человека	1	Использование яиц разных птиц в питании: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Питательная ценность куриных яиц. Соотнесение правильности названия и изображения яиц	Знакомятся с использованием яиц разных птиц в питании человека. Слушают объяснение учителя о питательной ценности куриных яиц. Соотносят правильность названия яиц с их изображением	Смотрят презентацию об использовании яиц разных птиц в питании человека: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомятся с интересными фактами. Читают текст и выделяют питательную ценность яиц. Записывают в тетрадь виды яиц
85	Хлеб – это основной продукт питания человека	1	История возникновения хлеба. Содержание питательных веществ. Различие хлеба по составу, размеру, форме и вкусовым качествам. Соотнесение правильности названия и изображения видов хлеба	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории возникновения и полезных свойствах хлеба. Выполняют цветную зарисовку по содержанию в хлебе питательных веществ. Различают виды хлеба с помощью учителя	Знакомятся с историей возникновения хлеба. Повторяют выражение «хлеб издревле служит основой питания русского народа». Дают объяснение. Знакомятся с видами хлеба. Выполняют цветную зарисовку «хлеба», называют содержание питательных веществ.

86	Сорта хлеба	1	Получение хлеба из пшеничной и ржаной муки. Определение полезных качеств в разных видах хлеба. видов хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам	Повторяют виды хлеба. С помощью учителя определяют полезные качества в разных видах хлеба. Рассматривают образцы хлеба и сравнивают по полезным свойствам с помощью учителя	Рассматривают виды хлеба из пшеничной и ржаной муки. Находят информацию в сети Интернет о полезных качествах хлеба. Сравнивают виды хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам (на вкус)
87	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	1	История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Знакомство с ценностью чая для здоровья человека. Содержание питательных веществ	Знакомятся с историей появления чая в России. Проговаривают значение слова «напитки» совместно с педагогом. Слушают рассказ о полезных свойствах напитков. Участвуют в беседе о роли чая в питании человека	Знакомятся с историей появления чая в России. Рассматривают коллекцию видов чая и называют: вид, сорт, цвет. Приводят примеры использования чая в домашних условиях. Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека
88	Фруктовые и травяные чаи	1	Содержание витаминов и очищающих организм веществ. Технология получения фруктового чая. Заполнение карточки по значению групп продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения видов чая	Знакомятся с содержанием витаминов во фруктовых и травяных чаях. Читают о технологии получения фруктового чая. Определяют виды фруктов для приготовления фруктового чая. Заполняют карточку по значению групп продуктов питания с помощью учителя	Повторяют виды чая. Рассказывают о питательной ценности. Читают текст и выделяют содержание витаминов и очищающих организм веществ. Заполняют карточку по значению групп продуктов питания

89	Полезные свойства чая	1	Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Польза и вред - полезные свойства, влияние на организм человека	Рассматривают образцы видов чая. С помощью учителя выполняют анализ видов чая: сорт, свойства, цвет. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о полезных свойствах чая	Рассматривают образцы чая. Выделяют из увиденного сорта чая их вкусовые достоинства. Рассказывают о своих предпочтениях. Подбирают признаки: польза-вред. Читают текст о влиянии чая на организм человека
90	Формы чая	1	Повторение полезных свойств. Знакомство с разными формами чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь. Сравнение форм чая. Соотнесение правильности названия и изображения форм чая	Повторяют полезные свойства чая. Рассматривают формы чая. С помощью учителя проговаривают название форм чая. Соотносят правильность названия и изображения форм чая	Повторяют полезные свойства чая. Знакомятся с видеоматериалом о разных формах чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь. Сравнивают образцы чая: гранулы и россыпь. Находят различие
91	Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»	1	Рассматривание образцов чая. Разбор образцов чая. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний	Повторяют виды чая. Читают о полезных свойствах чая. Выполняют практические действия по определению напитков по цвету и вкусу. Заполняют таблицу по определению видов чая по цвету, запаху, сорту	Повторяют виды чая, их полезные свойства. Рассматривают образцы и определяют по виду, цвету, запаху, сорту. Заполняют таблицу с полученными данными, с опорой на инструкцию учителя
92	Практическая работа «Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»	1			

93	Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота	1	Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Инструкция «Правила эксплуатации электрического чайника»	Знакомятся с бытовыми приборами: электрический чайник и термопот. Находят в инструкции информацию об устройстве и использовании электрического чайника и термопота с помощью учителя. Читают правила эксплуатации	Знакомятся с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Читают инструкцию «Правила эксплуатации электрического чайника». Выделяют основные разделы инструкции
94	Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»	1	Повторение правил эксплуатации электрического чайника. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Повторяют правила безопасности. Рассказывают о своём опыте использования электрического чайника в домашних условиях. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по нагреванию воды	Повторяют правила эксплуатации электрического чайника. Выполняют практическую работу по нагреванию воды в электрическом чайнике, с опорой на технологическую карту
95	Технология заваривания чая	1	Повторение видов чая: виды, сорта, цвет, полезные свойства, с опорой на наглядность. Рекомендации попропорциям, температуре ивремени заваривания чая	Знакомятся с технологией заваривания чая. Проговаривают за учителем рекомендации попропорциям, температуре ивремени заваривания чая	Работают с предметно-технологической картой. Читают о технологии заваривания чая. Определяют пропорции, температуру ивремя заваривания чая. Выполняют практические действия по завариванию чая. Оценивают качество горячего напитка

96	Технология заваривания чая	1	**Знакомство с технологией заваривания чая. Формирование вывода: накаждый сорт чая— свои правила заваривания. Основные** способы заваривания чая— настаивание ипролив. **Составление алгоритма действий по завариванию чая**	Слушают о правилах заваривания чая. Выполняют практические действия по этапной инструкции педагога «Заваривание чая». Составление технологической карты по завариванию чая с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Выделяют основное правило: накаждый сорт чая— свои правила заваривания. Знакомятся с показом учителя: настаивание и пролив. Описывают данные способы с опорой на наглядность
97	Правила подачи	1	Определение видов посуды для заваривания чая. Способы подачи чая: особенности чайного этикета, требования к напитку, правильная температура	Знакомятся с видеоматериалом о правилах подачи чая. С помощью учителя выделяют и проговаривают особенности чайного этикета	Рассматривают виды посуды для заваривания чая. Приводят примеры заваривания в домашних условиях. Знакомятся со способами подачи чая. Наблюдают за показом учителя чайного этикета. Обобщают правила подачи, записывают в тетрадь
98	Практическая работа «Заваривание чая»	1	Повторение правил безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Соблюдают технологию заваривания чая при выполнении практических действий. Оценивают качество работы с помощью учителя	Повторяют правила безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Оценивают качество горячего напитка

99	Практическая работа «Сервировка чайного стола»	1	Значение слов: сервировка, десерт, розетка. Определение предметов сервировки. Сервировка чайного стола и этикет современного чаепития. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Знакомятся со значением слов: сервировка, десерт, розетка. С помощью учителя определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя	Находят значение слов в словаре: сервировка, десерт, розетка. Записывают в тетрадь. Самостоятельно определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Разбирают объект труда
100	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	Раздельное хранение овощей и фруктов. Подготовка овощей к хранению. Правила соблюдения санитарии и гигиены	Знакомятся с раздельным хранением овощей и фруктов. Через объяснение учителя и показ узнают о подготовке овощей к хранению. Читают правила соблюдения санитарии и гигиены	Читают текст о хранении овощей.. Выделяют информацию о раздельном хранении овощей и фруктов. Знакомятся с подготовкой овощей к длительному хранению, на примере показа учителя (морковь, свёкла). Называют правила соблюдения санитарии и гигиены
101	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	Знакомство со способами длительного хранения овощей и фруктов: маринование, квашение, соление, консервирование, замораживание и сушка	Знакомятся со способами хранения овощей. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Соотносят название способов хранения с изображением продуктов с помощью учителя	Знакомятся со способами длительного хранения овощей. Рассматривают наглядность, определяют вид хранения. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Записывают в тетрадь способы длительного хранения

102	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий	1	Повторение полезных свойств. Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Способы хранения хлеба в домашних условиях: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник	Участвуют в групповой работе поиска информации о правилах хранения хлеба (на доступном уровне, с помощью педагога). Рассказывают о применении хлебницы и других способах в домашних условиях с опорой на инструкцию учителя	Участвуют в групповой работе по поиску информации о правилах хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Рассматривают предметы для хранения: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник. Описывают предметы для хранения хлеба
103	Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест	1	Выполнение теста «Классификация продуктов питания». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовые задания. Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Заваривание чая»	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1			

Классификация овощей – 21час					
106	Полезные вещества в овощах	1	Виды овощей. Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах	Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах	Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека. Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь
107	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах	1	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах. Определение полезных овощей. Выполнение зарисовки по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». Заполнение таблицы по содержанию минеральных веществ и витаминов	Слушают о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Выполняют зарисовку по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». С помощью учителя заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов	Знакомятся с видеоматериалом о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Рассказывают о роли витаминов для здоровья человека. Рассказывают по зарисовке в рабочей тетради «Разговор о правильном питании», о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов с опорой на наглядность
108	Использование в пищу разных частей растений	1	Определение и называние частей растений, пригодных для пищи. Рассматривание образцов овощей, определение съедобной части. Использование разных частей растений в пищу.	Рассматривают образцы растений пригодных в пищу. Определяют с помощью учителя части растений в пищу. Соотносят части растений с названиями овощей	Рассматривают образцы растений. Слушают рассказ учителя о частях растений, пригодных в пищу. Наблюдают за демонстрацией растений: луковица репчатого лука, боб чечевицы, тыквина, корнеплод свеклы, клубень картофеля.

			Соотнесение частей растений с названиями овощей		Называют части растений, пригодных для пищи
109	Группы овощей	1	Повторение видов овощей. Деление овощей на группы. Называние основных групп овощей: луковичные, пасленовые, тыквенные, корнеплоды, клубнеплоды, капуста, листовые, бобовые, пряности	Повторяют виды овощей. Располагают овощи по группам с помощью учителя. Проговаривают названия основных групп. Заполняют карточку по группам овощей, с помощью учителя	Называют виды овощей. Рассматривают корзину с овощами, называют. Распределяют овощи на основные группы. Заполняют карточку «Группы овощей», с опорой на наглядность
110	Группы овощей	1	Называние основных групп овощей. Распределение овощей по группам. Соотнесение названий групп овощей с изображениями овощей	Рассматривают образцы овощей. Распределяют овощи по группам. Заполняют таблицу по группам овощей с помощью учителя	Называют основные группы овощей. Подбирают названия к каждой группе. Рассказывают об использовании овощей в домашних условиях
111	Правила обработки овощей	1	Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов. Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей. Проговаривают правила обработки овощей	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке
112	Правила обработки овощей	1	Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Использование	Называют по картинкам виды обработки овощей. Рассматривают оборудование для первичной обработки овощей, выполняют простые	Повторяют виды первичной обработки овощей. Называют дефекты в овощах: потертости, помятости, царапины, гниль.

			оборудования при обработке овощей. Определение дефектов в овощах. Соблюдение инструкции по обработке овощей.	действия по инструкции учителя (на доступном уровне, с помощью педагога)	Рассматривают инвентарь для обработки овощей. Подбирают инструменты для удаления дефектов в овощах
113	Инструменты для обработки овощей	1	Знакомство с ручной обработкой овощей. Использование специальных инструментов и приспособлений:кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Правила безопасности при работе с инструментами	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Наблюдают за показом приёмов учителем и проговаривают названия используемых инструментов и приспособлений. Подписывают в тетради изображения предметов. Повторяют за учителем правила безопасности при работе с ножом	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Рассматривают специальные инструменты и приспособления:кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Рассказывают о правилах безопасности при работе с инструментами
114	Последовательность обработки овощей	1	Санитарные правила обработки овощей. Знакомство с первичной обработкой овощей:сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Основные стадии механической обработки. Составление схемы последовательности обработки овощей	Знакомятся с санитарными правилами обработки овощей. Называют по картинкам способы обработки овощей. Составляют схему механической обработки, проговаривают с помощью учителя	Дают определение понятию *«сортировка».* Называют санитарные правила обработки овощей. Выполняют первичную обработку овощей по инструкции учителя. Заполняют схему первичной обработки овощей, с опорой на наглядность

115	Формы нарезки овощей	1	Знакомство с формами нарезки овощей: простая и сложная. Работа с таблицей «Простые формы нарезки овощей». Называние форм нарезки: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Наблюдение за тренировочным упражнением учителя, по простой нарезке овощей. Соотнесение названий с формами нарезки	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм нарезки в кулинарии. Проговаривают названия форм нарезки. Наблюдают за действиями учителя, по показу простой нарезки овощей. Соотносят названия с формами нарезки	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Называют простые формы: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Различают на образцах формы нарезки. Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм. Выполняют тренировочные действия по нарезке овощей
116	Формы нарезки овощей	1	Повторение видов нарезки овощей. Работа с таблицей «Сложные формы нарезки овощей»- бочоночки, шарики, стружка, спираль. Соотнесение названий с формами нарезки. Использование разных форм для приготовления горячих и холодных блюд	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов «Сложные формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании сложных форм. Проговаривают названия форм нарезки. Соотносят названия с формами нарезки, с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом «Сложные формы нарезки овощей». Называют сложные формы: бочоночки, шарики, стружка, спираль. Рассказывают о получении сложных форм с помощью специальных ножей. Соотносят названия с формами нарезки

117	Правила обработки и хранения овощей	1	Повторение способов нарезки овощей. Правила обработки, хранения и приготовления овощей. Рекомендации по хранению овощей в домашних условиях	Знакомятся с видеоматериалом о способах нарезки овощей. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условия. Записывают правила в тетрадь с помощью учителя	Называют способы нарезки овощей. Повторяют способы хранения. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь
118	Технология приготовления овощей	1	Использование инструментов для приготовления блюд из овощей. Называние основных способов приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением	Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления блюд из овощей (на доступном уровне, с помощью педагога)	Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся с основными способами приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления на наглядности
119	Очистка овощей с помощью приспособлений	1	Называние приспособлений для очистки овощей. Правила безопасности при работе с инструментами. Определение качеств овощечистки: простота, безопасность, количество и украшение блюд.	Рассматривают приспособления для очистки овощей. Проговаривают названия специальных инструментов. Сравнивают с помощью учителя виды овощечисток. Выделяют понятия: простота,	Различают приспособления для очистки овощей. Рассказывают о их использовании. Называют качества овощечисток: : простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнивают овощечистки, находят различия

			Сравнение видов овощечисток. Описание устройства для очистки овощей	безопасность, количество, украшение блюд. Подписывают на рисунке название устройств (на доступном уровне, с помощью педагога)	
120	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Выполнение практической работы по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Соблюдение последовательности выполнения работы. Заполнение таблицы по определению названий овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают образцы овощей. Определяют названия по внешнему виду овощи. Заполняют таблицу по определению вида овощей, записывают данные по форме, строению, величине и цвету с помощью учителя	Выполняют практическую работу по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Соблюдают последовательность выполнения работы. Разбирают объект труда. Заполняют таблицу по определению названий овощей
121	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1			
122	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1	Выполнение практической работы по очистке овощей с помощью приспособлений. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами. Требования к качеству выполненной работы.	Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда
123	Практическая работа «Очистка овощей с помощью	1			

	приспособлений»		Обсуждение и анализ выполненной работы		
124	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1	Повторение приёмов работы при выполнении простой нарезки овощей. Область применения простой нарезки овощей. Технологические требования к выполнению данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами	Наблюдают за приёмами простой нарезки овощей. Повторяют действия нарезки за учителем. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Рассматривают образцы простой нарезки овощей: соломка, кубики. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами. Работают с предметно-технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда
125	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1			
126	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Подбирают правильные ответы на вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Значение хлеба в питании человека – 12часов					
127	Бутерброды. Виды бутербродов	1	История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных видов бутербродов	Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют по картинкам виды бутербродов.	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия

128	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Значение бутербродов в питании человека. Классификация бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе. Соотнесение названия бутербродов с изображением бутерброда	Повторяют виды бутербродов. Рассматривают виды бутербродов и распределяют их на группы. Заполняют таблицу по классификации бутербродов с помощью учителя	Рассказывают о значении бутербродов в питании человека. Работают с таблицей «Классификация бутербродов», называют виды и их особенности
129	Приготовление бутербродов	1	Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради	Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся свои опытом. Составляют схему последовательности приготовления бутербродов	Читают технологию приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов
130	Требования к качеству бутербродов	1	Повторение: виды бутербродов, значение в питании человека. Правила при приготовлении бутербродов. Отличие простого и	Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Проговаривают за учителем требования к качеству готовых бутербродов	Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Называют требования к качеству готовых бутербродов

			сложного бутерброда. Требования к качеству готовых бутербродов		
131	Технология приготовления бутербродов	1	Виды бутербродов по технологии приготовления: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные. Соотнесение названия бутербродов с изображением. Организация рабочего места для приготовления бутербродов	Определяют по внешнему виду бутерброды по технологии приготовления. Соотносят названия бутербродов с их изображением. Рассказывают об организации рабочего места для приготовления бутербродов по инструкции учителя	Определяют по описанию вид бутерброда. Называют ингредиенты. Рассматривают наглядность, определяют их название. Рассказывают об организации рабочего места
132	Оформление бутербродов	1	Знакомство с образцами оформления разных видов бутербродов. Выделение ингредиентов для украшения бутербродов. Правила подачи бутербродов. Рекомендации по оформлению бутербродов	Рассматривают образцы оформления бутербродов. Называют ингредиенты для украшения. Читают рекомендации по оформлению бутербродов, отвечают на вопросы с помощью	Рассуждают о значении оформления бутербродов на вкусовые качества. Называют ингредиенты для украшения бутербродов (зелень, овощи). Рассказывают о правилах подачи бутербродов
133	Выбор продуктов для бутербродов	1	Выбор продуктов для приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов. Выполнение тренировочного упражнения в выборе продуктов для бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Записывают в тетрадь с образца разновидность бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Выполняют тренировочное упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов

134	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	Знакомство с тостером: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Заполнение карточки по устройству тостера	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях
135	Практическая работа «Приготовление тостов»	1	Правила безопасности при пользовании тостером. Выбор хлеба для приготовления тостов. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила безопасности при пользовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов с помощью учителя. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по приготовлению тостов	Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов. Выполняют практическую работу «Приготовление тостов». Рассматривают и разбирают объект труда
136	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1	Применение полученных знаний при выполнении практической работы. Соблюдение правил безопасности. Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром	Соблюдают правила безопасности при выполнении практической работы по инструкции учителя. Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя. Проговаривают требования к качеству бутербродов	Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой
137	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1			

138	Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание с определением правильных ответов на поставленные вопросы
Использование яиц в кулинарии – 19 часов					
139	Значение яиц в питании человека	1	История происхождения яйца. Значение яиц в питании человека. Содержание питательных веществ в куриных яйцах. Знакомство с составом и калорийностью куриного яйца	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. С помощью учителя узнают о значении яиц в питании человека. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. Читают текст, выделяют значение яиц в питании человека. Находят информацию о питательных веществах и калорийности куриного яйца. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия
140	Виды яиц	1	Классификация и маркировка куриных яиц. Знакомство с видами яиц по сроку хранения: диетические и столовые. Нахождение различия между диетическими и столовыми яйцами	Слушают объяснение учителя о классификации и маркировке куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, проговаривают названия: диетические и столовые. Находят различия между диетическими и столовыми яйцами с помощью учителя	Знакомятся с классификацией и маркировкой куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, называют маркировку. Выполняют упражнение по различению яиц: диетические и столовые. Записывают в рабочую тетрадь различия по сроку хранения
141	Способы определения свежести яиц	1	Знакомство со способами определения свежести яиц: овоскоп, погружение в воду, на тарелку, срок годности. Определение свежести яиц в магазине. Выполнение опыта по определению свежести яиц,	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Участвуют в беседе об определении свежести яиц в магазине. С помощью учителя выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Рассматривают овоскоп: устройство, принцип работы. Проверяют свежесть яиц на овоскопе. Выполняют опыт, по определению свежести яиц, через

			через способ погружения яйца в воду. Применение полученных знаний в повседневной жизни	погружения яйца в воду. Проговаривают за учителем результат погружения яиц в воду	способ погружения яиц в воду. Называют результат погружения яиц в воду
142	Упаковка для яиц		Знакомство с видами упаковок для яиц. Выбор экологичной упаковки. Соотнесение названий и изображения упаковок для яиц	Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Записывают название в тетрадь. Соотносят названия и изображения упаковок для яиц	Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Разбирают выбор упаковки
143	Использование яиц в кулинарии	1	Повторение строения яиц. Называние вкусовых качеств яиц. Значение питательных веществ в питании человека. Сочетание яиц с другими продуктами	Слушают объяснение учителя об использовании яиц в кулинарии. Называют по образцу меры предосторожности при работе с яйцами. Проговаривают за учителем правила сочетания яиц с другими продуктами	Повторяют строение яйца. Сравнивают белок и желток по ценности питательных веществ. Знакомятся с сочетанием яиц с другими продуктами. Называют меры предосторожности при работе с яйцами
144	Использование яиц в кулинарии	1	Называние способов приготовления яиц. Определение роли яиц при приготовлении блюд. Нахождение особенностей приготовления куриного яйца	Участвуют в беседе о роли яиц при приготовлении блюд. Называют по таблице способы приготовления. Читают текст и находят особенности приготовления куриного яйца	Знакомятся со способами приготовления яиц. Рассказывают о своём опыте приготовления блюд из яиц. Читают текст об использовании яиц в кулинарии. Рассказывают о роли яиц при приготовлении блюд. Знакомятся с особенностями приготовления куриного яйца

145	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц	1	Знакомство с видами инструментов. Проговаривание правил безопасности при пользовании инструментов. Соотнесение названия инструментов с их изображением	Рассматривают виды инструментов для яиц, описывают с помощью учителя устройство инструментов. Проговаривают правила безопасности	Рассматривают виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Знакомятся с устройством и правилами безопасности
146	Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц»	1	Повторение правил безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполнение практической работы по нарезке яйца. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц. Зрительно воспринимают образец выполнения и соотносят с практическими действиями по нарезке яйца ножом	Работают с предметно-практической картой. Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполняют практическую работу по нарезке яйца. Рассматривают и разбирают объект труда
147	Способы приготовления яиц	1	Знакомство со способами приготовления яиц. Выделение правил санитарии при выборе яиц. Соблюдение режима при тепловой обработке. Правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц	Читают правила санитарии при выборе яиц. Называют по картинкам дефекты яиц. Проговаривают правила безопасности труда	Знакомятся со способами приготовления яиц. Наблюдают за показом учителя способов приготовления яиц. Рассказывают о соблюдении режима времени при варке яиц. Называют правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц

148	Способы варки и время приготовления яиц	1	Расширение представления о способах варки и времени приготовления яиц. Различение способов варки яиц по времени. Соотнесение названия варки с изображением способа. Заполнение карточки по выбору времени варки яиц	Получают и усваивают теоретические сведения о способах варки куриных яиц. С помощью учителя различают способы варки яиц по времени. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с помощью учителя	Знакомятся со способами варки яиц: в мешочек, вкрутую, всмятку. Рассматривают наглядность. Соотносят название варки с изображением способа. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с опорой на образец
149	Определение категории яиц	1	Классификация яиц по весу. Определение категории яиц в магазине. Знакомство с обработкой яиц от бактерий сальмонеллы. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Повторяют виды яиц. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы. Проговаривают за учителем правила санитарии и гигиены	Работают по таблице «Классификация яиц». Подбирают соответствие: категория-масса яйца. Рассказывают об определении категории яиц в магазине. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы
150	Определение категории яиц	1	Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Называют способы определения категории яиц (на доступном уровне, с помощью учителя). Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу	Называют способы определения категории яиц. Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу

151	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1	Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки яиц разными способами. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают иллюстрации о сервировочной посуде (рюмка для яйца, пашотница) для подачи варёных яиц. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Разбирают объект труда
152	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1			
153	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд	1	Знакомство с блюдами из яиц. Расширение представления о питательной ценности блюд из яиц. Поиск рецептов по продуктам, калориям, времени приготовления. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления
154	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы –	1	Значение украшения готового блюда. Использование зелени для украшения блюда. Знакомство с блюдом из яиц: правила этикета и	Рассматривают виды украшений. Называют используемые продукты для украшения. Повторяют правила поведения за столом.	Рассказывают о значении украшения готового блюда. Предлагают свои варианты украшения. Повторяют правила этикета и подачи яичницы-глазуньи.

	глазуньи и омлета натурального»		подачи яичницы-глазуньи. Правила поведения за столом.	Выполняют практическую работу по приготовлению омлета натурального (на доступном уровне, с помощью учителя)	Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению яичницы-глазуньи
155	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью. Требования к качеству готового блюда. Обсуждение и разбор выполненной работы		
156	Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют практические действия по приготовления омлета натурального. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту
157	Контрольная работа «Приготовление омлета»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью		
Напитки в кулинарии – 20 часов					
158	Полезные и вредные напитки	1	История напитков на Руси. Знакомство с видами напитков. Определение пользы и вреда для организма человека. Выделение самых полезных напитков для здоровья	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории напитков на Руси. Проговаривают названия старинных напитков: сбитень, квас, мёд, морс.	Знакомятся с историей напитков на Руси. Называют полезные и вредные качества напитков. Читают текст, определяют самые полезные напитки для здоровья человека.

			человека. Соотнесение названия и изображения напитков	Записывают в тетрадь. С помощью учителя определяют самые полезные продукты для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков	Соотносят названия и изображения напитков
159	Молочные коктейли	1	Знакомство с видами молочных коктейлей. Выделение полезных свойств молочных коктейлей. Упражнение в подробном описании технологии приготовления коктейлей. Выбор посуды для подачи молочных коктейлей	Слушают рассказ учителя о полезных свойствах молочных коктейлей. Называют по картинкам виды молочных коктейлей. Знакомятся с технологией приготовления молочных коктейлей	Знакомятся с видами молочных коктейлей. Рассказывают о полезных свойствах. Читают технологию приготовления молочных коктейлей. Называют требования к качеству готового напитка
160	Практическая работа «Приготовление молочного коктейля»	1	Знакомство с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований; правил безопасности с электроприборами	Знакомятся с рецептом с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. С помощью учителя подготавливают ингредиенты и выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают рецепт приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполняют подготовительную работу к приготовлению молочного коктейля. Разбирают выполненную работу
161	Горячий напиток:	1	История появления кофе.	Знакомятся с презентацией об	Знакомятся с презентацией об

	кофе. Технология приготовления кофе		Определение пользы и вреда для организма детей. Виды кофейных напитков. Знакомство с технологией приготовления кофе	истории появления кофе. Называют виды кофейных напитков. Читают текст о технологии приготовления растворимого кофе	истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Приводят примеры приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты
162	Посуда для подачи кофе	1	Знакомство с предметами для приготовления кофе. Выбор посуды для сервировки при подаче кофе. Выполнение тренировочного упражнения по выбору посуды для подачи кофе	Рассматривают образцы посуды для приготовления и подачи кофе. Называют и записывают названия в тетрадь. Выполняют зарисовку кофейной пары	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из хлопчатобумажных тканей, правила утюжки наволочки с клапаном, технологические требования к выполнению операции
163	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом	1	Культура подачи кофе. Знакомство со способами подачи кофе. Определение продуктов, подаваемых к кофе. Называние правила этикета за столом, применение правил этикета при моделировании ситуаций	Знакомятся с видеоматериалом о культуре подачи кофе. Определяют по наглядности виды продуктов, подаваемых к кофе. Повторяют правила этикета за столом	Знакомятся с культурой подачи кофе. Наблюдают за показом учителя способы подачи кофе. Повторяют за учителем действия подачи кофе. Называют правила этикета за столом. Записывают правила в рабочую тетрадь
164	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао	1	История и география продукта. Знакомство с полезными свойствами: польза и вред для организма человека	Знакомятся с презентацией об истории и географии продукта. Проговаривают полезные свойства какао	Знакомятся с презентацией об истории и географии какао. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей.

					Называют полезные свойства какао
165	Какао-порошок. Какао в кулинарии	1	Знакомство с составом и полезными свойствами какао-порошка. Выбор и хранение какао-порошка. Нахождение в тексте способов применения какао-порошка в кулинарии	Работают по таблице, называют состав и полезные свойства какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии с помощью учителя. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд	Рассматривают образец какао-порошка. Слушают о полезных свойствах. Работают по таблице, называют состав какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд
166	Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха»	1	Рассматривание образцов какао. Анализ образцов. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний. Заполнение карточки по определению цвета, вкуса и запаха какао-порошка	Разбирают образцы какао по цвету, вкусу и запаху с помощью учителя. Заполняют данные наблюдения в карточку	Ориентируются по схеме определения качеств какао-порошка при выполнении практической работы. Записывают данные в карточку. Обсуждают объект труда
167	Технология приготовления какао. Подача напитка	1	Технология приготовления напитка. Выделение требований к качеству готового какао. Определение температуры подачи горячих напитков. Правила этикета: способы подачи какао	Знакомятся с технологией приготовления напитка. С помощью учителя определяют температуру подачи горячих напитков. Повторяют правила подачи: температура подачи должна быть не ниже -75 и записывают в тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления напитка какао. Проговаривают требования к качеству готового какао. Определяют температуру подачи горячего напитка с помощью. . Называют правила этикета: способы подачи какао

168	Первая помощь при ожогах	1	Знакомство с правилами оказания первой помощи при ожогах. Составление алгоритма действий при оказании первой помощи. Выполнение тренировочного упражнения по оказанию первой помощи при ожогах. Соблюдение правил безопасности при работе с горячими предметами	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Рассматривают наглядность, определяют алгоритм действий при оказании помощи с помощью учителя. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами. Составляют алгоритм действий при оказании первой помощи. Записывают схему в рабочую тетрадь
169	Варочная панель Устройство. Принцип работы	1	Назначение варочной панели: описание, устройство, принцип работы. Знакомство с инструкцией использования варочной панели. Заполнение карточки по устройству варочной панели	Слушают объяснение педагога о назначении варочной панели. Знакомятся с печатной инструкцией по применению варочной индукционной плиты. Повторяют правила безопасности при использовании варочной панели. Заполняют карточку устройства варочной панели с помощью	Рассматривают варочную индукционную панель. Знакомятся с устройством и назначением плиты. Выполняют тренировочное упражнение по включению плиты с опорой на инструкцию пользования. Заполняют карточку по устройству варочной индукционной плиты
170	Правила и средства ухода за варочной панелью	1	Знакомство с областью применения варочной панели. Применение правил пользования в повседневной жизни. Определение средства для	Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Участвуют в групповой работе поиска информации средств ухода, в сети Интернет, с помощью учителя.	Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа

			чистки стеклокерамики	Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Проговаривают правила безопасности	учителем ухода за варочной поверхностью. Рассказывают о применении средства. Выделяют правила безопасности
171	Виды посуды для варочной панели	1	Знакомство с видами посуды для варочной поверхности. Определение особенностей посуды для стеклокерамических плит. Рассматривание образцов посуды. Выделение требований к подбору посуды в соответствии с размером конфорки	Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Проговаривают за учителем названия посуды: из нержавеющей стали, титана. Рассматривают, различают с помощью учителя посуду из разных материалов. Называют посуду непригодную для использования на варочной поверхности (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Выбирают посуду, объясняют особенности посуды для варочной панели. Записывают в тетрадь требования к подбору посуды в соответствии с размером конфорки
172	Практическая работа «Приготовление какао»	1	Выполнение расчёта пропорций продуктов для приготовления какао. Повторение правила поведения за столом. Соблюдение правил поведения при моделировании ситуаций. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Читают рецепт приготовления какао. Выделяют в рецепте ингредиенты. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению какао. Разбирают объект труда
173	Практическая работа «Приготовление какао»	1			

			Соблюдение требований к качеству готового напитка. Обсуждение и анализ выполненной работы		
174	Холодные напитки. Классификация холодных напитков	1	История русских напитков. Знакомство с видами и полезными свойствами холодных напитков. Температура подачи холодных напитков. Соблюдение требований к качеству холодных напитков	Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Называют виды холодных напитков и их использование в питании человека. Проговаривают температуру подачи. Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков, с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Проговаривают названия старинных напитков. Называют напитки в наши дни. Рассказывают о полезных свойствах холодных напитков. Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков
175	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1	Расчёт пропорций продуктов для приготовления плодово-ягодного компота. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Соблюдение требований к качеству готового напитка. Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают рецепт приготовления плодово-ягодного компота. Выделяют в рецепте ингредиенты. Называют другие виды ягод. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления компота с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления плодово-ягодного компота. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению компота. Разбирают объект труда
176	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1			

177	Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений
Правила оформления блюд – 23 часа					
178	Посуда для чаепития	1	Знакомство с посудой для чаепития: чашка, пиала. Рассматривание набора для чайной церемонии. Называние требований к заварочному чайнику. Использование знаний в повседневной жизни	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия и их назначение. Читают о требованиях к заварочному чайнику	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия. Рассказывают о применении посуды для чаепития
179	Чайный сервиз	1	Знакомство с чайной парой. Описание чайного сервиза. Называние предметов чайного сервиза: молочник, фруктовница, сахарница. Соотнесение названия с изображением предметов чайного сервиза	Знакомятся с чайной парой. Описывают понятие «чайная пара» с помощью учителя. Выполняют зарисовку чайной пары. Соотносят названия с изображением предметов чайного сервиза	Рассматривают образцы: чайная пара, чайный сервиз. Объясняют назначение, называют предметы чайного сервиза. Работают с рисунком, подписывают назначение предметов чайного сервиза
180	Практическая работа «Накрывание стола скатертью»	1	Перечень предметов для сервировки стола. Знакомство с требованиями к подбору скатерти на стол. Соблюдение правил выбора размера скатерти на стол. Выполнение тренировочного	Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Анализируют проблемную ситуацию Рассматривают скатерть, называют требования к качеству. Наблюдают за приёмами накрывания стола, повторяют	Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Рассказывают о требованиях к подбору скатерти на стол. Наблюдают за приёмами накрывания стола. Самостоятельно повторяют действия по накрыванию стола скатертью.

			упражнения по накрыванию стола скатертью	действия за учителем	Рассматривают объект труда
181	Сервировка чайного стола	1	Повторение правил сервировки чайного стола, перечня предметов сервировки. Составление требований санитарии и гигиены к предметам сервировки, с опорой на свой опыт	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Участвуют в групповой работе по выбору предметов сервировки для чайного стола. Проговаривают за учителем требования санитарии и гигиены к предметам сервировки	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Повторяют правила сервировки чайного стола, перечень предметов. Называют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки
182	Требования к сервировке стола	1	Повторение требований санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Соблюдение основных требований к сервировке стола. Составление схемы последовательности сервировки стола	Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Выделяют правила и записывают в тетрадь. Составляют схему последовательности сервировки стола с помощью учителя	Повторяют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Составляют схему последовательности сервировки стола с опорой на образец
183	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Выделение атрибутов сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Называние основных	Просматривают иллюстрации с видами сервировки стола к завтраку. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические
184	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1			

			правилсервировки стола. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	выполненную работу	требования к сервировке стола к завтраку. Разбирают объект труда
185	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1	Повторение схемы «Сервировка стола к обеду». Выделение атрибутов сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Нахождение отличия сервировки стола к обеду и завтраку. Повторение основных правилсервировки стола. Соблюдение технологических требований к предметам сервировки при выполнении практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Находят отличия сервировки стола к обеду и завтраку Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают выполненную работу	Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Сравнивают с сервировкой стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к обеду. Разбирают объект труда
186	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1			

187	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1	Повторение основных правил сервировки стола. Называние требований к качеству выполненной работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Участвуют в беседе о значении сервировки стола для человека. Повторяют за учителем основные правила сервировки стола. Выполняют по карточкам упражнение по разграничению понятия сервировки: завтрак, обед, ужин. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	Работают с предметно-технологической картой. Повторяют требования к качеству выполняемой работы. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к ужину. Разбирают объект труда
188	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1			
189	Салфетки. Виды салфеток	1	История возникновения салфеток. Назначение и виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Рассматривание образцов салфеток	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению, с помощью учителя. Записывают в тетрадь значение слова «салфетки»	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению. Рассказывают о назначении салфеток
190	Значение салфеток для сервировки стола	1	Назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар. Формулирование вывода: защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин	Участвуют в беседе о назначении сервировочных салфеток. Выделяют главное: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита стола от грязи. Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Выполняют простые	Читают текст, выделяют назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин. Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Самостоятельно повторяют действия по использованию

				действия по использованию салфеток по назначению	салфеток
191	Способы складывания салфеток и их расположение	1	Знакомство со способами складывания салфеток. Правила расположения салфеток на столе. Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Выделение технологических требований к выполнению данной операции	Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Знакомятся с правилами расположения на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер» с помощью учителя	Знакомятся со способами складывания салфеток. Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Определяют расположение салфеток на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер»
192	Способы складывания салфеток и их расположение	1	Повторение способов складывания салфеток. Правила расположения на столе. Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Называние технологических требований к выполнению данной операции	Проговаривают за учителем способы складывания салфеток. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». С помощью учителя знакомятся с требованиями к выполнению данной операции.	Повторяют способы складывания салфеток, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». Определяют приёмы складывания. Называют требования к качеству выполнения работы по складыванию салфеток
193	Практическая работа «Складывание салфеток»	1	Повторение простых способов складывания салфеток. Выбор способа складывания салфеток. Составление плана по складыванию салфеток.	Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер». Работают с предметно-практической картой.
194	Практическая работа «Складывание	1			

	салфеток»		Соблюдение технологических требований к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер»		Соблюдают технологические требования к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер». Рассматривают объект труда
195	Культура поведения за столом, культура еды	1	Определение понятия «культура еды», Называние правил обращения с приборами. Знакомство с особенностями этикета разных стран. Участие в беседе по определению понятия «культура еды». Выполнение тренировочного упражнения по владению столовыми приборами	Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами. Рассматривают картинки и находят ошибки. Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды	Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами. Находят ошибки в правилах владения столовыми приборами. Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды
196	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	1	Представление подготовленных проектов. Защита проектов. Обсуждение и анализ выполненных работ. Подведение итогов по изученной теме	Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал. Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников, задают им вопросы (на доступном уровне, с помощью учителя)	Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал. Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников. Обсуждают и анализируют выполненные работы Подводят итоги прохождения темы с опорой на инструкцию учителя
197	Обобщающий	1			

	урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)				
198	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление какао»	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполняют практическую работу «Приготовление какао» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполняют практическую работу «Приготовление какао»
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
200	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1			
201	Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ	1	Повторение правил безопасности: при выполнении; после выполнения кулинарных работ	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной

				приборами, называют правила безопасной работы	работы
202	Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете технологии- «Поварское дело». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы 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
203	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Роль питания для жизнедеятельности человека	Участвуют в беседе о роли питания в жизнедеятельности человека. Читают текст «Роль питания». С помощью учителя выделяют главное: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности	Рассказывают о роли питания для жизнедеятельности человека. Делают вывод: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности
204	Правила здорового питания	1	Повторение принципов правильного питания. Определение главного в правильном питании. Составление памятки о правилах здорового питания школьников	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников с помощью учителя	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников

6 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень

Значение продуктов в жизни человека – 8часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Повторяют 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 о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры из личного опыта
3	Витамины. Потребность в витаминах	1	Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности в витаминах. Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека. Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах

4	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения	1	Значение продуктов в питании человека. Продукты растительного и животного происхождения. Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека	Читают и повторяют за учителем о значении продуктов в питании человека. Рассматривают и называют с помощью продукты растительного и животного происхождения. виды продуктов питания. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов с помощью учителя	Читают текст, выделяют главное о значении продуктов в питании человека. Называют продукты растительного и животного происхождения. Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов». Заполняют карточки по основным витаминам в питании человека
5	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1	Значение продуктов в питании человека. Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков	Проговаривают за учителем название питательных веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Называют виды питательных веществ. Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания

6	Значение мясных и рыбных продуктов	1	Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного вещества в продуктах питания. Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека. Значение микроэлементов в питании человека	Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя	Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество. Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»
7	Значение супов	1	Сведения о роли супов в питании человека. Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы. Составление рецепта своего любимого супа	Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека. Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах. С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека. Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта. Различают специи по аромату. Составляют рецепт своего любимого супа

8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	Биологическая ценность молока и молочных продуктов. Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша. Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах. Рекомендуемый приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о биологической ценности молока и молочных продуктов Называют по образцам виды молочных и кисломолочных продуктов. Участвуют в беседе по приёму молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов. Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты. Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах. Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей
Продовольственные товары. Продовольственный магазин-10часов					
9	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси. Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика. Заполнение таблицы «Отдел - продукты»	Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары». Знакомятся с торговлей в Древней Руси. Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя	Называют значение выражения «продовольственные товары». Находят информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси. Называют виды отделов и дают их характеристику. Заполняют таблицу «Отдел - продукты»

10	Продовольственные товары	1	Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине	Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары». Называют товары, которые можно купить в продовольственном магазине Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине	Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары». Приводят примеры покупок в продовольственном магазине. Называют правила поведения в магазине
11	Покупка продуктов	1	Повторение правил определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком. Находят на этикетках полезную информацию	Называют правила определения свежести продуктов. Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках
12	Качество и свежесть продуктов питания	1	Способы определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают способы определения свежести продуктов. Соотносят определение слов «этикетка, ярлык, чек» с образцами. Читают информацию на этикетках и чеках	Называют способы определения свежести продуктов. Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Находят полезную информацию на этикетках и чеках

13	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	1	Изучение и чтение маркировочного ярлыка с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Знакомство со значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции	Рассматривают, читают маркировочные ярлыки. Выделяют полезную информацию на ярлыках. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции с помощью учителя. Оформляют значки в тетрадь	Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят на упаковке полезную информацию. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности Приводят примеры из личного опыта
15	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1	Повторение правил поведения в магазине. Знакомство с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и	Составляют по рисункам правила поведения в магазине. Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Называют аксессуары в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки.

			тележки. Виды корзин: пластиковые и железные. Знакомство с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится	тележки. Различают пластиковые и железные корзины. В совместной деятельности знакомятся с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится	Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележках. Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	Знакомство с советами потребителям при покупке продуктов питания: читать информацию, представленную на маркировкепродуктов питания; обращать внимание на внешний видпродукт; проверять срок годности и дату изготовленияпродукта и т.д. Составление памятки «Советы потребителям»	Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания. С помощью учителя находят полезную информацию о продукте питания: срок годности, дата изготовленияпродукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям» с помощью учителя	Читают советы потребителям при покупке продуктов питания. Находят информацию о маркировкепродуктов питания; описывают внешний видпродукта; называют сроки годности и дату изготовленияпродукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям»

17	Экскурсия в продовольственный магазин	1	Знакомство со спецодеждой и униформой персонала магазина. Правила внешнего вида продавца – консультанта и требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа. Рассматривание отделов и видов продуктов питания Знакомство с режимом работы магазина. Нахождение товара с ориентировкой на указатели в магазине. Правила укладывания товара в продуктовую тележку	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина. Проговаривают правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью Рассматривают таблички с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Участвуют в групповой работе по составлению правил укладывания товара в продуктовую тележку	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина. Называют правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью. Приводят примеры из личного опыта Ориентируются в табличке с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Составляют правила укладывания товара в продуктовую тележку
18	Экскурсия в продовольственный магазин	1			
Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-20часов					
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной	Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни

				жизни	
20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях оборудования на Руси. Называют посуду от древности до наших дней с помощью учителя. Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования	Узнают из видеоматериала о кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называют посуду от древности до наших дней. Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком
21	Правила электробезопасности . Знакомство с инструкциями	1	Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования

22	Техника безопасности при приготовлении пищи	1	Знакомство с правилами безопасности при приготовлении пищи. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи. Знакомятся с журналом инструктажей. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи с помощью учителя. Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	Называют правила безопасности при приготовлении пищи. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья. Применение на практике полученных знаний
23	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	Повторение основных видов кухонного оборудования. Описание кухонного оборудования по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Соблюдение правил безопасности при приготовлении пищи.	Проговаривают основные виды кухонного оборудования. Проговаривают за учителем их назначение. Читают правила безопасности при приготовлении пищи	Рассказывают об основных видах кухонного оборудования. Описывают кухонное оборудование по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Знают правила безопасности при приготовлении пищи. Самостоятельно решают проблемную ситуацию

24	Правила использования кухонного оборудования	1	Знакомство с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называние правил использования кухонного оборудования. Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»»	Получают элементарные сведения об устройстве варочной панели. Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования. Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»	Знакомятся с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называют правила использования кухонного оборудования. Выделяют главное: соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»
25	Правила использования кухонного оборудования	1	Называние правилэксплуатации и требований безопасности при включении и использовании оборудования. Составление алгоритма действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы	Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь правила безопасности при работе с оборудованием. С помощью учителя составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы	Называют виды технологического оборудования. Рассказывают о правилах эксплуатации и требований безопасности при включении и использованииоборудования. Самостоятельно составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы
26	Размещение кухонных приборов	1	Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи. Повторение требований к	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению

			организации рабочего места	учителя) по выбору рецепта	рецептов
27	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Наблюдение за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи. Приводят примеры из домашнего быта. Наблюдают за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов. Называют способы защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения. Рассказывают о последствиях нарушения данных правил
28	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места	Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя	Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Определяют алгоритм действий по организации рабочего места

29	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Применение на практике полученных знаний: размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники, изоляция проводов, освещение рабочего места	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. С помощью учителя отрабатывают размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. Отрабатывают приёмы размещения бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники. Обсуждение и анализ выполненной работы
30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: приорганизации рабочего места(рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требованийохраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований	Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. С помощью учителя составляют и записывают в тетрадь требования охраны труда	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Составляют и записывают правила охраны труда. Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований
31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1			

32	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания. Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы
33	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1			
34	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой.	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф,	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно
35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1			

			Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	уборка поверхности)	выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности
36	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	Выделение главного в инструкции: микроволновая печь являетсямощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях. Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д. Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью	С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи. Проговаривают правила пользования. Находят на образцах посуду для микроволновой печи. Показывают приёмы пользования микроволновой печью	Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь. Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Самостоятельно показывают приёмы пользования микроволновой печью. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт
37	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1			

38	Контрольная работа. Тест «Правила безопасности»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Правила безопасности с бытовыми приборами». Закрепление знаний по технике безопасности	Читают вопрос и с помощью учителя подбирают правильный ответ о правилах безопасности с бытовыми приборами	Читают вопрос и самостоятельно подбирают ответ по правилам безопасности с бытовыми приборами
Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-20часов					
39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность. Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки. Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта	Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь». Рассматривают демонстрационный материал: разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта	Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его назначении. Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением

40	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	Рассматривание кухонного инвентаря из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Использование вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Формирование умения пользоваться кухонным инвентарём по назначению. Разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой	Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. С помощью учителя описывают инвентарь. Различают вспомогательные аксессуары. С помощью учителя выполняют тренировочное упражнение по хранению кухонного инвентаря	Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Называют материал изготовления и их использование по назначению. Рассказывают об использовании вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой
41	Вспомогательные аксессуары	1	Знакомство с понятием «вспомогательные аксессуары». Рассматривание образцов: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы. Знакомство с приёмами работы с вспомогательными аксессуарами. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Проговаривают значение выражения « вспомогательные аксессуары». Рассматривают образцы: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы. Соотносят названия аксессуаров с их назначением с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, называют значение выражения «вспомогательные аксессуары». Рассматривают образцы, дают описание их назначения: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы. Рассказывают о приёмах работы с вспомогательными аксессуарами

42	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Приводят примеры из домашнего опыта. Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола

43	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1	Рассматривание образцов химических средств. Чтение информации на упаковке средства. Соблюдение инструкции: тщательно смываем водой — не менее 15 секунд; применяем по назначению; не смешиваемсредства, если этого не предполагает инструкция; применяемсредствазащиты; соблюдаем рекомендации производителя по дозировке; следим за сроком годности. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с образцами химических средств. Читают информацию на упаковке средства. С помощью учителя выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке и средства защиты. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с образцами химических средств. Читают информацию на упаковке средства. Самостоятельно выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке. Рассказывают о средствах защиты. Приводят примеры из домашнего опыта
44	Чистящие и моющие средства	1	Определение чистящих и моющих средств по своему назначению. Нахождение различия между средствами. Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств	Проговаривают название чистящих и моющих средств. С помощью учителя находят различия между средствами. Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами	Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств. Рассуждают о различии между средствами. Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств

45	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Закрепление правил техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Применение на практике полученных знаний. Умение находить средства по описанию загрязнения инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. С помощью учителя находят средство для удаления загрязнения с инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Самостоятельно подбирают средство для удаления загрязнения с инвентаря
46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	Рассматривание образцов инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Умение подбирать инвентарь и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, называют образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. Самостоятельно заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»

47	Безопасность при работе с режущими предметами	1	Расширение представления о видах ножей. Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножиповарские, ножиуниверсальные, кухонные топорики, ножикерамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия. Читают правила безопасности при работе с режущими предметами	Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножиповарские, ножиуниверсальные, кухонные топорики, ножикерамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор
48	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами. Проговаривают правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом	Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом
49	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	Применение на практике полученных знаний по владению ножом. Закрепление приёмов работы с ножом. Выбор мест хранения для ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальноморганайзере в кухонном ящике	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом. С помощью учителя определяют место для хранения ножей: на магнитной планке; в	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом. Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной

				специальной подставке; в специальноморганайзере в кухонном ящике	подставке; в специальноморганайзере в кухонном ящике. Употребляют в речи специальные термины
50	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты
51	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты – соломка. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Выполняют практические действия, совместно с педагогом. Выполняют требования к качеству выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Подбирают и выполняют форму нарезки капусты – соломка. Выполняют требования к качеству выполненной работы

52	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при работе с овощерезкой. Определение нужной насадки для нарезки моркови. Изучение технологической карты по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	Повторяют правила безопасности при работе с овощерезкой. С помощью учителя определяют нужную насадку для нарезки моркови. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	Рассказывают о правилах безопасности при работе с овощерезкой. Описывают устройство и принцип работы овощерезки. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки
53	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при использовании овощерезки. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке моркови соломкой. Соблюдение формы нарезки моркови – соломка. Отработка приёмов нарезки соломкой. Применение на практике полученных знаний. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. С помощью учителя отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы

54	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя кухонного комбайна. Выполнение задания в карточке «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. С помощью учителя заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. Называют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»
55	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Наблюдение за работой кухонного комбайна при нарезке капусты	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном. С помощью учителя производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне, с помощью учителя	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне

56	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Соблюдение правил гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу с помощью. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Соблюдают требования к качеству выполненной работы
57	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Выполнение алгоритма действий по нарезке моркови соломкой. Использование полученных знаний в повседневной жизни. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют алгоритм действий по нарезке моркови соломкой с помощью. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют практическую работу по нарезке моркови соломкой. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы
58	Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с режущими предметами»	1	Выполнение теста по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний, с помощью учителя	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-28часов					
59	Металлическая посуда. Виды посуды	1	Знакомство с понятием «металлическая посуда». Рассматривание образцов металлической посуды. Расширение представления о классификации металлической посуды. Различение видов посуды. Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная. Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием	Проговаривают значение выражения «металлическая посуда». Рассматривают образцы металлической посуды. С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. **Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя**	Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда». Рассматривают образцы металлической посуды. Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. **Соотносят правильность названия и изображения посуды**
60	Металлическая посуда. Виды посуды	1	Знакомство с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описание посуды по её назначению. Использование посуды в быту. Приведение примеров из домашнего опыта. **Соотнесение правильности названия и изображения металлической посуды**	Рассматривают виды металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. **Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды с помощью**	Знакомятся с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению. Рассказывают об использовании посуды в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. **Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды**
61	Посуда из нержавеющей стали	1	Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали».	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали».

			стали». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы
62	Посуда из нержавеющей стали	1	Называние посуды из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Определение посуды в зависимости от назначения. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. С помощью учителя определяют название посуды в зависимости от назначения. Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Называют посуду в зависимости от назначения, рассказывают о её назначении. Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали
63	Посуда с антипригарным покрытием	1	Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровьясковорода из чугуна	Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. С помощью учителя дают описание данной посуды. Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровьясковорода из чугуна	Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления. Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна для человеческого здоровьясковорода из чугуна

64	Посуда с антипригарным покрытием	1	Расширение представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Знакомство с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием	Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Проговаривают за учителем основные свойства данной посуды. Знакомятся с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием	Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Употребляют в речи основные свойства данной посуды. Читают текст, рассказывают о правилах ухода за посудой с антипригарным покрытием
65	Посуда с эмалированным покрытием	1	Знакомство с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, ковш. Выделение главного: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполнение зарисовки посуды с эмалированным покрытием	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. С помощью учителя выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием с помощью	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. Слушают объяснение учителя и выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием
66	Посуда с эмалированным покрытием	1	Называние видов посуды с эмалированным покрытием. Определение признаков	Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на	Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на

			хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Знакомство с правилами ухода за посудой с эмалированным покрытием	ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Проговаривают за учителем правила ухода за посудой с эмалированным покрытием	ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Называют признаки хорошего качества посуды. Рассказывают о правилах ухода за посудой с эмалированным покрытием
67	Виды металлической посуды, различие	1	Рассматривание видов посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Нахождение посуды по описанию учителя. Определение различия между видами посуды. Расширение представления об использовании видов посуды по своему назначению	Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят с помощью посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта	Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта
68	Правила ухода за металлической посудой	1	Знакомство с рекомендации поуходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и	Читают рекомендации поуходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородкинавключенной плите; не помещатьметаллическую	Читают рекомендации поуходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородкинавключенной плите; не помещатьметаллическую

			сковородкинавключенной плите; не помещатьметаллическую посудув микроволновую печь. Заполнение карточки «Уход за посудой»	посудув микроволновую печь. С помощью заполняют карточку «Уход за посудой»	посудув микроволновую печь. Заполняют карточку «Уход за посудой»

69	Правила ухода за металлической посудой	1	Повторение правил ухода за металлической посудой. Выполнение практических упражнений: Подбор средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях: содовый или мыльный раствор. Чтение правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды). Использование полученных знаний в повседневной жизни	Проговаривают правила ухода за металлической посудой. С помощью учителя выполняют практическое упражнение. Подбирают средства для ухода за металлической посудой, в разных ситуациях. Читают правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды). Используют полученные знания в повседневной жизни	Выполняют практическое упражнение по подбору средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях. Используют правило ухода от налета на посуде из алюминия
70	Последовательность мытья посуды	1	Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Ознакомление с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение карточки «Последовательность	Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем	Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы. Заполняют карточку

			мытья посуды»	столовая и столовые приборы. С помощью заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»	«Последовательность мытья посуды»
71	Последовательность мытья посуды	1	Повторение рекомендаций по мытью посуды. Составление алгоритма мытья кухонной и столовой посуды. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения	Повторяют рекомендации по мытью посуды. Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения	Повторяют рекомендации по мытью посуды. Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения
72	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдениепоследовательностидействий примытьеи сушкепосуды: очищениепосудыот остатков пищи, замачиваниепосуды, намыливаниепосуды. Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований к качеству выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательностьдействий примытьеи сушкепосуды: очищениепосудыот остатков пищи, замачиваниепосуды, намыливаниепосуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. С помощью учителя дают оценку выполненной работы	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательностьдействий примытьеи сушкепосуды: очищениепосудыот остатков пищи, замачиванииипосуды, намыливаниепосуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Обсуждают качество выполненной работы
73	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1			

74	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Нахождение в инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной. Обсуждение и анализ выполненной работы	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной. Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной
75	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине	1	Расширение представления о типах *средства для посудомоечных машин*поназначению: дляудаления жира и загрязнений спосуды; дляухода запосудомоечной машиной; дляулучшения процесса мытья. Рассматривание образцов: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Выбор средства для мытья в посудомоечной машине. Повторение правил техники безопасности и охраны труда	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной. Проговаривают приёмы расстановки посуды после	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. *Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.* Находят средство по описанию учителя. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной. Рассказывают о приёмах расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине
76	Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	1			

			при пользовании посудомоечной машиной. Повторение приёмов расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	мытья в посудомоечной машине	
77	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	Чтение инструкции по использованию посудомоечной машины. Выделение в инструкции требованийбезопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работымашины. Знакомство с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм. Заполнение карточки «Предупредительные знаки» с опорой на образец	Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины. С помощью учителя выделяют в инструкции требованиябезопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работымашины. Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм. Заполняют, с помощью учителя, карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец	Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины. Выделяют в инструкции требованиябезопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работымашины. Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм. Заполняют карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец
78	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1			
79	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковыесушилки для посуды; металлические; из	Рассматривают виды сушилок для посуды. С помощью учителя различают материал	Рассматривают виды сушилок для посуды. Различают материал изготовления, находят различия.

			пластика и нержавеющей стали. Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни. Выбор наиболее эргономичного варианта — расположениев зоне мойки	изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни	Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни
80	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	Чтение рекомендаций по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Находят место сушки по описанию учителя. Приводят примеры из домашнего опыта	Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Находят место сушки по описанию учителя. Приводят примеры из домашнего опыта
81	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Называние приёмов сушки посуды разными способами. Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды. Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура. Обсуждение и анализ	**С помощью учителя н**азывают приёмы сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют	Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы
82	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1			

			выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	выполнение практической работы	
83	Правила расстановки посуды на кухне	1	Знакомство с понятием «функциональная и комфортная расстановка посуды». Расширение представления о правилах расстановки посуды на кухне. Выделение главного: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами	Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды». Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами	Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды». Читают текст и выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами. Отвечают на вопросы. Употребляют в речи словарные слова: разделители, органайзеры
84	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий выполнения практической работы. Повторение приёмов сушки посуды разными способами. Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды. Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют приёмы сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы
85	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1			

			гарнитура. Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы Применяют на практике полученные знания	Применяют на практике полученные знания
86	Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход»	1	Выполнение теста по теме «Виды посуды. Уход». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений и с помощью учителя	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 20 часов					
87	Природные и промышленные товары	1	Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты». Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор
88	Соль. Основные свойства и виды соли	1	Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи. Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью. Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью подбирают соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя
89	Сахар. Основные	1	Значение слова «сахар».	Называют значение слова	Называют значение слова «сахар».

	свойства и виды сахара		Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (изсахарноготростника); Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока — кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сокасахарногои серебристого клена); сорговый (из сорго). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	«сахар». Проговаривают основные свойств сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме
90	Основные свойства пищевой соды	1	Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называние основных свойств пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Использование пищевой соды при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях
91	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	Значение слова «крахмал». Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный	Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и	Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью

			крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый. Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. Обсуждение и анализ выполненной работы	тактильными ощущениями. С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу	и тактильными ощущениями. Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу
92	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	Повторение значение вещества в приготовлении пищи. Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ». Применение в быту полученных знаний.	Повторяют значение вещества в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью	Повторяют значение веществ в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью. Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов
93	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1			

94	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	1	Использование сахара в кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов. Рассматривание ёмкостей для хранения сахара. Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Нахождение мест для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.
95	Хранение соли. Срок годности	1	Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. Определение условий хранения соли: правильно хранить сольв прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. С помощью определяют условия хранения соли: правильно хранить сольв прохладном, темном и сухом месте в герметичном	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. Определяют условия хранения соли: правильно хранить сольв прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере. Рассказывают о хранении соли в домашних условиях

				контейнере	
96	Использование крахмала в кулинарии	1	Повторение полезных свойств крахмала. Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд. Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью
97	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1	Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдение за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждение и анализ выполненной работы	Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу	Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Рассказывают о подготовке крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу
98	Использование пищевой соды в кулинарии	1	Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Нахождение в тексте заменителя пищевой соде. Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде

				вкус в блюде	
99	Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию»	1	Значение слова «гасить». Ознакомление с алгоритмом действий подготовки пищевой соды к использованию. Расширение представления о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждение и анализ работы	Знакомятся со значением слова «гасить». Слушают учителя об алгоритме действий подготовки пищевой соды к использованию. Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждают и разбирают работу	Знакомятся со значением слова «гасить». Рассматривают алгоритм действий подготовки пищевой соды к использованию. Выделяют главное о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждают и разбирают работу
100	Свойства пищевых веществ	1	Повторение свойств пищевых веществ. Применение в кулинарии. Заполнение карточки «Подготовка к использованию веществ». Применение на практике полученных знаний	Повторяют свойства пищевых веществ. Слушают о применении в кулинарии. С помощью заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»	Повторяют свойства пищевых веществ. Слушают о применении в кулинарии. Заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»

101	Применение пищевой соды в быту	1	Знакомство со способами применения пищевой соды в быту: для мытья посуды; спасения пригоревших кастрюль, мытья овощей и фруктов, удаление засоров в канализации, от запаха в холодильнике, очистка серебра, очищение плитки. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор. Выделение главного: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни	Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту. Приводят примеры из домашнего быта. С помощью учителя выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни	Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту. Приводят примеры из домашнего быта. Решают проблемные ситуации. Выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни
102	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	Повторение способов применения пищевой соды в быту. Выделение способа: использование пищевой соды для чистки и мытья посуды. Ознакомление с алгоритмом действий для чистки и мытья посуды. Выбор средства для выполнения практической работы	Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту. Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды. Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды. С помощью учителя выбирают средство для выполнения практической	Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту. Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды. Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды. Самостоятельно выбирают средство для выполнения практической работы

				работы	
103	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	Повторение алгоритма действий по чистке и мытью посуды. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Заваривание чая»	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1			
Виды зелени– 20 часов					
106	Виды зелени	1	Определение понятия «зелень». Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики,	Проговаривают значение слова «зелень». Называют по картинке виды зелени. С помощью учителя различают и называют виды зелени. Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени. Соотносят название зелени с картинкой	Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры. Различают и называют виды зелени. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды. Соотносят название зелени с картинкой

			которые защищают наш организм от простуды		
107	Зелень и её полезные свойства	1	Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению. С помощью учителя различают и называют виды зелени	Рассказывают о видах зелени. Приводят примеры из домашнего быта. Сравнивают зелень по внешнему виду. Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды
108	Значение зелени в питании. Укроп	1	Значение зелени в питании человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает организм от шлаков. Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях. Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей	Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей	Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии. Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей
109	Значение зелени в питании. Петрушка	1	Повторение видов зелени. Рассматривание видов петрушки: листовая и	Повторяют виды зелени. Рассматривают виды петрушки: листовая и	Повторяют виды зелени. Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.

			кудрявая. Различие видов петрушки. Называние полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения. Использование петрушки в свежем и сушеном виде. Выделение главного: добавляют как специю, подают отдельной легкой закуской и используют для украшения готовых блюд	кудрявая. С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде	Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде
110	Значение зелени в питании. Зелёный лук	1	Рассматривание образца зелёного лука. Описание зелёного лука: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Ознакомление с полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зеленьспособствует профилактике простудных заболеваний	Рассматривают образец зелёного лука. С помощью учителя выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради	Рассматривают образец зелёного лука. Выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради
111	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя. Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук.	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения,	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Самостоятельно заполняют карточку

112	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека». Обсуждение и разбор выполненной работы	вкуса, аромата. С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»	«Значение зелени в питании человека»
113	Переборка зелени	1	Знакомство с понятием «переборка зелени». Использование упаковки (полиэтилен, баночка), позволяет продлить сроки хранения зелени. Чтение текста и нахождение последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Наблюдение за хранением зелени в холодильнике: поставьте ее в баночку с холодной водой, заверните в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Выделение главного: употребление плохо	Повторяют значение выражения «переборка зелени». Слушают учителя об использовании упаковки. Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Наблюдают за хранением зелени в холодильнике	Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень». Записывают в тетрадь. Слушают учителя об использовании упаковки. Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике

			промытой зелени приводит к риску заражения глистами		
114	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	Ознакомление с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; всязеленьпромывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; всязеленьпромывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; всязеленьпромывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
115	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1			

116	Хранение зелени в холодильнике	1	Повторение видов зелени. Расширение представления о других видах зелени: шпинат, кинза, руккола, сельдерей. Выполнение тренировочного упражнения по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Умение приводить примеры домашнего хранения. Обсуждение и разбор выполненной работы. Применение в повседневной жизни	Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях	Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях
117	Условия хранения зелени	1	Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температурахранения зелени– 0-4 °С. Расширение представления о хранении зелени: в магазинах, столовых, в	Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашнихусловиях. С помощью учителя проговаривают условия хранения зелени	Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашнихусловиях. Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях

			домашнихусловиях зеленьлучше всегохранитьна увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой		
118	Использование зелени в кулинарии	1	Знакомство со способами украшения блюд зеленью. Выполнение требований к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Выполняют зарисовку украшения своего блюда	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда
119	Сочетание зелени с овощами и травами	1	Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус. Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком.	Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на	Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком . В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу

			Приготовление салата. Обсуждение и анализ выполненной работы	доступном уровне, с помощью педагога). В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу	
120	Способы украшения блюд зеленью	1	Знакомство с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком	Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. С помощью учителя проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью	Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. Проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью
121	Способа украшения блюд зеленью	1	Знакомство с основным правилом: сочетаемость украшений и ингредиентов блюд по вкусу, аромату и цвету. Выполнение зарисовок: «Рисунок блюда с зеленью»	Повторяют основные правила сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»	Рассказывают о способах украшения блюд зеленью, сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»

122	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	Называние видов зелени. Ознакомление с алгоритмом действий в подборе способа украшения блюд зеленью. Умение подбирать зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Обсуждение и **разбор** выполненной работы	Знакомятся с предметно-технологической картой «Способы украшения блюд зеленью». С помощью учителя подбирают зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний (на доступном уровне, с помощью педагога)	Работают с предметно-технологической картой. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда
123	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1			
124	Правила использования зелени в кулинарии	1	Знакомство с понятием «зелень в кулинарии». Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд. Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Проговаривают названия зелени, молодых побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Называют виды зелени, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.
125	Контрольная работа. Тест «Виды зелени»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Виды зелени»	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Свежие и отварные овощи - 24 часа					
126	Определение свежести овощей	1	Называние способов хранения овощей в домашних условиях. Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта	Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука	Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука
127	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	Называние показателей определения свежести овощей. Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор. Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомство с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	С помощью учителя называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. С помощью учителя определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	Называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»
128	Практическая работа	1	Называние показателей	Рассматривают овощи:	Рассматривают овощи: огурец, капуста,

	«Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»		определения свежести овощей. Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор. Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Заполнение таблицы на определение качества овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	огурец, капуста, морковь, помидор. Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Заполняют таблицу на определение качества овощей (на доступном уровне, с помощью) Обсуждают и разбирают выполненную работу	морковь, помидор. Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Заполняют таблицу на определение качества овощей. Обсуждают и разбирают выполненную работу
129	Механические и физиологические повреждения овощей	1	Знакомство с механическими и физиологическими повреждениями овощей. Выделение механических повреждений. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. Называние физиологических повреждений: загар (повреждение кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание.	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. Определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах

			Сравнение и различие повреждений в овощах		
130	Условия хранения свежих овощей	1	Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Называние правил обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта
131	Условия хранения свежих овощей	1	Знакомство с условиями хранения чеснока, капусты, солёных огурцов. Называние правил обработки овощей на длительное хранение. Расширение представления о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой Различают способы хранения по описанию учителя
132	Способы длительного хранения овощей	1	Нахождение информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».

			Описание способов длительного хранения овощей. Заполнение карточки «Подбери правильный ответ»	овощных культур». С помощью учителя описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей. Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»	Описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей. Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»
133	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	Повторение питательных свойств овощей. Знакомство с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Зарисовка схемы обработки овощей	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Выполняют зарисовку схемы обработки овощей

134	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	Чтение текста и выделение главного: салаты должны быть сочными, свежими и сочетаться с последующими блюдами. Знакомство с последовательностью обработки овощей: изучить набор продуктов; вареные продукты, то их надо подготовить заранее, чтобы они успели остыть; обрабатывают сырые продукты - моют, чистят, нарезают; нарезанные продукты кладут в большую миску, перемешивают и заправляют. Отработка последовательности и правил обработки в заполнении карточки	Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов. Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов. С помощью учителя отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки	Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов. Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов. Отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки
135	Требования к качеству салатов	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.

			овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены	овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы	Отвечают на вопросы
136	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей. Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности	С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду
137	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1			
138	Формы нарезки овощей для салатов	1	Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Использование форм нарезки для разных овощей. Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом (на доступном уровне, с помощью). Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками

139	Общие правила приготовления салатов	1	Чтение текста и выделение главного: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривание правил приготовления салатов. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. С помощью учителя выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»
140	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Рассматривание устройства кухонного комбайна. Назначение кухонного комбайна: многофункциональный прибор, которыйперемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто Выполнение действий по сборке кухонного комбайна. Повторение правил безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, которыйперемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна (на доступном уровне, с помощью). Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, которыйперемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна. Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном

141	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления овощного салата. Выбор оборудования и материала для выполнения практической работы: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата. С помощью учителя выбирают оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата. Подбирают необходимое оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
142	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1			
143	Правила и формы нарезки овощей	1	Знакомство с классическим способом нарезания овощей кубиками определённого размера. Описание последовательности нарезания кубиками: нарезаем кружочки толщиной 7 миллиметров; с каждого кружочка нарезаем соломку 7 миллиметров; соломку разрезаем на	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Проговаривают последовательность нарезания кубиками	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Описывают последовательность нарезания кубиками

			кубики толщиной 7 миллиметров		
144	Правила и формы нарезки овощей	1	Повторение форм нарезки овощей. Соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. Зарисовка простых форм нарезки овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. С помощью учителя выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. Выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
145	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдение за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками. Выполнение практических действий с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками. Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают качество выполненной	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками. Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
146	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1			

				работы	
147	Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм	1	Чтение текста и проговаривание требований безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Значение понятия «порез». Знакомство с видами травм и причинами их получения. Описание колющих и режущих ран	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения
148	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1	Повторение требований безопасности при работе с режущими инструментами. Выполнение тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определение нужного инструмента для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов. С помощью учителя определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. безопасности при работе с режущими инструментами	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами
149	Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений

Яйца-18часов					
150	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу
151	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа. Выполнение зарисовки и подписание строения яйца	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец
152	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1	Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомство со способом	Знакомятся с информацией о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают таблицу	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую».

			приготовления варёных яиц. Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки варёных яиц. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц	времени варки яиц. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами Разбирают объект труда
153	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуньи. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления

154	Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот)	1	Знакомство со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Ознакомление с текстом, выделение порядка действий для приготовления яиц-пашот. Использование яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне. Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Работают со словарём, находят значение слова «пашот», записывают в тетрадь. Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне. Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы
155	Посуда для подачи яиц	1	Рассматривание предметов столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомство с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер». Выполнение тренировочного упражнения по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать	Рассматривают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер». Проговаривают словарные слова. Выполняют тренировочное упражнение по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто	Различают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер» Проговаривают словарные слова. Выполняют тренировочное упражнение по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать

				оставить остывать (на доступном уровне, с помощью)	
156	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1	Содержание полезных веществ в курином яйце. Определение яиц на качество: штамп с указанием даты, промывание тёплым раствором кальцинированной соды, яйцо не имеет признаков порчи. Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца. Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы
157	Технология приготовления яичницы	1	Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная сковородка с углублением для желтка; порционная сковородка; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцерезка; чашки и подставка для яиц; блендер;	Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой. Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией приготовления яичницы	Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой. Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией приготовления яичницы

			миксер; яйцеварка Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов. Знакомство с технологией приготовления яичницы: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка до полужидкого состояния		
158	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	Повторение санитарных требований к проверке качества, состоянияупаковки и наличие маркировки. Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и соблюдение требований кподаче готового блюда: внешний вид готовой яичницы: форма, цвет, вкус и запах свежих жареных	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Соблюдают требования кподаче готового блюда	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают требования кподаче готового блюда
159	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1			

			яиц, с привкусом масла, умеренно соленый		
160	Способы варки яиц	1	Повторение видов яиц и называние полезных свойств куриных яиц. Знакомство со способами варки яиц: яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами. Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия с изображением готовых яиц	Выделяют в тексте (на доступном уровне, с помощью учителя) виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. С помощью учителя выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц	Выделяют в виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. Выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц
161	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению. Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Определение времени варки яиц. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Проговаривают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Отмечают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

162	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц»	1	Знакомство с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Сравнение разных способов варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). С помощью учителя сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу
163	Способы подачи отварных яиц	1	Выделение главного: сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Знакомство со способами подачи варёных яиц: с рыбой, в составе салатов, фаршировать, с соусом. Культура подачи отварных яиц. Способы подачи. Правила этикета за столом	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. С помощью учителя определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. Определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом
164	Технология приготовления блюд из яиц	1	Чтение текста и нахождение свойств яичного белка. Связующий белок: в тесте,	Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка.	Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка. Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее,

			запеканке, оладьях, фарше. Осветляющий белок: в бульонах, желе, заливном, зефире. Пенообразующее: в креме, пирожных «безе», пастиле. Применение яичного желтка: для приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд. Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности	С помощью учителя различают как связующий белок в тесте, запеканке, оладьях, фарше. Осветляющий белок в бульонах, желе, заливном, зефире. Пенообразующий белок в креме, пирожных «безе», пастиле. Слушают о значении яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности. Отвечают на вопросы	пенообразующее, осветляющее. Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц
165	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	1	Повторение основных терминов и понятий: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Называние понятия «**Сервировка стола»—** процесс подготовки и оформления условий для приема пищи. Знакомство со схемой и основными правилами подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки	Проговаривают за учителем основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками. Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола». Рассматривают схему и основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки	Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками. Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола». Рассказывают по схеме основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки
166	Требования к качеству блюд из	1	Знакомство с требованиями качества готовых блюд из	С помощью учителя называют требования к	Знакомятся с требованиями качества готовых блюд из яиц.

	яиц		яиц. Формирование вывода: – варёные яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин; – хорошо очищаться от скорлупы; – яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток без белых пятен от соли; – омлет жареный должен быть слегка коричневым, с поджаристой корочкой, иметь форму пирожка; – запечённый омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму	качеству готовых блюд из яиц. Описывают блюда из яиц по предлагаемому алгоритму. Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (на доступном уровне, с помощью)	Описывают блюда из яиц. Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (самостоятельно)
167	Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью)	Самостоятельно подбирают правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)- 18 часов					

68	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека. Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд». Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта
169	Закусочные бутерброды (канапе)	1	Соотнесение названия бутерброда с изображением, описание готового бутерброда по алгоритму. Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждение и разбор выполненной работы	Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, с помощью. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу	По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу
170	Способы подачи канапе	1	Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки». Назначение сервировочных этажерок и больших	Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.	Работают со словарём, находят значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.

			тарелок. Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету. Чтение текста и выделение продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Применение закусочных бутербродов	Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя о применении закусочных бутербродов	Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя о применении закусочных бутербродов

171	Варианты приготовления канапе	1	Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Рассматривают варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Называют варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты
172	Варианты приготовления канапе	1	Значение закусочных бутербродов в питании человека. Называние форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе в быту. Выполнение двух тренировочных упражнений по собиранию канапе	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе с помощью учителя	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе
173	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Выделение главного: –	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более

			высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	семи сантиметров
174	Технология приготовления бутербродов «канапе»	1	Знакомство с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполнение интерактивного упражнения по формированию канапе. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе. Обсуждают и **разбирают** выполненную работу
175	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	Повторение правил безопасности при работе с тостером. Назначение тостера. Рассматривание устройства, набора функций, режима работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Слушают учителя о назначении и устройстве тостера. Проговаривают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Рассказывают о назначении и устройстве тостера. Рассказывают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту
176	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	1	Правила безопасности при работе с тостером. Проговаривание правил первой помощи при ожогах.	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя.	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов.

			Наблюдение за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментирование действий учителя. Выполнение практической работы по приготовлению тостов. Выполнение требований качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус	Выполняют практическую работу по приготовлению тостов, (на доступном уровне, с помощью). Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус	Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус
177	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Знакомство с технологической картой приготовления канапе. Выбор продуктов для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определение формы нарезки канапе. Повторение правил безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. С помощью учителя подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. Самостоятельно подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами

178	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают качество выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества к приготовлению канапе. Обсуждают качество выполненной работы
179	Применение вилочек и шпажек в канапе	1	Определение понятия «декор». Знакомство с видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические. Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек.	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек
180	Расчёт продуктов для канапе	1	Повторение правил приготовления закусочных канапе. Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. Выполнение расчета продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. С помощью учителя выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. Самостоятельно выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь

181	Виды подачи канапе	1	Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе-бутерброды. Определение понятия «тартинки, тарталетки». Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду. Знакомство с правилами подачи канапе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе». Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя	Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе. Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе
182	Приспособления для нарезки продуктов для канапе	1	Знакомство с инструментами для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Наблюдение за действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждение и разбор действия учителя. Повторение правил безопасности с данными инструментами	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Наблюдают за действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждают и разбирают действия учителя	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Находят инструмент по описанию учителя. Используют в практическом упражнении нож с ребрами. Обсуждают и разбирают действия учителя
183	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению канапе. Обсуждение по выбору и сочетанию продуктов для	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.

184	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	приготовления канапе. Применение на практике полученных знаний. Разбор выполненной работы	для приготовления канапе. Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы	Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы
185	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений
Горячие напитки - 18часов					
186	История появления кофе в России	1	Знакомство с историей появления кофе в России. Определение понятия «кофе, кофейня». Расширение представления о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить кофе в других странах
187	Кофейные традиции России	1	Знакомство с кофейными традициями в России: напиток с сахаром и молоком. Рассматривание видов кофе: растворимый, в зернах, молотый. Умение сравнивать и	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе

			различать кофе по внешнему виду и запаху		
188	Способы приготовления кофе	1	Определение слова «кофемолка». Наблюдение за работой кофемолки. Знакомство со способами приготовления кофе. Составление рассказа-описания предметов «кофейник, турка». Чтение правил подготовки стола к кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя составляют описание предметов «кофейник, турка». Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Приводят свои примеры. Составляют описание предметов «кофейник, турка» по образцу. Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе
189	Способы приготовления какао	1	Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Чтение текста о приготовлении какао. Использование полученных знаний в быту	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Рассказывают о последовательности приготовления какао
190	Приспособления для размалывания кофейных зёрен	1	Значение слова «кофемолка»- устройство для размалывания кофейных зерен.	Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.	Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал. Наблюдают за работой кофемолки.

			Расширение представления о разных способах измельчения кофейных зёрен: блендер, ступка и пестик, ручная мельница. Наблюдение за работой кофемолки. Обсуждение и разбор работы кофемолки	Наблюдают за работой кофемолки. С помощью учителя рассказывают о работе кофемолки. Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей	Рассказывают о работе кофемолки. Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей
191	Правила подготовки стола к кофе	1	Знакомство с правилами подготовки стола к кофе. Порядок сервировки: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от краястола), справа от нее кладутся десертные приборы. Чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку. Ручка чашки должна быть направлена вправо. Выполнение тренировочных упражнений по сервировке стола к употреблению кофе	Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к кофе, с помощью	Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Рассказывают о расположении предметов сервировки. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к употреблению кофе
192	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1	Чтение текста о чрезмерном употреблении кофе. Выделение главного в тексте: вред черного кофе	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. С помощью учителя выделяют главное в тексте: вред черного	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. Выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной

			может стать причиной отказа от этого напитка. Называние причин, запись в тетрадь. Использование полученных знаний в быту	кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь	отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь
193	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1	Влияние напитков на организм человека. Определение понятия «культура питья кофе». Повторение правил подачи кофе, какао. Ознакомление с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. Правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции при заполнении таблицы	Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека. Повторяют правила подачи кофе, какао. С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. Проговаривают правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью	Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека. Повторяют правила подачи кофе, какао. Знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. Определяют правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью
194	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1			
195	Требования к качеству кофе	1	Нахождение информации на упаковке кофе: дата изготовления, срок годности, пищевая ценность, наименование, место нахождения изготовителя. **Выделение главного в тексте: не допускается в продажу**кофе с дефектами упаковки, отсыревший,	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о требованиях к качеству кофе. С помощью учителя выделяют в тексте полезную информацию	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о кофе. Выделяют в тексте полезную информацию

			зёрна повреждённые, подгоревшие, недожаренные; молотый и растворимый кофе – слежавшийся, с комками, с кислым, затхлым и другим посторонним вкусом и запахом		
196	Виды кофе. Различие	1	Знакомство с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. Сравнение видов кофе, нахождение различия. Заполнение таблицы «Виды и различия»	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. С помощью учителя сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. Сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу
197	Требования к качеству какао	1	Знакомство с показателями качества какао: внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; Цвет – светло-коричневый; Вкус, запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий; Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая Использование полученных	С помощью учителя прочитывают показатели качества какао. Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец	Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию. Записывают показатели качества какао в тетрадь

			знаний в быту		
198	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	Знакомство с показателями качества готовых напитков кофе и какао. Заполнение таблицы по показателям качества. Использование полученных знаний в быту	Работают по таблице «Показатели качества». Прочитывают, объясняют с помощью учителя слова: консистенция, напиток. С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества	Работают по таблице «Показатели качества». С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»	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»
200	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
201	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1	Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»
202	Упаковка для кофе и какао	1	Определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части. Знакомство с видами упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати,

			банка, в коробочку. Нахождение различия в упаковках для кофе и какао	печати, ПЭт-банка, в коробочку. С помощью учителя находят различия в упаковках для кофе и какао	ПЭт-банка, в коробочку. Находят различия в упаковках для кофе и какао
203	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил сервировки стола к кофе. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Выбор предметов сервировки. Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении выполненной работы
204	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1			

7 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях – 9часов					
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	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.

			учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	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
3	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	1	Проявление интереса к работе организаций общественного питания. Знакомство с деятельностью организаций общественного питания. Расширение общего кругозора	Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ». Проговаривают правила поведения	Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание условий для потребления готовой продукции. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ»
4	Профессии: помощник повара	1	Определение слова «профессия». Называние видов профессий. Ознакомление с деятельностью	Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия». Называют знакомые виды	Работают со словарём, определяют слово «профессия». Называют знакомые виды профессий.

			помощника повара. Рассматривание одежды помощника повара. Чтение требований к одежде помощника повара	профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара. Проговаривают требования к одежде помощника повара	Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде помощника повара
5	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Ознакомление с профессией повара разного вида. Описание деятельности поваров разного направления. Различение видов деятельности	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. 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. Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполнение практической работы	Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу	Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу
7	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1			

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: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений

9	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 25 часов					
10	Виды посуды по назначению и классификации	1	Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Различение посуды по её назначению	Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя	Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение. Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование». Приводят примеры из личного опыта
11	Виды посуды по назначению и классификации	1	Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполнение таблицы по классификации. Использование знаний в повседневной жизни	Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью	Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды

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 приготовлениямяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	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			

15	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1	Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Наблюдение за работой кухонного оборудования	Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования и его применение при приготовлении пищи. Наблюдают за работой кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью учителя	В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования и рассказывают о его применении при приготовлении пищи. Наблюдают за работой кухонного оборудования
16	Уход за металлической кухонной посудой	1	Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой. Различение металлической посуды по материалу изготовления. Соотнесение названия посуды с картинкой	Читают текст и находят с помощью информацию об уходе за металлической посудой. С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления. Соотносят название посуды с картинкой	Читают текст и находят информацию об уходе за металлической посудой. Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность. Соотносят название посуды с картинкой

17	Уход за металлической кухонной посудой	1	Повторение видов металлической кухонной посуды. Приведение примеров из домашнего опыта. Чтение правил по уходу за посудой	Повторяют виды металлической кухонной посуды. Приводят примеры из домашнего опыта. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь	Повторяют виды металлической кухонной посуды. Рассказывают о применении металлической посуды в быту. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь
18	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1	Повторение правил по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомство с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Выбор средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторение правил защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформление памятки по уходу за посудой	Проговаривают правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой, на доступном уровне, с помощью учителя	Называют правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки, с комментированием и объяснением выбора. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой
19	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1			

20	Контейнеры для хранения продуктов	1	Знакомство с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления. Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью. Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления. Читают текст, находят особенности контейнеров. Приводят примеры из домашнего опыта
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	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
22	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Знакомство с рекомендации помытью посуды. Ознакомление с последовательностью мытья посуды. Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды». Выполнение интерактивного задания	Читают рекомендации помытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью	Знакомятся с рекомендациями помытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»
23	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1			
24	Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств.	Повторяют виды моющих и чистящих средств.	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств.

			Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами	Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами
25	Химические средства ухода за посудой	1	Выделение этапов с использованием моющих средств. Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты. Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью. Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты. Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств
26	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1	Повторение правил поведения в магазине. Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой. Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описание средств по своему назначению. Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор»	Повторяют правила поведения в магазине. С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описывают средство по своему назначению, с помощью. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Рассказывают о выборе средства по своему назначению. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор»
27	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1			

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. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
30	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1			
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. Называние знакомых моющих средств. Чтение правил безопасности при мытье посуды. Запись правил в тетрадь. Выполнение интерактивного	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. С помощью учителя находят отличия. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют моющие средства, с опорой на наглядность. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь.	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. Рассказывают об отличиях. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное
32	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1			

			задания «Расставь правильно посуду»	Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя	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

Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -11 часов					
35	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	1	Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой. Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Использование овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем об использовании овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни
36	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по очистке овощей овощечисткой. Повторение правил безопасности. Выполнение практической работы, с соблюдением последовательности очистки овощей	Знакомятся с овощечисткой. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем действия при обработке овощей овощечисткой	Выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Рассказывают об использовании овощечистки при обработке овощей, с опорой на личный опыт. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор объекта труда

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-сито, деревянное сито,	Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят	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, деревянное сито, металлическое

			металлическое сито с ручкой	описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой	сито с ручкой
40	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	*Повторение видов сита и его назначения.* *Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами.* *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. Обсуждение и разбор выполненной работы	*Называют виды сита и их назначение.* *Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.* *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. Обсуждают и рассматривают выполненную работу	*Называют виды сита и их назначение.* *Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.* *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. Обсуждают и рассматривают выполненную работу
41	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1			
42	Кухонный инвентарь: шумовка	1	Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей. Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления. Чтение текста о назначении шумовки.	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. Читают текст о назначении

			Использование шумовки в разных ситуациях	Читают текст о назначении шумовки. С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях	шумовки. Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях
43	История появления кухонной утвари	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называние старинной кухонной утвари. Соотнесение старинной кухонной утвари с современной	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём
44	Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари	1	Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари. Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. 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
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 значение 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 значение 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. –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	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковородке (без варки)»
48	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1			

49	Требования к качеству готовых макаронных изделий	1	Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий. Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам
50	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1	Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы	Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают алгоритм действий приготовления 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. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1			
52	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1	Изучение инструкции по использованию мультиварки. Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы. Четкое соблюдение правил пользования. Наблюдение за показом учителя	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки.	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки.

			работы мультиварки. Обозначение на схеме частей мультиварки	Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью	Комментируют действия учителя. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью
53	Простые рецепты для мультиварки	1	Знакомство с рецептами для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Нахождение информации в сети Интернет, запись в тетрадь	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет (с помощью учителя), записывают в рабочую тетрадь	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет, записывают в рабочую тетрадь
54	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Знакомство с технологической картой приготовления блюда «Макароны с курицей в мультиварке» Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выбор кухонной посуды, продуктов. Выполнение практической работы , с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы
55	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1			
56	Крупы. Виды круп	1	Знакомство с понятием «крупы», с историй появления	Проговаривают значение слова «крупы».	Находят в словаре значение слова «крупы».

			круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой, с помощью	Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой
57	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1	Ознакомление с рецептом приготовления блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке». Подготовка мультиварки к работе. Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления	Проговаривание основных этапов приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя. Участвуют в подготовке мультиварки к работе. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в *разборе* готового блюда	Обсуждают выполнение практической работы «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда. Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда. Делают разбор выполненной работы
58	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1			
59	Влияние круп на организм человека	1	Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта	Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя	Ориентируются в тексте о видах круп. Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Составляют сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта
60	Практическая работа «Определение вида	1	Повторение видов круп. Рассматривание образцов круп	Повторяют виды круп, с опорой на наглядность.	Называют виды круп, с опорой на наглядность.

	круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»		и определение названия крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы	Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
61	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
62	Бобовые. Виды бобовых культур	1	Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь	Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь	Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь

63	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли». Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда	С помощью учителя называют особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль 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. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в рассмотрении выполненной работы	Обсуждают предстоящую работу, с опорой на рецепт приготовления. Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке: сушеную красную фасоль 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
64	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1			
65	Полезные свойства бобовых культур	1	Знакомство с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Сравнение бобовых культур по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Проговаривают за учителем полезные свойства бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с помощью	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Рассказывают о полезных свойствах бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу

66	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур. Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета с помощью таблицы. Заполнение таблицы. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы. Рассматривают образец заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы. Заполняют таблицу с помощью	Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся с правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы. Самостоятельно заполняют таблицу
67	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
68	Контрольная работа. Тест «Продукты и материалы»	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

Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты – 34 часа					
69	Замороженное мясо	1	Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса». Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики
70	Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	Чтение 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 правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Самостоятельно оформляют таблицу в рабочую тетрадь
71	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе	1	Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе: – благодаря такому способу	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного	Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе.

	«Куриные котлеты»		приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; – твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат; – 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 простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится	куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении готового блюда	Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты». Делают разбор готового блюда
72	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1			
73	Сроки хранения разных видов мяса	1	Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса». Комментирование ответов. Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу. Используют интерактивное приложение для выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса. Выполняют интерактивное задание по заполнению карточки
74	Сроки хранения разных видов мяса	1	Чтение текста, нахождение описания цвета замороженного мяса. Оформление таблицы «Сроки хранения разных видов мяса». Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают текст, находят описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса, с помощью учителя.	Находят в тексте описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса. Рассматривают и обсуждают выполненную работу

				Рассматривают и обсуждают выполненную работу	
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	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
76	Замороженная рыба	1	Расширение представления о видах замороженной рыбы. Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Определение значения рыбы в питании человека. Описание способа замораживания рыбы	Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Называют питательные веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью. Слушают о значении рыбы в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы	Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способах замораживания рыбы. Приводят примеры из личного опыта
77	Мороженая рыба в кулинарии	1	Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой

				мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя	рыбы в кулинарии
78	Сроки хранения мороженой рыбы	1	Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь	Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя. Проговаривают правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правила в рабочую тетрадь	Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правило в рабочую тетрадь
79	Сроки хранения охлаждённой рыбы	1	Повторение видов рыбы. Называние сроков хранения охлаждённой рыбы. Нахождение различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с требованиями соответствия охлаждённой рыбы качествам продукта, данных в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. С помощью учителя называют сроки хранения охлаждённой рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы, с помощью. Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. Называют сроки хранения охлаждённой рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
80	Упаковка для замороженной рыбы	1	Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при	Проговаривают сроки хранения замороженной	Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят

			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: в ящики, пакеты, тюки, мешки	рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки	при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки
81	Дефекты мороженой рыбы.	1	Знакомство с дефектами замороженной рыбы. Нахождение в тексте описания дефектов. Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов. Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека
82	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	Повторение дефектов мороженой рыбы. Знакомство с требованиями к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Нарушение требований влияет на качество рыбы	Повторяют дефекты мороженой рыбы, с опорой на картинки. Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь	Называют дефекты мороженой рыбы. Выделяют требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы

83	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.	С помощью учителя 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	Выделение особенности тушения рыбы: – т*ушение*– это наполовину жарение и наполовину варка; – для*тушения*нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; – *рыбу*можно*тушить*с разными овощами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда	Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда
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	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
86	Замороженная птица	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером, с помощью	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером
87	Размораживание	1	Чтение текста о процессе	Читают текст о процессе	Находят в тексте процесс

	замороженной птицы		размораживания замороженной птицы. Выделение из видеоматериала способов размораживания птицы: на воздухе или в воде. Описание способов размораживания	размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. С помощью учителя описывают способы размораживания, с опорой на наглядность	размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. Рассказывают о способах размораживания, с опорой на наглядность
88	Классификация процесса замороженной птицы	1	Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы»	С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя	Рассказывают о свойствах замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы»
89	Классификация процесса замороженной птицы	1	Рассматривание таблицы «Классификация замороженной птицы». Нахождение ответов на вопросы. Записывание ответов в тетрадь	Рассматривают таблицу «Классификация замороженной птицы», отвечают на вопросы по содержанию, с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация замороженной птицы». Отвечают на вопросы, с опорой на таблицу

90	Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица»	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
91	Замороженные овощи	1	Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервированию. Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного	Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного	Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей. Приводят примеры из личного опыта
92	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: . польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способувеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; . вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных	. Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: . польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способувеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы;	. Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: . польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способувеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы;

			бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов	. вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий	. вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий
93	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1	Работа с технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы: – нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность; – Вкусно, питательно и полезно! Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя. Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства,важно не размораживать их полностью перед использованием	С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне. Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания. Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства,важно не размораживать их полностью перед использованием	Обсуждают предстоящую работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства,важно не размораживать их полностью перед использованием
94	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1			

95	Быстрозамороженные овощи	1	Знакомство с ассортиментом быстрозамороженных овощей. Называние овощей, подвергнутых быстрой заморозке. Рассматривание упаковочного материала для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнение и описание упаковочного материала	Знакомятся с ассортиментом быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Называют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. С помощью учителя сравнивают и описывают упаковочный материал	Называют ассортимент быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнивают и описывают упаковочный материал
96	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции, с помощью учителя	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Называют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции
97	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполнение таблицы показателей качества овощей	Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции.	Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции.

				Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью	Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»
98	Упаковка для замороженных овощей	1	Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей
99	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей	1	Повторение правил поведения в магазине. Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Описание оборудования по плану учителя.	Повторяют правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. С помощью учителя описывают оборудование, по плану учителя	Рассказывают правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. Описывают оборудование по плану учителя
100	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей	1			

101	Замороженные фрукты	1	Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах. Чтение способов замораживания фруктов. Соответствие требований к замороженным фруктам Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам
102	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания	Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя	Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания

Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов					
103	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания
104	Овощи. Картофель	1	Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления: • варят очищенным; • в « мундире»; • готовят на углях; • пару, тушат, жарят во фритюре и без него. С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления

105	Содержание питательных веществ в картофеле	1	Знакомство с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполнение таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу, называют содержание питательных веществ в картофеле разного способа приготовления, с помощью учителя. Заполняют таблицу в тетради, с помощью учителя	Работают с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполняют таблицу в тетради, с опорой на образец
106	Тепловая обработка овощей	1	Определение значения выражения «термическая обработка». Знакомство с видами тепловой обработки овощей. Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являютсяварка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являютсяварка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являютсяварка и жарка
107	История появления картофеля в России	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России, с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России
108	Содержание	1	Рассматривание образцов картофеля,	Рассматривают образцы	Рассматривают образцы

	питательных веществ в картофеле		приготовленного разными способами. Нахождение информации о картофеле в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	картофеля, приготовленного разными способами. С помощью учителя находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	картофеля, приготовленного разными способами. Находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
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	Знакомятся 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. Вставляют в карточку	Знакомятся 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; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут.

				пропущенные слова (способы тепловой 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 сковородке)»	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; – картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте. Выполнение практической работы, с опорой на рецепт	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. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)». 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. Делают разбор готового блюда
112	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1			

113	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами
114	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1			
115	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1	Определение понятия «картофельные драники». Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Выбор продуктов для приготовления драников. Выполнение практической работы с соблюдений требований качества к приготовлению картофельных драников. Повторение правил безопасности при работе на варочной индукционной плите	Слушают объяснение учителя об определении понятия «картофельные драники». Рассматривают алгоритм действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите С помощью учителя выполняют выбор продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя.	Находят в тексте определение понятия «картофельные драники». Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите Ориентируются в выборе продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Обсуждают и рассматривают практическую работу
116	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1			

				Обсуждают и рассматривают практическую работу	
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	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл(оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл(оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь
118	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь. Чтение текста о свёкле, называние полезных свойств. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, называют полезные свойства. С помощью учителя выделяют главное: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	Работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, рассказывают о полезных свойствах. Делают вывод: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты

119	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Рассматривание образцов свёклы разных форм. Описание свёклы по форме, цвету. Знакомство с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету, с помощью. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови
120	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет». Выполнение требований к варке овощей: – готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда ««Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту	Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила безопасности с овощерезкой	Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового блюда
121	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1			

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 опыта	С помощью учителя работают со словарём, находят в значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с описанием блюда свекольника, с опорой на наглядность, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Составляют описание блюда из свёклы - свекольник. Приводят примеры из домашнего опыта
123	Блюда из свёклы	1	Знакомство с кулинарными книгами. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Сочетание свёклы с другими продуктами: черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Знакомятся с кулинарными книгами. С помощью учителя находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Проговаривают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Работают с кулинарными книгами. Находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Делают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей

124	Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Ознакомление с книгой рецептов «Овощи». Чтение рецептов. Проговаривание последовательности приготовления блюда. Оформление рецепта в тетрадь, с соблюдением правил записи	Работают с книгой рецептов «Овощи». С помощью учителя находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи	Работают с книгой рецептов «Овощи». Находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи
125	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1	Повторение назначения свёклы и ее влияние на организм человека. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. Выбор продуктов и оборудования. Повторение правил безопасности при работе с режущими инструментами. Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и анализ выполненной работы Применение в повседневной жизни	Проговаривают полезные свойства свёклы и ее влияние на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. С помощью подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки, с помощью. Обсуждают и разбирают	Рассказывают о полезных свойствах свёклы и ее влиянии на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. Подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждают и разбирают выполненную работу
126	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1			

				выполненную работу	
127	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека
128	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с видами моркови: Столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривание образца моркови. Описание моркови по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполнение таблицы «Описание полезных свойств моркови». Обсуждение и разбор выполненной работы	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. С помощью описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови», с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. Описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови». Обсуждают и разбирают выполненную работу
129	Хранение моркови в домашних условиях	1	Чтение и выделение в тексте: Хранение моркови в домашних условиях. Приведение примеров из домашнего	Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях. Приводят примеры из	Выделяют в тексте информацию о хранении моркови в домашних условиях.

			опыта. Описание способа хранения по наглядности	домашнего опыта. С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности	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

132	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Поиск рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Проведение групповой работа по оформлению рецептов в альбом «Блюда из моркови»	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови», с помощью учителя	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови»
133	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривание основных приёмов работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают выполненную работу
134	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1			

135	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Определение вида овощей по описанию учителя. Рассматривание образцов овощей. Выполнение практической работы на определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполнение таблицы по описанию овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя находят овощ по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью. Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Определяют вид овоща по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполняют таблицу по описанию овощей. Обсуждают и разбирают выполненную работу
136	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1			
137	Последовательность и правила обработки сырых овощей	1	Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей. Называние приспособлений для очистки овощей. Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют приспособления для очистки овощей. С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют, узнают приспособления для очистки овощей. Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка
138	Последовательность и правила обработки	1	Проведение работы со словарём, нахождение значения терминов:	С помощью учителя работают со словарём,	Работают со словарём, находят значение терминов:

	сырых овощей. Словарь терминов		калибровка, сортировка. Описание терминов, с опорой на текст. Обозначение главного при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов	находят значение терминов: калибровка, сортировка. Описывают термины, с опорой на текст. Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов	калибровка, сортировка. Описывают термины, с опорой на текст. Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов
139	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомство с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения	Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». С помощью учителя выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения
140	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1			

141	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1	Знакомство с видами нарезки овощей. Рассматривание классического вида нарезки: соломка, кубики. Описание нарезки, с опорой на текст	Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст	Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. Сравнивают, различают виды нарезки. Описывают вид нарезки, с опорой на текст
142	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1	Узнавание видов нарезки по описанию учителя. Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений. Обсуждение и разбор выполненной работы	Узнают вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. 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	Называют вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений. Обсуждают и разбирают выполненную работу
143	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1			
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. Повторение правил безопасности при	Слушают учителя об устройстве кухонного комбайна, принципе работы и его назначении. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного	Описывают устройство кухонного комбайна, принцип работы, его назначении. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке.

			работе с кухонным комбайном	комбайна и разборке, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном	Рассказывают правила безопасности при работе с кухонным комбайном
145	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполнение правильной сборки кухонного комбайна. Ознакомление с алгоритмом действий выполнения нарезки моркови. Выполнение практической работы по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна, с помощью учителя. Прочитывают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна. Обсуждают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
146	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1			

147	Шинкование овощей. Инструменты для шинкования	1	Определение вида нарезки на рисунке. Сравнение видов нарезки, нахождение различия. Знакомство с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. С помощью учителя сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. Сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования
148	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1	Знакомство с правилами шинкования ножом. Чтение текста и описание способа шинкования ножом, с опорой на текст. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполнение практической работы по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу
149	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1			

150	Приспособления для нарезки овощей: овощерезка	1	Расширение кругозора о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомство с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение тренировочного упражнения по сборке, выбору ножа для нарезки овощей	Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, выбору ножа для нарезки овощей, на доступном уровне, с помощью учителя	Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, выбору ножа для нарезки овощей
151	Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»	1	Соотнесение названия вида нарезки с рисунком. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Выполнение тренировочного упражнения по показу учителем правил пользования овощерезкой. Обсуждение и анализ действий учителя. Выполнение практической работы по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Соотносят названия вида нарезки с рисунком, с помощью учителя. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Соотносят названия вида нарезки с рисунком. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
152	Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»	1			

153	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1	Повторение последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждение выбора нужного ножа. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют последовательность сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Рассказывают о последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
154	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1			
155	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты. 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 выполненной работы	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Используют для
156	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1			

				доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	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
Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 33 часа					
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. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы

160	Виды круп	1	Соотнесение названия крупы с рисунком. Приведение примеров из домашнего опыта. Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено	Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью	Соотносят название крупы с рисунком. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено
161	Полезные свойства круп	1	Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщение 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. С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма
162	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы
163	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами	Называют образцы круп. Описывают крупу с помощью учителя.	Называют образцы круп. Описывают крупу с опорой на текст.

			рисовой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы
164	Блюда из круп	1	Определение значения слова «Каша». Называние видов каш, с названием любимой каши. Выделение в тексте полезных свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. С помощью учителя выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	Работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины
165	Блюда из круп. Каши	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы. Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформление таблицы в тетрадь	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя. Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы. 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: – сливочное масло— так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу; – эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций	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: – перловкуможно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3; – варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут; – эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки
168	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1			

					в пакетиках
169	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1	Повторение видов круп. Приведение примеров из домашнего быта. Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Осуществление выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества . Обсуждают и разбирают выполненную работу
170	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1			
171	Хранение круп	1	Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях. Описание способов хранения, с опорой на наглядность. Приведение примеров из личного опыта	Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях. С помощью описывают способы хранения, с опорой на наглядность. Приводят примеры из личного опыта	Делятся опытом хранения круп в домашних условиях. 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	Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий,	Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.

			обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	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	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

174	Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы»	1	Работа с книгами рецептов «Крупы». Нахождение интересных рецептов, запись в тетрадь	Рассматривают книги рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь	Работают с книгами рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь
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». Рассматривание образцов круп, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	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». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	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». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу
176	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
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. Рассказывают о наиболее полезной каше для детей	Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп. Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст. Рассказывают о наиболее полезной каше для детей

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, выделят в тексте способы тепловой обработки круп. Отвечают на вопросы, с опорой на текст
179	Калорийность и пищевая ценность каш и круп	1	Работа по таблице «Крупы и каши». 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. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности, с помощью	Работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности
180	Варка каш из круп	1	Знакомство с видеоматериалом о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Нахождение информации в сети Интернет по варке каши разной консистенции (по группам)	Слушают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)	Рассказывают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)

181	Посуда для варки каш	1	Рассматривание посуды для варки каш. Выделение главного: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. 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 нагрев	Определяют посуду для варки каш. Выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев
182	Мультиварка: устройство, принцип работы	1	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности	Повторяют устройство мультиварки и принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по сборке мультиварки	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности
183	Рецепты блюд в мультиварке	1	Знакомство с книжкой рецептов для мультиварки. Запись в тетрадь рецепта приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке

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
187	Расчёт круп для варки каш	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполнение расчёта крупы в тетради,	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.

			с опорой на образец таблицы	Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы, с помощью	Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы
188	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и **разбирают** выполненную работу
189	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1			
190	Контрольная работа «Виды круп». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
191	Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений	Определяют вид крупы с помощью	Определяют вид крупы в зависимости от её формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 20 часов					

192	Макаронные изделия. Виды	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью	Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком
193	Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность	1	Повторение значения понятия «Макаронные изделия». Узнавание макаронных изделий по описанию учителя. Приведение примеров из личного опыта	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Называют макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта	Рассказывают о значении понятия «Макаронные изделия». Узнают макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта
194	Показателикачества макаронных изделий	1	Знакомство с показателямикачества макаронных изделий: внешний вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированныхизделий, а также крошки, влажность продуктов, их кислотность, развариваемость, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей. Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформление таблицы в рабочую тетрадь	Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». С помощью учителя находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». Находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
195	Блюда из макаронных изделий: «по-	1	Определение понятия «макароны по-флотски»: *блюдо*из макаронных	Рассматривают кулинарные книги, находят в сети	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет.

	флотски»		изделий с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем обжаренным в сливочном масле, обычно с луком. Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Запись рецепта в тетрадь	Интернет рецепты блюд из макаронных изделий. С помощью находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь
196	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	1	Беседа об истории блюда-макароны по-флотски. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Макароны по-флотски». Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла	Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-флотски», с помощью учителя. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности
197	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	1			

198	Блюда из макаронных изделий: паста карбонара	1	Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет, находят рецепт пасты «карбонара», с помощью учителя. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь
199	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описание примеров из личного опыта	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
200	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Нахождение информации о правильном сочетании макарон в правильном питании. Знакомство с рекомендациями врача диетолога	С помощью учителя находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы	Находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы

201	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон. Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность. С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества Обсуждают и разбирают выполненную работу
202	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1			
203	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил
204	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1			

			Обсуждение и разбор выполненной работы	соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
205	Типы макаронных изделий	1	Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ», с помощью	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»
206	Типы макаронных изделий	1	Рассматривание образцов макаронных изделий. Определение типа и подтипа макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполнение интерактивного задания по соответствию названия с рисунком	Рассматривают образцы макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта, с помощью. Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком, с	Рассматривают образцы макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком

				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». Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	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			
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. Повторяют технику безопасности при	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной

				использовании индукционной плиты	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
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов					
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 словарик. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. Описывают знакомые напитки из личного опыта
213	Практическая работа «Приготовление	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса:	Слушают о приготовлении морса из красной	Работают с технологической картой приготовления морса

	морса из красной смородины»		-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	смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя Обсуждают значение напитков для человека	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. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. 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	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём,

				работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь	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	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении

				яблок, при выполнении задания в карточке	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. Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. 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. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу
226	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1			
227	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт	Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.

228	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	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	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 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
Столовое белье: скатерти, салфетки - 8 часов					

231	Виды и назначение столового белья	1	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает:скатерть, салфетки, ручники, полотенца, наперон, мулетон, 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	Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём». Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; бельебелого цвета дарят ощущение чистоты. Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём. Определение значения слов «парча, штоф, бамбук». Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов	Рассматривают этикетки, читают правила ухода. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь	Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь

234	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1	Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту. Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту. С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту. Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом
235	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1	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. Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком». Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу	С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя. Рассматривают салфетки из разного материала. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы. Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком». 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	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	1			

	практическая части)			помощью учителя)	

8 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях– 10часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения	1	Знакомство с учебным пособием. Рассматривание условных обозначений и их назначение	Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения. Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя	Знакомятся с учебным пособием. Рассматривают условные обозначения и называют их назначение

3	Кулинария. История возникновения кулинарии	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с первой кулинарной книгой и школами поварского искусства. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
4	Домашняя кулинария. Рецепты.	1	Определение понятия «домашняя кулинария» - домашняя кухня— это простая и недорогая еда, приготовленная дома с использованием кухонной утвари и техники бытового ценового сегмента из простого набора продуктов, которые можно купить в любом местном магазине. Выбор рецепта из домашней кулинарной книги	Проговаривают значение выражения «домашняя кулинария». Рассказывают о рецептах семьи, с опорой на подготовленный материал. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи	Называют значение выражения «домашняя кулинария». Делают сообщение о рецептах семьи. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи
5	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1	Ознакомление с рецептом домашней кулинарии. Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда. Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.	Знакомятся с традиционным семейным рецептом. Подбирают продукты для выполнения практической работы. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1			

					работы
7	Кулинария в производственных условиях	1	Значение кулинарии в производственных условиях. Знакомство с формами организации питания в общественном питании	Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях, с помощью. С помощью учителя называют формы организации питания в общественном питании	Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях. Называют формы организации питания в общественном питании
8	Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях»	1	Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях». Знакомство с условиями производства Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания, с полным или неполным технологическим циклом. Словарь терминов «Технологический цикл, сырьё, кулинарное изделие, кулинарная продукция	Знакомятся с видеоматериалом «Кулинария в производственных условиях». С помощью учителя проговаривают производственные условия. Находят значение терминов в словаре, в сети Интернет, записывают в словарь, с помощью учителя	Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях». Обсуждение видов производственных помещений: • для приема и хранения продуктов; • вспомогательные; • административно-бытовые; • техническая группа помещений Работают со словарём, находят значение терминов, записывают в словарь

9	Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер	1	Знакомство с профессиями людей в организации общественного питания. Определение слова «шеф-повар». Чтение должностной инструкции шеф-повара	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о деятельности и шеф-повара в организации общественного питания Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы с помощью	Называют виды профессий в организации общественного питания Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы по содержанию
10	Практическая работа. «Экскурсия в школьную столовую	1	*Определение значения слова «повар» - это*специалист, занимающийся приготовлением пищи: как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. Расширение кругозора о деятельности повара через наблюдение. Формирование вывода: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!	Повторяют значение термина «повар». Наблюдают за деятельностью повара в школьной столовой. Называют виды деятельности. С помощью учителя делают вывод: эта работа очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!	Различают виды профессии «повар» - повар, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар технолог, шеф-повар, повар универсал. Наблюдают за деятельность повара. Делают вывод: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!

				помощью учителя. С помощью находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в словарь терминов	профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в словарь терминов
11	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток - 18часов					
12	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Знакомство с кухонными ручными приборами: венчик, ступка, мельница, поварской молоток. Рассматривание образцов, описание по внешнему виду и назначению. Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи	Проговаривают за учителем виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «венчик, ступка, мельница ». Различают приборы по назначению, с помощью учителя	Называют виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят определение слов «венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению. Приводят примеры из личного опыта
13	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Чтение текста и нахождение ответов на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Нахождение ручного прибора по описанию учителя	Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.	Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя

				Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью	
14	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	Повторение правил санитарии и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомство с алгоритмом действий о взбиванию яиц венчиком. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
15	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1			
16	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1	Повторение значения слов «ступка, пестик». Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй. Описание действий учителя: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй. Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока	Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй. Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую
17	Практическая работа «Измельчение специй в ступке»	1			

				масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы
18	Правила работы с миксером, блендером»	1	Чтение текста и нахождение информации о правилах работы с миксером и блендером. Выделение главного: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера	Читают текст и находят, с помощью, информацию о правилах работы с миксером и блендером. С помощью учителя выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека	Рассказывают о работе с миксером и блендером. Выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека
19	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1	Объяснение учителя о правилах пользования блендером. Повторение последовательности сборки блендера. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий измельчения сахара до сахарной пудры. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Слушают о правилах пользования блендером. Повторяют последовательность сборки блендера. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры. Выполняют практическую работу с опорой на	Рассматривают блендер, рассказывают о правилах пользования блендером. Повторяют последовательность сборки блендера. Рассказывают о правилах безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры. Выполняют практическую

20	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1		технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	работу с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
21	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	Повторение правил пользования миксером. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий о приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила пользования миксером, с помощью. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о правилах пользования миксером. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
22	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1			
23	Электрическая мясорубка: устройство, назначение	1	Объяснение учителем об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке электрической мясорубки. Повторение правил безопасности	Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки, с помощью. Проговаривают правила безопасности, используют	Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки. Называют правила безопасности

				помощь учителя	
24	Правила эксплуатации электромясорубки	1	Называние значения слова «мясорубка». Работа инструкцией к электрической мясорубке. Чтение правил эксплуатации электромясорубки	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», с помощью. Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью. Читают правила эксплуатации электромясорубки	Работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», записывают в словарь. Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью. Читают правила эксплуатации электромясорубки
25	Входная диагностика. Тест «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	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
26	Техника безопасности при использовании мясорубки	1	Повторение устройства электромясорубки. Чтение правил техники безопасности при использовании мясорубки. Приведение примеров из домашнего опыта	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами

27	Поварской (отбивной) молоток	1	Чтение текста и выделение назначения поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомство с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. Работа со словарём терминов: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка	Читают текст и выделяют с помощью назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. В совместной деятельности работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка, используют помощь учителя	Выделяют в тексте назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. Работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка
28	Правила отбивания мяса	1	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса. Знакомство с прибором «тендерайзер», использование в быту, исключение загрязнения разделочной поверхности и пространства вокруг. Проговаривание правил по отбиванию мяса	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса. Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использование в быту, с опорой на наглядность. Проговаривают правила по отбиванию мяса с помощью учителя	Выделяют из просмотренного видеоматериала сведения о правилах отбивания мяса. Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использование в быту. Проговаривают правила по отбиванию мяса
29	Контрольная работа. Тест «Кухонные	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные

	ручные приборы»		умений		вопросы, с использованием своих знаний и умений
Кухонная посуда: сотейник, противень - 14 часов					
30	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1	Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни. Выделение в рассказе описания посуды - сотейник. Рассматривание образца, описание по внешним признакам	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде. Знакомятся с сотейником и его назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни. Знакомятся с сотейником и его назначением. Приводят примеры из повседневной жизни
31	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1	Значение слова «сотейник». Рассматривание сотейников по размеру, называние по использованию. Использование сотейников для приготовления разных блюд	Находят значение слова «сотейник», с помощью. Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию. С помощью учителя рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд, с опорой на наводящие вопросы	Работают со словарём, находят значение слова «сотейник». Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию. Рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд

32	Отличительные особенности сотейника	1	Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник: высокие сотейники, мелкие, конические и цилиндрические Определение предметов посуды по назначению, с опорой на описание учителя. Сравнение сковородки и сотейника. Заполнение таблицы отличий сковороды и сотейника	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода. Определяют предметы посуды по назначению, с помощью. Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника. Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника, с помощью	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода. Определяют предметы посуды по назначению. Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника. Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника
33	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовлениямяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	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
34	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1			

35	Правила ухода за сотейниками	1	*Повторение видов сотейника и его назначения.* *Объяснение учителя о соблюдении правил ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.* Определение значения слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»	*С помощью учителя повторяют виды сотейников и их назначение.* *Проговаривают правила ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.* Определяют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник», с помощью учителя	*Называют виды сотейников и их назначение.* *Рассказывают о правилах ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.* Называют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»
36	Правила ухода за сотейниками	1	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о том, что нельзя ставить сковородки, *сотейники*с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части	Знакомятся с информацией о том, что нельзя ставить сковородки, *сотейники*с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Рассказывают о правилах пользования сотейниками: нельзя ставить сковородки, *сотейники*с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы
37	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	1	Знакомство с кухонной посудой: противень. Нахождение значения слова «противень» в словаре: тонкий металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортикомдля приготовления пищи (жарения и выпекания). Чтение текста и нахождение информации о назначении противня	Изучают особенности противня, с помощью. Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня, с помощью учителя	Изучают особенности противня. Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня
38	Практическая работа. «Приготовление	1	Повторение назначения противня: противни используютдля работы с изделиями из теста; выпекают,	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень.	Рассказывают о назначении противня. Выполняют расчёт продуктов

	выпечки-бантики из слоёного теста»		готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне.	для приготовления выпечки. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.
39	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1	Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Самостоятельно выполняют практическую работу. Разбирают качество выполненной работы
40	Правила ухода за противнями	1	Чтение правил по уходу за противнями. Выделение главного: п*ротивни*с антипригарным покрытием нуждаются в бережном*уходе*с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих*средств.* Словарь терминов: керамика, силикон, противень	Читают правила по уходу за противнями. С помощью учителя выделяют главное: п*ротивни*с антипригарным покрытием нуждаются в бережном*уходе*с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих*средств.* Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень	Рассказывают правила по уходу за противнями. Выделяют главное: п*ротивни*с антипригарным покрытием нуждаются в бережном*уходе*с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих*средств.* Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень
41	Практическая работа «Уход за противнями»	1	Повторение правил ухода за противнями. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Повторяют правила ухода за противнями. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую	Называют правила ухода за противнями. Рассказывают о правилах безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую
42	Практическая работа «Уход за противнями»	1			

			Обсуждение и анализ выполненной работы	работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	работу с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
43	Проверочный 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
Мытьё посуды – 23 часа					
44	Организация рабочего места при мытье посуды	1	Знакомство с инструкцией по охране труда Называние опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды. Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью. Выделяют в тексте предметы спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды. Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки
45	Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды»	1	Повторение инструкции при мытье посуды. Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют инструкцию по мытью посуды. С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на	Повторяют инструкцию по мытью посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований

				доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
46	Техника безопасности при мытье посуды	1	Просмотр видеоматериала о соблюдении техники безопасности при мытье посуды. Выделение главного: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир	Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. Записывают вывод в рабочую тетрадь	Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. Записывают вывод в рабочую тетрадь
47	Правила ручного мытья посуды	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение правильного расположения	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения

			предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортномыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформление правила в рабочую тетрадь	мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортномыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь	тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортномыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь
48	Правила ручного мытья посуды	1	Рассматривание схемы расположения рабочего места для мытья посуды. Зарисовка схемы в рабочую тетрадь. Проговаривание правил ручного мытья посуды	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают правила ручного мытья посуды, с опорой на схему, с помощью учителя	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Называют правила ручного мытья посуды, с опорой на схему
49	Химические средства ухода за посудой	1	Чтение текста, выделение химических средств ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкиесредства, гели, пасты. Знакомство с традиционными компонентами всоставе средства для мытья посуды. Словарь терминов: концентрат	Читают текст, выделяют (с помощью) средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкиесредства, гели, пасты. Знакомятся с традиционными компонентами всоставе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат»,	Читают текст, выделяют средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкиесредства, гели, пасты. Знакомятся с традиционными компонентами всоставе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь

				записывают в словарь	
50	Значение глицерина в средстве для мытья посуды	1	Значение глицерина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается. Также глицерин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Оформление выводов в рабочую тетрадь	Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды. С помощью учителя проговаривают вывод: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Записывают вывод в рабочую тетрадь	Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды. Рассказывают о значении: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Записывают вывод в рабочую тетрадь
51	Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Определение понятия «бытовая химия». Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь. Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь, с опорой на видеоматериал	Изучают понятие «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь, с опорой на видеоматериал
52	Практическая работа.	1	Проведение исследования состава моющих средств, изучение их	С помощью учителя находят информацию в сети	Находят информацию в сети Интернет об использовании

	«Исследование моющего средства для посуды»		влияния на здоровье человека и окружающую среду (на примере известных моющих средств). Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды. Составление и заполнение таблицы: название, специфичность запаха, запах после мытья. Формулирование вывода: изучаем этикетку на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности	Интернет об использовании моющего средства для посуды. Рассматривают образцы моющего средства, читают информацию на этикетке. Проговаривают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности	бытовой химии в быту. Составляют сообщение об использовании бытовой химии в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. Составляют и заполняют таблицу: название, специфичность запаха, запах после мытья. Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности
53	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1			
54	Натуральные средства для мытья посуды	1	Знакомство с натуральными средствами для мытья посуды. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах	Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах. Соотносят названия средства с картинкой, с помощью учителя	Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах. Соотносят названия средства с картинкой. Рассказывают об использовании натуральных средств, в домашних условиях
55	Народные средства для мытья посуды	1	Нахождение информации в сети Интернет об использовании народных средствах в быту:	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об

			горчица, соль, сода, раствор уксуса. Чтение правил по использованию народных средств. Различение и нахождение средств по описанию ситуаций	Интернет, об использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам, с помощью, по наводящим вопросам. Читают правила по использованию народных средств. С помощью учителя различают и находят средства по описанию ситуаций	использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам. Читают правила по использованию народных средств. Различают и находят средства по описанию ситуаций
56	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	Называние народных средств для мытья посуды. Повторение правил безопасности. Приведение примеров из домашнего опыта. Ознакомление с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ выполненной работы	Называют народные средства для мытья посуды, с опорой на наглядность. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассказываю о народных средствах для мытья посуды, с опорой на наглядность. Называют правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы

57	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1			
58	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Повторение правил безопасности. Называние требований к чистой посуде. Повторение правил ручного мытья посуды. Ознакомление с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают требования к чистой посуде. Повторяют правила ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы	Рассказывают о требованиях к чистой посуде, о правилах ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы
59	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1			
60	Практическая работа «Правила безопасности при	1	• Участие в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности	• Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети	• Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет

	мытье посуды»		при мытье посуды.	Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.	о правилах безопасности при мытье посуды.
61	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	Составление сообщений по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформление памятки «Правила мытья посуды»	С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью	Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформляют памятку «Правила мытья посуды»
62	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривание способов укладывания грязной посуды в посудомоечную машину. Ознакомление с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной. Соблюдение правил: укладывание посуды, выбор средства и программы. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину. Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной. С помощью называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (с помощью)	Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину. Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной. Называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту
63	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1			
64	Практическая работа «Сушка	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению	Изучают алгоритм действий по выполнению	Изучают алгоритм действий по выполнению практической

	посуды. Расстановка предметов посуды»		практической работы. Знакомство со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. Определение удобного способа сушки посуды Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	практической работы. Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. С помощью определяют удобный способ сушки посуды Выполняют требования к качеству выполненной работы, с помощью. Применяют на практике полученные знания на доступном уровне	работы. Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. Определяют удобный способ сушки посуды Выполняют требования к качеству выполненной работы. Применяют на практике полученные знания
65	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1			
66	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды»	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
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал – 22 часа					

67	Рыба. Виды рыбы	1	Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе
68	Использование рыбы в кулинарии	1	Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии. Обсуждение видеоматериала: из*рыбы*делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут подаваться как самостоятельное блюдо. Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформление вывода в рабочую тетрадь	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
69	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления. Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе. Выполнение практической работы,	С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека. Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении	Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления. Приводят примеры из домашнего опыта. Выполняют практическую работу, с опорой на показ

70	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда	практической работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	учителя, с соблюдением требований качества готового блюда
71	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба. Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из личного опыта	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. С помощью учителя обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. Составляют сообщение. Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь
72	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	Определение понятия «свежая рыба». Чтение текста об определении свежести рыбы. Работа с терминами: – фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы»	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы. Работают с терминами: – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя. Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения,	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы. Работают с терминами: – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения

				с помощью учителя	
73	Пряности, специи, приправы	1	Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров. Определение понятий « Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь
74	Пряности, специи, приправы	1	Работа по таблице « Пряности, специи, приправы». Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец
75	Использование специй в кулинарии	1	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривание образцов, описание по внешнему виду	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху
76	Использование специй в кулинарии	1	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии.	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.

			Формулирование вывода*: специи используются*при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества. Оформление вывода в рабочую тетрадь	С помощью учителя делают вывод: *специи используются* при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Делают вывод: *специи используются* при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
77	Правила хранения соли	1	Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская. Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомство с правилами хранения соли	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская. Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомятся с правилами хранения соли	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. Рассказывают о видах соли: • поваренная; • морская; • чёрная гавайская; Выполняют с опорой на наглядность. Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомятся с правилами хранения соли
78	Сахар. Виды сахара	1	Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Чтение текста и выделение видов сахара	Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на	Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на

				текст	текст
79	Хранение сахара, сахарного песка	1	Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приведение примеров из личного опыта	Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя	Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта
80	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу, с помощью учителя	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу
81	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1			
82	Крахмал. Виды крахмала	1	Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец. Чтение текста об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала

				видов крахмала	
83	Условия хранения крахмала	1	Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях. Приведение примеров из личного опыта. Работа с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. С помощью учителя работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения
84	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	Повторение видов крахмала. Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Составление алгоритма действий по приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
85	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1			

86	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	Повторение видов пряностей, специй, приправ. Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполнение таблицы, с опорой на образцы. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполняют таблицу, с опорой на образец. Обсуждают и разбирают выполненную работу
87	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1			
88	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Овощи. Лук. Капуста - 24часа					
89	Овощи. Использование лука в кулинарии	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание лука, общего вида растения. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью.	Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу. Зарисовка в тетрадь зелёного

				Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя	лука, подписание частей растения
90	Обработка репчатого лука	1	Знакомство с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Чтение текста и выделение последовательности обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформление последовательности обработки в рабочую тетрадь	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь
91	Виды нарезки репчатого лука	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы
92	Практическая работа	1	Повторение форм нарезки. Ознакомление с технологической	Соотносят названия нарезки лука репчатого с рисунком	Называют формы нарезки лука репчатого: соломка,

	«Формы нарезки репчатого лука»		картой нарезки лука репчатого. Наблюдение за действиями учителя по показу форм нарезки. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действий, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами	формы нарезки: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого	кубики, кольца, полукольца. Обсуждают алгоритм действий по предстоящей работе. Выполняют практическую работу, с опорой на образцы нарезки, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами
93	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1			
94	Специальные инструменты для нарезки лука	1	Рассматривание специальных инструментов для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдение за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Комментирование действий учителя. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов
95	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1	Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков). Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука	Повторяют виды нарезки зелёного лука. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью. Применяют полученные знания при выполнении	Рассказывают о видах нарезки репчатого лука. Приводят примеры из домашнего опыта. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами.
96	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1			

			разными способами. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

97	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Правильное обозначение видов капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби. Называние самой популярной капусты – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты, с помощью. С помощью учителя выделяют самую популярную капусту – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты. Называют самую популярную капусту – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде
98	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	Рассматривание видов капусты, описание, с опорой на наглядность. Чтение текста, выделение свойств капусты разного вида	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность, с помощью учителя. Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида, с помощью учителя	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность. Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида
99	Кулинарная обработка капусты	1	Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, разрезают на части, вырезают кочерыжку. Оформление последовательности в рабочую тетрадь	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, разрезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, разрезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь

100	Кулинарная обработка капусты	1	Называние полезных свойств капусты. Повторение правил кулинарной обработки капусты. Составление сообщений об обработке разных видов капусты, с опорой на текст	Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С. С помощью учителя проговаривают правила кулинарной обработки капусты. Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст	Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С. Рассказывают о правилах кулинарной обработки капусты. Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст
101	Виды нарезки и способы использования капусты	1	Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии. Оформление таблицы «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь
102	Виды нарезки и способы использования капусты	1	Знакомство с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполнение задания по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты». Работа с терминами: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн	Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты», с помощью. С помощью учителя объясняют значение	Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты». Объясняют значение терминов:

				терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн	– шинковка, – ломтики, – рубка, – кочешок, – кочерыжка, – кухонный комбайн, с опорой на словарь
103	Специальные инструменты для нарезки капусты	1	Знакомство со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдение за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Называют правила безопасности при использовании специальных инструментов
104	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторение правил безопасности с ножом. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.
105	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1			

				карту (на доступном уровне, с помощью). Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу
106	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна. Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна

107	Правила безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Работа с инструкцией по применению кухонного комбайна. Нахождение в инструкции правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Формирование вывода: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. С помощью учителя находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. С помощью делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. Находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда для исключения травматизма
108	Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне»	1	Подготовка кухонного комбайна к работе. Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

				работы	
109	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты. Составление алгоритма действий по приготовлению салата. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и *разбор* выполненной работы	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
110	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1			
111	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами

112	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	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 учителя	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа
Блюда из отварного картофеля – 36 часов					
113	Картофель. История появления картофеля в России	1	Определение значения слова «картофель». Знакомство с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Работа с термином «клубень»	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»
114	Картофель. Полезные свойства картофеля	1	Рассказ учителя о видах картофеля по назначению: столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Выполнение задания по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр)	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр), с помощью учителя	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр)

115	Инструменты для очистки картофеля	1	Знакомство с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдение за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполнение тренировочного упражнения по чистке картофеля овощечисткой. Называние правил безопасности	Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой, на доступном уровне, с помощью	Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой
116	Практическая работа «Очистка картофеля»	1	Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоскукожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща. «Поворачивайтекартофельвокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите веськартофель». Выполнение практической работы по очистке картофеля ножом, овощечисткой	Проговаривают технологию очистки картофеля овощечисткой. С помощью учителя очищают картофель с помощью овощечистки, с соблюдением правил безопасности. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	Обсуждают выполнение предстоящей работы по очистке картофеля ножом Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности. Делают разбор выполненной работы
117	Технология приготовления	1	Знакомство с технологией приготовления отварного	Знакомятся с технологией приготовления отварного	Знакомятся с технологией приготовления отварного

	отварного картофеля		картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. Выделение главного: солить необходимо через 5-10 минут после закипания. Формулирование вывода: время варки картофеля зависит от его размера: чем крупнее клубни, тем дольше они варятся; чем больше количество клубней готовится, тем медленнее закипает вода, следовательно, увеличивается время полного приготовления	картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания	картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. Выделяют главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания
118	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля. Составление алгоритма действий по приготовлению отварного картофеля. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя находят в кулинарных книгах рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля, с помощью. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую	Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и
119	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1			

				карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	разборе выполненной работы
120	Технология приготовления картофельного пюре	1	Определение понятия «картофельное пюре». Чтение текста о технологии приготовления картофельного пюре. Описание технологии приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал	С помощью учителя определяют «картофельное пюре». Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал, с помощью учителя	Определяют понятие «картофельное пюре». Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал
121	Технология приготовления растворимого картофельного пюре	1	Рассказ учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Нахождение в тексте технологии приготовления растворимого картофельного пюре	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре, с помощью учителя	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре

122	Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре	1	Знакомство с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка. Приведение примеров из домашнего опыта. Работа с терминами: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито	Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито	Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка. Приводят примеры из домашнего опыта. Объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито, с опорой на словарь
123	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1	Повторение полезных свойств картофеля, с опорой на схему. Ознакомление с технологической картой приготовления картофельного пюре. Выбор продуктов и инвентаря. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют полезные свойства картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы по приготовлению, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и	Рассказывают о полезных свойствах картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
124	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1			

				требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	
125	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	Рассказ об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из личного опыта	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов
126	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет информации об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составление сообщений по группам	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам, с помощью учителя	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам
127	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	Определение значения слова «салат». Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривание образцов нарезки с опорой на видеоматериал	Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью. Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал	Работают со словарём, находят значение слова «салат». Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал
128	Простые формы нарезки	1	Чтение текста и выделение описания простых форм нарезки.	Читают текст и выделяют описание простых форм	Читают текст и выделяют описание простых форм

	картофеля и способы их кулинарного использования		Знакомство со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара	нарезки, с помощью. Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью. Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара	нарезки. Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотносят названия нарезки с рисунком. Делают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара
129	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»		Работа с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы	Работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
130	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1			

131	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	Знакомство с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Проговаривают названия. Соотносят вид нарезки с названием, с помощью учителя	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Проговаривают названия. Соотносят вид нарезки с названием
132	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	Работа с таблицей « Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование». Знакомство с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Работа с термином «фритюр»	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование», с помощью. Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Объясняют значение слова «фритюр», с помощью	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование». Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Объясняют значение слова «фритюр»

133	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	Работа с таблицей « Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1			
135	Рецепты салатов с картофелем	1	Работа с кулинарными книгами «Овощи». Нахождение рецептов салатов с картофелем. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата с картофелем. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата с картофелем. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь

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

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

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

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

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

			свойства рыбы». Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб	Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью. Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст	пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов. Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст
152	Классификация рыбных продуктов	1	Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов»	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов». С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов». Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»
153	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению	1	Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы». Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии»	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы». С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии», с помощью	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы». Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии»
154	Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия	1	Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты». Обсуждение рекомендаций по	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении

			выбору рыбы. Работа с терминами и определениями: мороженая, охлаждённая. Поиск информации в тексте. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся	рекомендаций по выбору рыбы. С помощью учителя объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся, с помощью учителя	рекомендаций по выбору рыбы. Объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся
155	Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей	1	Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку. Выделение полезных свойств рыбы и морепродуктов в питании человека	С помощью учителя рассматривают проблемную ситуацию. Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку?	Разбирают проблемную ситуацию. Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку?

156	Продукты детского питания на рыбной основе	1	Знакомство с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма	Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма	Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма
157	Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях	1	Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации о хранении рыбопродуктов в домашних условиях. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Употребление в речи понятий по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушенная	Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях, с помощью. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения. С помощью учителя употребляют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Используют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная
158	Свежая рыба.	1	Определение понятия «свежая	С помощью учителя	Определяют понятие «свежая

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

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

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

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

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

171	Практическая работа «Разделка сельди»	1	разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
172	Тепловая обработка рыбы	1	Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы». Выделение главного из видеоматериала: варка-обработкакипятком в течение определённого времени; запекание-обработкатеплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработкагорячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработкапродуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Запись в рабочую тетрадь	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала: варка-обработкакипятком в течение определённого времени; запекание-обработкатеплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработкагорячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработкапродуктов в малом количестве жидкости в	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». Делают вывод из видеоматериала: варка-обработкакипятком в течение определённого времени; запекание-обработкатеплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработкагорячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработкапродуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.

				течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь	Записывают в рабочую тетрадь
173	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	1	Называние способов тепловой обработки рыбы. Соотнесение названия тепловой обработки с картинкой. Выполнение задания по карточке на определение понятий: «варка, запекание, тушение, копчение, жарка»	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой, с помощью. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка, с помощью	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка
174	Практическая работа «Варка рыбы»	1	Ознакомление с технологической картой варки рыбы. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Работают с технологической картой варки рыбы. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Работают с технологической картой варки рыбы. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
175	Практическая работа «Варка рыбы»	1			
176	Сборник рецептов. Калькуляция	1	Знакомство со сборником рецептов. Онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы. Работа с термином «калькуляция»	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из

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

				посуда	
180	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия. Формулирование вывода: чтобыкотлеты не развалилисьна сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из сухарей, крахмала, пшеничной, ржаной, рисовой или любой другой муки; иногда используют отруби с сушеными травами или манную крупу, а перед панировкойкотлетыобмакивают во взбитое яйцо	Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет. С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в разборе выполненной работы	Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет. Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту. Делают разбор выполненной работы
181	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1			
182/ 183/ 184	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов)	3	Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с помощью	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации
Блины. Виды блинов - 18 часов					
185	Блины. История блинов	1	Определение слова «блины». Рассказ учителя об истории блинов,	С помощью учителя определяют значение слова	Определяют значение слова «блины».

			с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из жизненного опыта	«блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта	Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта
186	Блины. Классификация блинов	1	Повторение значения слова «блины». Знакомство с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Запись в рабочую тетрадь	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	Рассказывают о значении слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь
187	Блины. Классификация блинов	1	Знакомство с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Чтение текста и нахождение описания видов блинов	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов

188	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1	Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов. Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов
189	Технология приготовления заварного теста для блинов	1	Беседа о технологии приготовления теста для блинов. Составление схемы «Последовательность приготовления теста» Приведение примеров из жизненного опыта	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста». Приводят примеры из жизненного опыта
190	Правила выбора сковороды	1	Определение значения слова «блинница». Знакомство с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приведение примеров из жизненного опыта	Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта	Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта

191	Начинка для блинов	1	Знакомство с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение описания разных начинок для блинов	Знакомятся с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов с помощью учителя	Называют виды разных начинок для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов
192	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называние основных компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». С помощью учителя проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называют основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда
193	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1			
194	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с

195	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
196	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
197	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1			
198	Виды блинов. Блины из кабачков	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
199	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия.	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.

			Нахождение отличий от традиционных русских блинов. Выбор рецепта и запись в тетрадь	С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь	Находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь
200	Блюда из блинов	1	Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкиеблинчикис банановоромовым соусом – Чиз-кейк изтонких блиновс клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей – Запись названия блюд в рабочую тетрадь	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкиеблинчикис банановоромовым соусом – Чиз-кейк изтонких блиновс клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей Записывают названия блюд в рабочую тетрадь	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкиеблинчикис банановоромовым соусом – Чиз-кейк изтонких блиновс клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей Записывают названия блюд в рабочую тетрадь
201	Рецепты блинов	1	Поиск рецептов блинов в сети Интернет. Описание домашних рецептов. Оформление рецептов в рабочую	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты.	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты.

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

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

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

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

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

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

223	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1	Повторение последовательности сервировки стола:накрывают скатертью, сервируют столтарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют последовательность сервировки стола:накрывают скатертью, сервируют столтарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы	Повторяют последовательность сервировки стола:накрывают скатертью, сервируют столтарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
224	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1			
225	Правила накрывания стола для чая	1	Определение понятия «чайный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола к чаю. Соотнесение названия сервиза с картинкой	Определяют понятие «чайный сервиз», с помощью учителя. Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя	Определяют понятие «чайный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой
226	Правила накрывания стола для чая	1	Беседа о правилах накрывания стола для чая. Обобщение информации: напротив каждого посадочного места	Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая. С помощью учителя	Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая. Обобщают информацию:

			ставится десертная тарелка (5-10 см от краястола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Оформление правила в рабочую тетрадь	обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от краястола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Записывают правила в рабочую тетрадь	напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от краястола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Записывают правила в рабочую тетрадь
227	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Приготовление чая. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
228	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1			
229	Правила накрывания стола для кофе	1	Определение понятия «кофейный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола для кофе. Соотнесение названия сервиза с	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы.	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы.

			картинкой	Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя	Соотносят названия сервиза с картинкой
230	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком, с опорой на технологическую карту. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
231	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1			

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

234	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1	Беседа о значении салфеток для сервировки стола: позволят защитить скатерть от загрязнений, а также уберегут одежду вашего гостя, сидящего за столом, от попадания случайных капель и крошек. Повторение видов складывания бумажных салфеток. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в беседе о значении салфеток для сервировки стола: позволят защитить скатерть от загрязнений, а также уберегут одежду вашего гостя, сидящего за столом, от попадания случайных капель и крошек. Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Участвуют в беседе о значении салфеток для сервировки стола: позволят защитить скатерть от загрязнений, а также уберегут одежду вашего гостя, сидящего за столом, от попадания случайных капель и крошек. Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
235	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1			
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление киселя из полуфабрикатов» 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 киселя из полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов»
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая	1			

	части)				
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1			

9 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 14 часов					
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности

2	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища». Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Называют предприятия общественного питания из личного опыта	Знакомятся с понятием « Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта
3	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления пиццы. Изучение технологии приготовления и рецептуры пиццы. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюда	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению пиццы. Проговаривают технологию приготовления пиццы. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению блюда	Называют оборудование пиццерии. Различают способы приготовления пиццы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению пиццы. Умеют красиво оформить блюдо
4	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1			

5	Предприятия общественного питания	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнение предприятий общественного питания. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью. Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
6	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления выпечки. Изучение технологии приготовления и рецептуры булочек, пирожков. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению выпечки	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению выпечки. Проговаривают технологию приготовления теста для булочек. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению выпечки	Называют оборудование горячего цеха по приготовлению выпечки. Различают способы приготовления теста. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению выпечки. Умеют красиво оформить блюдо
7	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1			

8	Предприятия быстрого обслуживания	1	Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная. Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая - раздаточная, с опорой на видеоматериал. Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая – раздаточная, с опорой на видеоматериал. Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека
9	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой. Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду	С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей. Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда	Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда
10	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1			
11	Профессия официант	1	Определение значения слова -официант (от латинского Officium –	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Читают текст об особенностях	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Рассказывают об

			«должность, одолжение»). Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем
12	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1	Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен. Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения правильно и последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях. С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания и выполняют ролевые действия. Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»

13	Входная диагностика по предмету «Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний»)	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	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
14	Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Знакомство с рецептами - 26 часов					
15	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке

16	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России. Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов». Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность
17	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	*Знакомство со стари нным* р ецептом *квашеной капусты* для зимних заготовок. Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото. С помощью учителя выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото. Выполняют практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности при использовании режущих инструментов и кухонного комбайна
18	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1			

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

22	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приведение примеров к каждому типу блюд	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюда, десертов
23	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды». Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы
24	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1			

			готовым бутербродам		
25	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интерне
26	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники». Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники. Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы
27	Практическая работа. «Приготовление драников»	1			

28	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждение результатов выполненной работы	Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя. Обсуждают результаты выполненной работы	Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждают результаты выполненной работы
29	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами». Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального	С помощью учителя рассматривают и проговаривают этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда из картофеля. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы
30	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1			

			веса ихорошего самочувствия		
31	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда. Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор	С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту	С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу

			ингредиентов по весу	помощью учителя	
33	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью
34	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1			
35	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	Определение понятия «Кулинарная книга». Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Расширение представления о назначении кулинарных книг. Формулирование вывода: кулинарная или поваренная	С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью. Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная	Определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг. Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним

			книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории
36	Рецепты авторской кухни	1	Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача	Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача	Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача
37	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Повторяют вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу

			ингредиентов по весу	помощью учителя	
38	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей», с помощью. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
39	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1			
40	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	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

Весоизмерительные приборы - 8 часов					
41	Весы. Классификация весов	1	Определение понятий «Весоизмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов). « Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение. Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. Нахождение различий	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах. Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. С помощью учителя находят различия	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах. Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. Сравнивают, находят различия
42	Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весоизмерительными приборами»	1	Рассматривание весоизмерительных приборов в школьной столовой. Правильное обозначение типа весов. Называние способов использования весов при приготовлении пищи. Формулирование вывода: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов. Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо	Наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой. Правильно обозначают типы весов, с помощью. Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи. С помощью учителя делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов. Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо	Наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой. Правильно обозначают типы весов, с помощью. Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи. Делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов. Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо

43	Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»	1	Рассматривание гирных и электронных весов. Описание принципа работы гирных и электронных весов. Знакомство с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение отличия одного типа весов от другого	Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с помощью. Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов. Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого	Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов. Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов. Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого
44	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	Чтение текста и нахождение определения понятия «измерительные ёмкости». Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривание образца - мерный стакан	Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости». Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образец - мерный стакан	Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости». Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образец - мерный стакан
45	Практическая работа «Использование	1	Повторение видов весоизмерительных	Повторяют виды весоизмерительных приборов, с	Повторяют виды весоизмерительных приборов,

	мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»		приборов. Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.	опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.	с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.
46	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Запись результата в тестовое задание	Выполняют тестовое задание с помощью учителя. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах, на доступном уровне, с помощью. Записывают результат в тестовое задание	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Записывают результат в тестовое задание
48	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1			

Продукты природные - 28 часов					
49	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	Знакомство с понятием «Пищевая промышленность». Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр
50	Мука	1	Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	Находят значение слова «мука», с помощью. Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	Работают со словарём, находят значение слова «мука». Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба

51	Виды и пищевая ценность муки	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотнесение названия муки с видом зерна	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна, с помощью учителя	Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна
52	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции. Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки. Выполняют практическую работу с помощью учителя. Заполняют таблицу по образцу	Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки
53	Практическая работа « Оценка качества муки»	1			

			(определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки		
54	Применение муки в кулинарии	1	Повторение сортов муки. Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приведение примеров из домашнего опыта	Проговаривают сорта муки, с опорой на таблицу. С помощью учителя выделяют в тексте способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приводят примеры использования муки в домашней кулинарии	Называют сорта муки, с опорой на таблицу. Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Рассказывают об использования муки в домашней кулинарии
55	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с комментированием пошагового выполнения работы. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Повторение правил безопасности	Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников. Проговаривают основные этапы работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы
56	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1			

			использования горячей жидкости		
57	Растительные масла. Общая характеристика	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы
58	Сырьё для растительных жиров	1	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомство с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотнесение названия растительного масла с сырьём	Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал. Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотносят названия растительного масла с сырьём

59	Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	1	Называние видов растительного масла. Приведение примеров из жизненного опыта и объяснять свой выбор. Работа с учебником: название видов масел по происхождению; по консистенции. Заполнение таблицы «Классификация растительного масла»	Различают виды растительного масла, с опорой на наглядность, с помощью учителя. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» с помощью учителя	Называют виды растительного масла, с опорой на наглядность. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла»
60	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Знакомство с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров. Называние условий хранения, упаковки и реализации пищевых жиров. Проведение органолептической оценки качества пищевых жиров. Заполнение таблицы по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров. Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя. Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров. Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров. Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция
61	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1			

62	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»
63	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	Изучение литературных источников информации: – разбор и обобщение найденного материала; – проведение исследования органолептических свойств масла. Формулирование вывода: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла	С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла. Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью. Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник	Изучают источники информации: –анализируют и обобщают найденный материал; –проводят исследование органолептических свойств масла. Делают вывод: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла
64	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1			
65	Сыр. Происхождение сыра	1	Знакомство с понятием «сыр». Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра. Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ	С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр». Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ
66	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по	Принимают участие в	Работают в группе по

			нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу
67	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	Знакомство с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. – определение, к какому сорту относится образец в зависимости от бальной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц; – определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ	Знакомятся с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста. С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра	Находят в нормативно-технических документах описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям
68	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1			

69	Применение сыров в кулинарии	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии». Расширение представления о видах сыров в других странах Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов	Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии. С помощью учителя называют сыры в других странах. Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии	Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии. Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии
70	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	Беседа об истории появления рулета в кулинарии. Рассматривание видов лаваша с разными начинками. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	Описывают приготовление лаваша в домашних условиях. С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками. Проговаривают основные этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью	Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
71	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1			
72	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполнение практической	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую

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

74	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда с сыром на сковороде. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают алгоритм действий предстоящей работы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду. Разбирают качество выполненной работы
75	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»				
76	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	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

Последовательность и правила первичной обработки птицы - 25часов					
77	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал. Называют инструменты и приспособления для обработки птицы
78	Набор инвентаря и посуды	1	Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения

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

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

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

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

	«Приготовление котлетной массы»		алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
93	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы С помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию. Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приводят примеры из жизненного опыта
94	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Беседа об истории появления блюда «зразы» в кулинарии (домашнее задание). Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Зразы». Выполнение практической	Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал. С помощью учителя называют последовательность приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы», на доступном уровне,	Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление блюда – зразы» Самостоятельно выполняют практическую работу, с
95	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1			

			работы с соблюдением санитарно -гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	с помощью учителя	опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
96	Обработка субпродуктов	1	Просмотр видеофрагмента «Субпродукты». Обсуждение и разбор. Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося
97	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании	Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах
98	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1			

				медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	
99	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя	Читают вопросы и находят правильные ответы Выполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества
100	Текущая аттестация (практическая часть)	1			
101	Текущая аттестация (практическая часть)	1			
Первичная обработка мяса - 27часов					
102	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки. Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки, с помощью. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек

103	Основные инструменты для обработки мяса	1	Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки. Соотнесение названия инструментов с картинками	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя	Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками
104	Основные инструменты для обработки мяса	1	Словарь терминов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдение за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала	С помощью учителя находят значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала	Находят в словаре значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала

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

107	Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная,	1	Рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объяснение понятий: отбивание, панирование, шпигование. Работа по учебнику	Слушают рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по учебнику, с помощью учителя	Выделяют из рассказа учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование. Работают с текстом по учебнику
108	Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование	1	Повторение приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотнесение приёма приготовления с картинкой. Работа по учебнику: описание процесса панирования и маринования	Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотносят приём приготовления с картинкой. Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования	Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотносят приём приготовления с картинкой. Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования

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

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

			лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Использование порционных полуфабрикатов в кулинарии	бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Рассказывают об использование порционных полуфабрикатов в кулинарии, с помощью учителя	бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Рассказывают об использование порционных полуфабрикатов в кулинарии
113	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты». Формулирование вывода: – мелкокусковые полуфабрикатыполучают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). Запись в рабочую тетрадь	Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты». С помощью учителя, проговаривают вывод: – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык), тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь	Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты». Делают вывод: – мелкокусковые полуфабрикатыполучают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь
114	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	Работа по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. Выполнение задания по карточке: подпишите	Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. С помощью учителя выполняют задание по карточке:	Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. Выполняют задание по карточке: подпишите

			названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке. Обсуждение выполненной работы	подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке. Участвуют в обсуждении выполненной работы	названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке. Участвуют в обсуждении выполненной работы
115	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	Работа по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Нахождение отличия видов мяса. Называние этапов приготовления мяса, с опорой на схему	Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса, с помощью Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему	Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса. Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему
116	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	Поиск информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах. Обсуждение информации. Словарь терминов: говядина духовая, отварное мясо	Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо	Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо

117	Технология приготовления жареного мяса	1	Знакомство с технологией приготовления жареного мяса. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
118	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Обсуждение и анализ предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте
119	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1			
120	Обработка субпродуктов	1	Нахождение в тексте определения понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различение субпродуктов по категориям. Заполнение таблицы «Виды субпродуктов по категориям»	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям, с помощью. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям», с помощью	Находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям»

121	Обработка субпродуктов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов». Обсуждение учебного материала. Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Принимают участие в обсуждении учебного материала. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник
122	Технология приготовления котлет	1	Знакомство с технологией приготовления котлет. Перечисление основных инструментов для обработки мяса. Называние инструмента для получения котлетной массы. Выделение этапов приготовления мяса. Повторение правил безопасности	Повторяют за учителем технологию приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса, с помощью учителя. С помощью учителя называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса, с помощью учителя. Повторяют правила безопасности	Знакомятся с технологией приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса. Называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса. Повторяют правила безопасности
123	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторение правил безопасности. Применение полученных	Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют	Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные
124	Практическая работа «Приготовление котлет»	1			

			знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
125	Технология приготовления «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Знакомство с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделение этапов приготовления блюда. Повторение правил безопасности	Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделяют этапы приготовления блюда, с помощью учителя	Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделяют этапы приготовления блюда

126	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Повторение технологической карты, выделение главного: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности блюда	Повторяют технологическую карту, выделяют главное: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда с помощью учителя	Называют этапы технологической карты, выделяют главное: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда
127	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»				
128	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	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
Соусы – 26часов					
129	История возникновения соусов	1	Определение значения слова «соус». Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.	С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус». Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»	Работают со словарём, находят значение слова «соус». Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»
130	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые

			действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение	действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя	действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт
131	Основа соусов	1	Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомство с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; – с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал	Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал

132	Посуда для хранения соусов	1	Повторение основ, для приготовления соусов. Знакомство с посудой для хранения соусов: – соусницы— (подливочники, сметанники) – изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; – пакет «Дой-пак» Запись в рабочую тетрадь	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы— (подливочники, сметанники) – изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; – пакет «Дой-пак». С помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов. Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы— (подливочники, сметанники) – изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; – пакет «Дой-пак». Рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов. Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов
133	Полезные свойства соусов	1	Беседа о полезных свойствах соусов. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат,обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему	Участвуют в беседе о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта. С помощью учителя делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат,обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных	Рассказывают о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат,обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда

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

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

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

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

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

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

152	Принципы подбора соусов к блюдам	1	Беседа о подборе соусов к блюдам. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: важнейшим принципом*подбора соусов к блюдам*является*принцип*вкусового соответствия:*соус*не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам. Приводят примеры из жизненного опыта. С помощью делают вывод: важнейшим принципом*подбора соусов к блюдам*является*принцип*вкусового соответствия:*соус*не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: важнейшим принципом*подбора соусов к блюдам*является*принцип*вкусового соответствия:*соус*не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда
153	Подача соусов по правилам этикета	1	Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов». Выделение главного: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширение кругозора о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	Смотрят мультимедийную презентацию «Подача соусов». С помощью учителя выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов». Выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета
154	Контрольная работа. Тест «Овощи»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Первые блюда: бульоны - 23часа					

155	Бульон. История появления	1	Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов
156	Бульон. Полезные свойства бульонов	1	Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов бульонов. Заполнение таблицы «Бульон». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Читают о способах приготовления основных видов бульонов. Заполняют таблицу «Бульон», с помощью. Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала, с помощью учителя	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Называют способы приготовления основных видов бульонов, с опорой на учебник. Заполняют таблицу «Бульон». Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала
157	Виды бульонов по цвету	1	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету
158	Технология приготовления красного бульона	1	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Формулирование вывода: красный мясной бульонгораздо насыщеннее	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. С помощью формируют вывод: красный мясной бульонгораздо насыщеннее по вкусу и	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. Делают вывод: красный мясной бульонгораздо насыщеннее по вкусу и

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

	«Приготовление белого бульона из птицы»		Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению белого бульона из птицы	приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона. Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы
164	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	1	Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона

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

	приготовления мясного бульона		технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона. Перенос схемы в рабочую тетрадь	технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
169	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	Повторение технологии приготовления мясного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
170	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1			
171	Технология приготовления рыбного бульона	1	Знакомство с технологией приготовления рыбного бульона. Поиск рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выделение описания рецепта: – для приготовления рыбного бульона употребляетсячастиковая рыба (судак, окунь и др.); – красная рыба: осетрина, севрюга, белуга;	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах, с помощью. С помощью учителя описывают рецепт: для приготовления рыбного бульона употребляетсячастиковая рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выполняют описание рецепта рыбного бульона: для приготовления рыбного бульона употребляетсячастиковая рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба — осетрина,

			– очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры
172	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Повторение технологии приготовления рыбного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
173	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1			
174	Технология приготовления овощного бульона	1	Просмотр видеоматериала «Приготовление овощного бульона». Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всехполезныхвеществ; низкая калорийность; восстановление водного	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». С помощью учителя называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всехполезныхвеществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка,	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». Называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всехполезныхвеществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка,

			баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	улучшение обмена веществ	улучшение обмена веществ
175	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Повторение технологии приготовления овощного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
176	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1			
177	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	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
Десерты - 30часов					
178	Десерты. История появления десертов	1	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.	С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для	Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.

			Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола	подачи десертов и сервировкой десертного стола	Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола
179	Виды десертов по температуре подачи	1	Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные	С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из домашней кулинарии. С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные	Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные
180	Правила подачи холодных десертов	1	Просмотр видеоматериала «Подача холодных десертов». Выделение главного: бо́льшинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках	Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». С помощью выделяют главное: бо́льшинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках	Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». Выделяют главное: бо́льшинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках
181	Правила подачи горячих десертов	1	Знакомство с правилами подачи горячих десертов. Просмотр видеофильма: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных	Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги

			тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике Называние способов подачи горячих десертов	виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов	порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов
182	Десерты и торты. Особенности подачи	1	Чтение текста: – описание подачи десертов; – передподачей десертасо стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если надесертподаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Зарисовка схемы десертного стола	Читают текст, выделяют с помощью учителя: – описание подачи десертов; – передподачей десертасо стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если надесертподаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с помощью учителя	Читают текст, выделяют: – описание подачи десертов; – передподачей десертасо стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если надесертподаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец
183	Правила десертного этикета	1	Знакомство с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.

			отрезаем кусочек десерта. Выполнение тренировочного упражнения по использованию приборов	Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов, с помощью	Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов
184	Практическая работа «Урок - треннг по десертному этикету»	1	Дать возможность попробовать свои возможности в правилах поведения и*этикета*за столом, научиться оценивать себя, применять в повседневной жизни правила этикета	С помощью учителя выполняют правила десертного этикета	Называют особенности десертного этикета. Используют правила при выполнении практической работы
185	Печенье. Виды печенья	1	Определение понятия «печенье». Значение печенья в питании человека. Рассматривание схемы «Виды печенья». Выполнение схемы в рабочей тетради	С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
186	Сдобное печенье. Виды	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Обсуждение учебного материала. Формулирование вывода: сдобное печенье — этокондитерские изделия разнообразной плоской или	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. С помощью составляют вывод: сдобное печенье — этокондитерские изделия разнообразной плоской или	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. Делают вывод: сдобное печенье — этокондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы

			объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное
187	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1	Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входитсливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входитсливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входитсливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца
188	Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
189	Практическая работа «Приготовление печенья на кефире»	1			
190	Технология приготовления печенья из творога	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети

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

194	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощь	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
195	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1			
196	Технология приготовления желе		Работа по учебнику: описание десерта «желе». Знакомство с технологией приготовления желе	С помощью учителя находят в учебнике описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе	Работают по учебнику: описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе
197	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»		Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают	Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

198	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»			выполненную работу, с помощью	
199	Мороженое и конфеты		Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	С помощью, работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле
200	Мороженое и конфеты		Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением	С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов	Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением

			различных видов пищевого сырья. Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника
201	Классификация конфет		Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет». Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». С помощью учителя делает вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки
202	Классификация конфет		Рассматривание схемы «Классификация конфет». Приведение примеров к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют, с помощью, виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет
203	Рецепт мороженого в домашних условиях		Поиск информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
204	Технология приготовления		Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом

	фруктового десерта		фруктового десерта, с фотографиями. Комментирование увиденного учебного материала	фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал с помощью учителя	фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта
205	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
206	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»				
207	Контрольная работа. Тест «Десерты»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Приготовление и оформление блюд - 26часов					
208	Первичная обработка продуктов питания	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов

			продуктов питания: очисткапродуктовот загрязнений и несъедобных частей; удаление изпродуктовчастей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловойобработки продукта	продуктов питания: очисткапродуктовот загрязнений и несъедобных частей; удаление изпродуктовчастей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловойобработки продукта	питания: очисткапродуктовот загрязнений и несъедобных частей; удаление изпродуктовчастей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловойобработки продукта
209	Задачи первичной обработки	1	Работа по учебнику: – чтение задач первичной обработки; – описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке	С помощью учителя, работают по учебнику, – читают задачи первичной обработки; – описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы	Работают по учебнику: – выделяют задачи первичной обработки; – описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы
210	Задачи первичной обработки	1	Повторение задач первичной обработки. Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений

211	Технология первичной обработки моркови	1	Знакомство с технологией первичной обработки моркови. Работа по таблице: называние последовательности обработки моркови	Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови. Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки моркови. Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови
212	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови. С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
213	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1			

214	Технология первичной обработки картофеля	1	Знакомство с технологией первичной обработки картофеля. Работа по таблице: называние последовательности обработки картофеля	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательность обработки картофеля, с помощью учителя. Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называние последовательности обработки картофеля. Переносят таблицу в рабочую тетрадь
215	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке картофеля. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
216	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1			
217	Искусство подачи блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью. С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека

				конкретного человека	
218	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд
219	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполнение карточки по правилам подачи, с опорой на текст	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст
220	Карвинг. Инструменты для карвинга	1	Определение понятия «карвинг». Работа по учебнику: описание инструментов для карвинга. Словарь терминов: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	С помощью учителя определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	Определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож

221	Правила украшения блюд овощами	1	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило –блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: главное правило –блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило –блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи
222	Правила украшения блюд фруктами		Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину

			тарелки, а яблоко кладут в середину		
223	Карвинг – украшение блюд овощами		Определение понятия «карвинг»- Карвинг — этовырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Поиск информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждение выполненной работы	Находят в словаре значение слова «карвинг» — этовырезание из фруктов и овощей необычных украшений, с помощью. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу	Находят в словаре значение слова «карвинг» — этовырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу
224	Технология приготовления украшения из свежего огурца		Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца
225	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, на доступном уровне. Повторяют правила безопасности с инструментами	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами
226	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»				

			выполненной работы		
227	Технология приготовления украшения из апельсина		Знакомство с технологией приготовления украшения из апельсина	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина, с помощью	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина
228	Практическая работа «Украшение из апельсина»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
229	Практическая работа «Украшение из апельсина»				
230	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей		Поиск информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждение выполненной работы	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу, с помощью учителя	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу

231	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец, с помощью. Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу
232	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»				
233	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»		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
Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской - 5 часов					
234	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов» Повторение правил безопасности: при	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»
235	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			

236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	выполнении, после выполнения кулинарных работ	учителя)	
237	Общие требования безопасности	1	Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности
238	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформление памятки «Правила безопасности»	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности»

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№	Тема урока	Кол- во часов	Дата поведения
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	01,09
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1	01,09
3	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1	02,09
4	Разнообразие продуктов питания	1	02,09
5	Питательные вещества в продуктах питания	1	03,09
6	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	04,09
7	Роль витаминов в укреплении здоровья	1	08,09
8	Основные принципы рационального питания	1	08,09
9	Режим питания школьника	1	09,09
10	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»	1	09,09
11	Традиции русской кухни и русского гостеприимства	1	10,09
12	Контрольная работа «Значение пищи в жизни человека». Тест	1	11,09
13	Профессия«Повар»	1	15,09
14	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности	1	15,09
15	Меню. Планирование меню на день	1	16,09
16	Технологическая карта блюда	1	16,09
17	Униформа повара	1	17,09
18	Требования к одежде повара	1	18,09
19	История поварского дела	1	22,09
20	Видео экскурсия «Кухня древней Руси»	1	22,09
21	Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	23,09

22	Значение кулинарии в жизни человека	1	23,09
23	Технология приготовления пищи	1	24,09
24	Способы механической обработки продуктов	1	25,09
25	Способы тепловой обработки продуктов	1	29,09
26	Знакомство с кулинарными книгами	1	29,09
27	Общее представление о рецептах Практическая работа «Оформление рецепта»	1	30,09
28	Практическая работа «Оформление рецепта»	1	30,09
29	Практическая работа «Оформление рецепта»	1	01,10
30	Классификация рецептов	1	02,10
31	Варианты написания рецептов	1	06,10
32	Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест	1	06,10
33	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	1	07,10
34	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	1	07,10
35	Санитария и гигиена на кухне	1	08,10
36	Санитарно- гигиенические требования к приготовлению пищи	1	09,10
38	Урок-игра «Кухонная посуда»	1	13,10
39	Столовая посуда	1	13,10
40	Столовые приборы	1	14,10
41	Посуда для хранения продуктов	1	14,10
42	Вспомогательная посуда	1	15,10
43	Виды посуды по материалу изготовления	1	16,10
44	Кухонный инвентарь	1	20,10
45	Маркировка разделочных досок	1	20,10
46	Посудомоечная машина.	1	21,10
47	Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств	1	21,10

48	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной	1	22,10
49	Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой»	1	23,10
50	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	05,11
51	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	06,11
52	Требования к организации рабочего места	1	10,11
53	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	10,11
54	Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»	1	11,11
55	Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни»	1	11,11
56	Контрольная работа «Роль кухни в жизни человека». Тест	1	12,11
57	Тарелка. Назначение. Уход за тарелками	1	13,11
58	Виды столовых тарелок	1	17,11
59	Виды чашек	1	17,11
60	Последовательность мытья посуды	1	18,11
61	Последовательно сть мытья посуды. Выбор моющих средств	1	18,11
62	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1	19,11
63	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1	20,11
64	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды.	1	24,11
65	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды.	1	24,11
66	Назначение столовых приборов	1	25,11
67	Виды столовых приборов	1	25,11
68	Различие столовых приборов	1	26,11
69	Правила использования столовых приборов	1	27,11
70	Правила ухода за столовыми приборами	1	01,12
71	Правила хранения столовых приборов	1	01,12
72	Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами	1	02,12
73	Порезы. Виды порезов	1	02,12

74	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	1	03,12
75	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1	04,12
76	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1	08,12
77	Практическая работа «Первая помощь при порезах»	1	08,12
78	Контрольная работа «Столовые приборы». Тест	1	09,12
79	Классификация продуктов питания	1	09,12
80	Классификация продуктов питания	1	10,12
81	Натуральные продукты	1	11,12
82	Промышленные продукты	1	15,12
83	Теоретические сведения.Полезн ые свойства яиц	1	15,12
84	Значение яиц в питании человека	1	16,12
85	Хлеб – это основной продукт питания человека	1	16,12
86	Сорта хлеба	1	17,12
87	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	1	18,12
88	Фруктовые и травяные чаи	1	22,12
89	Полезные свойства чая	1	22,12
90	Формы чая	1	23,12
91	Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»	1	23,12
92	Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»	1	24,12
93	Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота	1	25,12
94	Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»	1	29,12
95	Технология заваривания чая	1	29,12
96	Технология заваривания чая	1	30,12
97	Правила подачи	1	30,12

98	Практическая работа «Заваривание чая»	1	12,01
99	Практическая работа «Сервировка чайного стола»	1	12,01
100	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	13,01
101	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	13,01
102	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий	1	14,01
103	Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест	1	15,01
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	19,01
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	19,01
106	Полезные вещества в овощах	1	20,01
107	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах	1	20,01
108	Использование в пищу разных частей растений	1	21,01
109	Группы овощей	1	22,01
110	Группы овощей	1	26,01
111	Правила обработки овощей	1	26,01
112	Правила обработки овощей	1	27,01
113	Инструменты для обработки овощей	1	27,01
114	Последовательно сть обработки овощей	1	28,01
115	Формы нарезки овощей	1	29,01
116	Формы нарезки овощей	1	02,02
117	Правила обработки и хранения овощей	1	02,02
118	Технология приготовления овощей	1	03,02
119	Очистка овощей с помощью приспособлений	1	03,02
120	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	04,02
122	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1	05,02
123	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1	09,02

124	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1	09,02
125	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1	10,02
126	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест	1	10,02
127	Бутерброды. Виды бутербродов	1	11,02
128	Бутерброды. Виды бутербродов	1	12,02
129	Приготовление бутербродов	1	16,02
130	Требования к качеству бутербродов	1	16,02
131	Технология приготовления бутербродов	1	17,02
132	Оформление бутербродов	1	17,02
133	Выбор продуктов для бутербродов	1	18,02
134	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	19,02
135	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1	24,02
136	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1	24,02
137	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1	25,02
138	Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест	1	26,02
139	Значение яиц в питании человека	1	02,03
140	Виды яиц	1	02,03
141	Способы определения свежести яиц	1	03,03
142	Упаковка для яиц		03,03
143	Использование яиц в кулинарии	1	04,03
144	Использование яиц в кулинарии	1	05,03
145	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц	1	10,03
146	Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц»	1	10,03
147	Способы приготовления яиц	1	11,03

148	Способы варки и время приготовления яиц	1	12,03
149	Определение категории яиц	1	16,03
150	Определение категории яиц	1	16,03
151	Практическая работа «Варка яиц всмятку"	1	17,03
152	Практическая работа «Варка яиц всмятку"	1	17,03
153	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд	1	18,03
154	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»	1	19,03
155	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»	1	23,03
156	Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест	1	23,03
157	Контрольная работа «Приготовление омлета»	1	24,03
158	Полезные и вредные напитки	1	24,03
159	Молочные коктейли	1	25,03
160	Практическая работа «Приготовление молочного коктейля»	1	26,03
161	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе	1	06,04
162	Посуда для подачи кофе	1	06,04
163	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом	1	07,04
164	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао	1	07,04
165	Какао-порошок. Какао в кулинарии	1	08,04
166	Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха»	1	09,04
167	Технология приготовления какао. Подача напитка	1	13,04
168	Первая помощь при ожогах	1	13,04
169	Варочная панель Устройство.	1	14,04
170	Правила и средства ухода за варочной панелью	1	14,04
171	Виды посуды для варочной панели	1	15,04

172	Практическая работа «Приготовление какао»	1	16,04
173	Практическая работа «Приготовление какао»	1	20,04
174	Холодные напитки. Классификация холодных напитков	1	20,04
175	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1	21,04
176	Практическая работа	1	21,04
177	Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест	1	22,04
178	Посуда для чаепития	1	23,04
179	Чайный сервиз	1	27,04
180	Практическая работа «Накрывание стола скатертью»	1	27,04
181	Сервировка чайного стола	1	28,04
182	Требования к сервировке стола	1	28,04
183	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1	29,04
184	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1	30,04
185	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1	06,05
186	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1	07,05
187	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1	12,05
188	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1	12,05
189	Салфетки. Виды салфеток	1	13,05
190	Значение салфеток для сервировки стола	1	14,05
191	Способы складывания салфеток и их расположение	1	18,05
192	Способы складывания салфеток и их расположение	1	18,05
193	Практическая работа **«Складывание салфеток»**	1	18,05
194	Практическая работа «Складывание салфеток»	1	19,05
195	Культура поведения за столом, культура еды	1	19,05
196	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	1	20,05

197	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	1	20,05
198	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	21,05
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	21,05
200	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1	25,05
201	Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ	1	25,05
202	Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете технологии-«Поварское дело». Тест	1	26,05
203	Значение питания для жизнедеятельност и человека	1	26,05
204	Правила здорового питания	1	26,05

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№	Тема урока	Кол- во часов	дата проведения
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	01,09
2	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1	02,09
3	Витамины. Потребность в витаминах	1	02,09
4	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения	1	03,09
5	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1	04,09
6	Значение мясных и рыбных продуктов	1	05,09
7	Значение супов	1	08,09
8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	09,09
9	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	09,09
10	Продовольственные товары	1	10,09
11	Покупка продуктов	1	11,09

12	Качество и свежесть продуктов питания	1	12,09
13	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	1	15,09
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	16,09
15	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1	16,09
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	17,09
17	Экскурсия в продовольственный магазин	1	18,09
18	Экскурсия в продовольственный магазин	1	19,09
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	22,09
20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	23,09
21	Правила электробезопасности . Знакомство с инструкциями	1	23,09
22	Техника безопасности при приготовлении пищи	1	24,09
23	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	25,09
24	Правила использования кухонного оборудования	1	26,09
25	Правила использования кухонного оборудования	1	29,09
26	Размещение кухонных приборов	1	30,09
27	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	30,09
28	Практическая работа «Организация рабочего места»«Организация рабочего места»	1	01,10
29	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	02,10
30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	03,10
31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	06,10
32	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	07,10
33	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	07,10

34	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	08,10
35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	09,10
	«Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»		10,10
37	«Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	13,10
38	Контрольная работа. Тест «Правила безопасности»	1	14,10
39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	14,10
41	Вспомогательные аксессуары	1	15,10
42	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	16,10
43	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1	17,10
44	Чистящие и моющие средства	1	20,10
45	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	21,10
46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	21,10
47	Безопасность при работе с режущими предметами	1	22,10
48	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	23,10
49	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	24,10
50	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	05,11
51	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	06,11
52	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	07,11
53	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	10,11
54	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	11,11
55	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»	1	11,11
56	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	12,11
57	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	13,11
58	Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с режущими предметами»	1	14,11

59	Металлическая посуда. Виды посуды	1	17,11
60	Металлическая посуда. Виды посуды	1	18,11
61	Посуда из нержавеющей стали	1	18,11
62	Посуда из нержавеющей стали	1	19,11
63	Посуда с антипригарным покрытием	1	20,11
64	Посуда с антипригарным покрытием	1	21,11
65	Посуда с эмалированным покрытием	1	24,11
66	Посуда с эмалированным покрытием	1	25,11
67	Виды металлической посуды, различие	1	25,11
68	Правила ухода за металлической посудой	1	26,11
69	Правила ухода за металлической посудой	1	27,11
71	Последовательность мытья посуды	1	28,11
72	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	01,12
73	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	02,12
74	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	02,12
75	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине	1	03,12
76	Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине «Правила безопасности при мытье посуды»	1	04,12
77	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	05,12
78	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	08,12
79	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	09,12
80	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	09,12
81	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	10,12
82	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	11,12
83	Правила расстановки посуды на кухне	1	12,12
84	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	15,12

85	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	16,12
86	Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход»	1	16,12
87	Природные и промышленные товары	1	17,12
88	Соль. Основные свойства и виды соли	1	18,12
89	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1	19,12
90	Основные свойства пищевой соды	1	22,12
91	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	23,12
92	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	23,12
93	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	24,12
94	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	1	25,12
95	Хранение соли. Срок годности	1	26,12
96	Использование крахмала в кулинарии	1	29,12
97	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1	30,12
98	Использование пищевой соды в кулинарии	1	30,12
99	Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию»	1	12,01
100	Свойства пищевых веществ	1	13,01
101	Применение пищевой соды в быту	1	13,01
102	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	14,01
103	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	15,01
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	16,01
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	19,01
106	Виды зелени	1	20,01
107	Зелень и её полезные свойства	1	20,01
108	Значение зелени в питании. Укроп	1	21,01
109	Значение зелени в питании. Петрушка	1	22,01
110	Значение зелени в питании. Зелёный лук	1	23,01

111	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	26,01
112	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	27,01
113	Переборка зелени	1	27,01
114	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	28,01
115	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	29,01
116	Хранение зелени в холодильнике	1	30,01
117	Условия хранения зелени	1	02,02
118	Использование зелени в кулинарии	1	03,02
119	Сочетание зелени с овощами и травами	1	03,02
120	Способы украшения блюд зеленью	1	04,02
121	Способа украшения блюд зеленью	1	05,02
122	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	06,02
123	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	09,02
124	Правила использования зелени в кулинарии	1	10,02
125	Контрольная работа. Тест «Виды зелени»	1	10,02
126	Определение свежести овощей	1	11,02
127	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	12,02
128	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	13,02
129	Механические и физиологические повреждения овощей	1	16,02
130	Условия хранения свежих овощей	1	17,02
131	Условия хранения свежих овощей	1	17,02
132	Способы длительного хранения овощей	1	18,02
133	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	19,02
134	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	20,02

135	Требования к качеству салатов	1	24,02
136	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	24,02
137	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	25,02
138	Формы нарезки овощей для салатов	1	26,02
139	Общие правила приготовления салатов	1	27,02
140	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	02,03
141	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1	03,03
142	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1	03,03
143	Правила и формы нарезки овощей	1	04,03
144	Правила и формы нарезки овощей	1	05,03
145	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	06,03
146	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	10,03
147	Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм	1	10,03
148	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1	11,03
149	Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей»	1	12,03
150	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	13,03
151	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1	16,03
152	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1	17,03
153	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	17,03
154	Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот)	1	18,03
155	Посуда для подачи яиц	1	19,03
156	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1	20,03
157	Технология приготовления яичницы	1	23,03
158	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	24,03

159	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	24,03
160	Способы варки яиц	1	25,03
161	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	26,03
162	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	27,03
163	Способы подачи отварных яиц	1	06,04
164	Технология приготовления блюд из яиц	1	07,04
165	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	1	07,04
166	Требования к качеству блюд из яиц	1	08,04
167	Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц»	1	09,04
68	Бутерброды. Виды бутербродов	1	10,04
169	Закусочные бутерброды (канапе)	1	13,04
170	Способы подачи канапе	1	14,04
171	Варианты приготовления канапе	1	14,04
172	Варианты приготовления канапе	1	15,04
173	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	16,04
174	Технология приготовления бутербродов «канапе»	1	17,04
175	Тостер: устройство, набор функций, режим работы.Техника безопасности при использовании тостера	1	20,04
176	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	1	21,04
177	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	21,04
178	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	22,04
179	Применение вилочек и шпажек в канапе	1	23,04
180	Расчёт продуктов для канапе	1	24,04
181	Виды подачи канапе	1	27,04
182	Приспособления для нарезки продуктов для канапе	1	28,04
183	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	28,04

184	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	29,04
185	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1	30,04
186	История появления кофе в России	1	06,05
187	Кофейные традиции России	1	07,05
189	Способы приготовления какао	1	08,05
190	Приспособления для размалывания кофейных зёрен	1	12,05
191	Правила подготовки стола к кофе	1	12,05
192	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1	13,05
193	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1	14,05
194	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1	15,05
195	Требования к качеству кофе	1	18,05
196	Виды кофе. Различие	1	19,05
197	Требования к качеству какао	1	19,05
198	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	20,05
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	21,05
200	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	22,05
201	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1	25,05
202	Упаковка для кофе и какао	1	26,05
203	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	26,05
204	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	26,05

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	01,09

2	Знакомство с учебным пособием.	1	01,09
3	Кулинария. История возникновения кулинарии	1	02,09
4	Домашняя кулинария. Рецепты.	1	02,09
5	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1	03,09
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1	04,09
7	Кулинария в производственны х условиях	1	05,09
8	Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях»	1	08,09
9	Профессии в организациях общественного питания: шеф- повар, повар, повар-кондитер	1	08,09
10	Практическая работа. «Экскурсия в школьную столовую	1	09,09
11	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственны х условиях»	1	09,09
12	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	10,09
13	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	11,09
14	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	12,09
15	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	15,09
16	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1	15,09
17	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1	16,09
18	Правила работы с миксером, блендером»	1	16,09
19	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1	17,09
20	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	18,09
21	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	2	19,09
22	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	2	22,09
23	Электрическая мясорубка: устройство, назначение	1	22,09
24	Правила эксплуатации электромясорубк	1	23,09
25	Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	23,09

26	Техника безопасности при использовании мясорубки	1	24,09
27	Поварской (отбивной) молоток	1	25,09
28	Правила отбивания мяса	1	26,09
29	Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы»	1	29,09
30	Кухонная посуда. Сотейник.	1	29,09
31	Кухонная посуда. Сотейник.	1	30,09
32	Отличительные особенности сотейника	1	30,09
33	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	01,10
34	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	02,10
35	Правила ухода за сотейниками	1	03,10
36	Правила ухода за сотейниками	1	06,10
37	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	1	06,10
38	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1	07,10
39	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1	07,10
40	Правила ухода за противнями	1	08,10
41	Практическая работа «Уход за противнями»	1	09,10
42	Практическая работа «Уход за противнями»	1	10,10
43	Проверочный тест «Кухонная посуда»	1	13,10
44	Организация рабочего места при мытье посуды	1	13,10
45	Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды»	1	14,10
46	Техника безопасности при мытье посуды	1	14,10
47	Правила ручного мытья посуды	1	15,10
48	Правила ручного мытья посуды	1	16,10
49	Химические средства ухода за посудой	1	17,10
50	Значение глицерина в средстве для мытья посуды	1	20,10

51	Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	20,10
52	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1	21,10
53	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1	21,10
54	Натуральные средства для мытья посуды	1	22,10
55	Народные средства для мытья посуды	1	23,10
56	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	24,10
57	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	05,11
58	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	06,11
59	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	07,11
60	Практическая работа «Правила безопасности при	1	10,11
61	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	10,11
62	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	11,11
63	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	11,11
64	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	12,11
65	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	13,11
66	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды»	1	14,11
67	Рыба. Виды рыбы	1	17,11
68	Использование рыбы в кулинарии	1	17,11
69	Практическая работа. Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	18,11
70	Практическая работа. Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	18,11
71	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	19,11
72	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	20,11
73	Пряности, специи, приправы	1	21,11
74	Пряности, специи, приправы	1	24,11
75	Использование специй в кулинарии	1	24,11

76	Использование специй в кулинарии	1	25,11
77	Правила хранения соли	1	25,11
78	Сахар. Виды сахара	1	26,11
79	Хранение сахара, сахарного песка	1	27,11
80	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	28,11
81	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	01,12
82	Крахмал. Виды крахмала	1	01,12
83	Условия хранения крахмала	1	02,12
84	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	02,12
85	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	03,12
86	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	04,12
87	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	05,12
88	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»»	1	08,12
89	Овощи. Использование лука в кулинарии	1	08,12
90	Обработка репчатого лука	1	09,12
91	Виды нарезки репчатого лука	1	09,12
92	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1	10,12
93	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1	11,12
94	Специальные инструменты для нарезки лука	1	12,12
95	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1	15,12
96	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1	15,12
97	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	16,12
98	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	16,12
99	Кулинарная обработка капусты	1	17,12

100	Кулинарная обработка капусты	1	18,12
101	Виды нарезки и способы использования капусты	1	19,12
102	Виды нарезки и способы использования капусты	1	22,12
103	Специальные инструменты для нарезки капусты	1	22,12
104	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	23,12
105	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	23,12
106	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	24,12
107	Правила безопасности при работе с кухонным комбайном	1	25,12
108	Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне»	1	26,12
109	Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне»	1	29,12
110	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	29,12
111	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	30,12
112	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	30,12
113	Картофель. История появления картофеля в России	1	12,01
114	Картофель. Полезные свойства картофеля	1	12,01
115	Инструменты для очистки картофеля	1	13,01
116	Практическая работа «Очистка картофеля»	1	13,01
117	Практическая работа «Очистка картофеля»	1	14,01
118	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1	15,01
119	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1	16,01
120	Технология приготовления картофельного пюре	1	19,01
121	Технология приготовления растворимого картофельного пюре	1	19,01
122	Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре	1	20,01
123	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1	20,01
124	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1	21,01
125	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	22,01

126	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	23,01
127	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	26,01
128	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	26,01
129	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»		27,01
130	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1	27,01
131	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	28,01
132	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	29,01
133	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	30,01
134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	02,02
135	Рецепты салатов с картофелем	1	02,02
136	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	03,02
137	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	03,02
138	Заправка картофельных салатов	1	04,02
139	Современные способы и приёмы оформления салатов	1	05,02
140	Виды рецептов	1	06,02
141	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	09,02
142	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	09,02
143	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	10,02
144	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	10,02
145	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	11,02
146	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн- программ»	1	12,02
147	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1	13,02
148	Контрольная работа. Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками»	1	16,02
149	Рыба и рыбопродукты	1	16,02
150	История происхождения рыб	1	17,02
151	Значение рыбы в питании человека	1	17,02

152	Классификация рыбных продуктов	1	18,02
153	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению	1	19,02
154	Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия	1	20,02
155	Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей	1	24,02
156	Продукты детского питания на рыбной основе	1	24,02
157	Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях	1	25,02
158	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы	1	26,02
159	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка	1	27,02
160	Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы	1	02,03
161	Правила чистки рыбы	1	02,03
162	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой»	1	03,03
163	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой»	1	03,03
164	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы	1	04,03
165	Способы разделки рыбы: потрошение,	1	05,03
166	Потрошение рыбы	1	06,03
167	Процесс разделки рыбы	1	10,03
168	Удаление чешуи. Полезные советы	1	10,03
169	Санитарно- гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд	1	11,03
170	Практическая работа «Разделка сельди»	1	12,03
171	Практическая работа «Разделка сельди»	1	13,03
172	Тепловая обработка рыбы	1	16,03
173	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	1	16,03
174	Практическая работа «Варка рыбы»	1	17,03
175	Практическая работа «Варка рыбы»	1	17,03
176	Сборник рецептов. Калькуляция	1	18,03

177	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции	1	19,03
178	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции		20,03
179	Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд	1	23,03
180	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	23,03
181	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	24,03
182/	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов)	3	24,03
183/			25,03
184			26,03
185	Блины. История блинов	1	27,03
186	Блины. Классификация блинов	1	06,04
187	Блины. Классификация блинов	1	06,04
188	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1	07,04
189	Технология приготовления заварного теста для блинов	1	07,04
190	Правила выбора сковороды	1	08,04
191	Начинка для блинов	1	09,04
192	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	10,04
193	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	13,04
194	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	13,04
195	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	14,04
196	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	14,04
197	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	15,04
198	Виды блинов. Блины из кабачков	1	16,04
199	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	17,04
200	Блюда из блинов	1	20,04
201	Рецепты блинов	1	20,04
202	Контрольная работа. Тест «Блины»	1	21,04

203	Кисель. История появления киселя в России	1	21,04
204	Кисель - полезный напиток для вашего здоровья	1	22,04
205	Польза и вред киселя	1	23,04
206	Виды традиционных киселей	1	24,04
207	Технология приготовления киселя	1	27,04
208	Правила подачи готового киселя	1	27,04
209	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	28,04
210	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	28,04
211	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1	29,04
212	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1	29,04
213	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1	30,04
214	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1	06,05
215	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1	07,05
216	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1	07,05
217	Контрольная работа. Тест «Напитки»		08,05
218	Сервиз. История появления сервизов	1	12,05
219	Сервиз. Виды сервизов по назначению	1	12,05
220	Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления	1	13,05
221	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	14,05
222	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	14,05
223	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1	15,05
224	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1	18,05
225	Правила накрывания стола для чая	1	18,05
226	Правила накрывания стола для чая	1	18,05

227	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	19,05
228	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	19,05
229	Правила накрывания стола для кофе	1	19,05
230	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	20,05
231	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	20,05
232	Основные правила к сервировке стола	1	21,05
233	Порядок сервировки стола	1	22,05
234	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1	25,05
235	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1	25,05
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	25,05
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	26,05
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1	26,05

Календарно-тематическое планирование 9 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведеня
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	01,09
2	Предприятия общественного питания	1	01,09
3	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	02,09
4	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	02,09
5	Предприятия общественного питания	1	03,09
6	Экскурсия в горячий цех супермаркета	1	04,09
7	Экскурсия в горячий цех супермаркета	1	05,09
8	Предприятия быстрого обслуживания	1	08,09

9	Экскурсия в школьную столовую. «Приготовление блюд из овощей»	1	08,09
10	Экскурсия в школьную столовую. «Приготовление блюд из овощей»	1	09,09
11	Профессия официант	1	09,09
12	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра	1	10,09
13	Входная диагностика по предмету«Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний»)	1	11,09
14	Контрольная работа. Тест по теме«Предприятия общественного питания»	1	12,09
15	Кулинарные рецепты	1	15,09
16	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	15,09
17	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	16,09
18	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	16,09
19	Современный кулинарный рецепт	1	17,09
20	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	18,09
21	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	19,09
22	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	22,09
23	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	22,09
24	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	23,09
25	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	23,09
26	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	24,09
27	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	25,09
28	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	26,09
29	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	29,09
30	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	29,09
31	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	30,09
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп- пюре из кабачков» «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1	30,09

33	Практическая работа «Приготовление супа- пюре из кабачков»	1	01,10
34	Практическая работа «Приготовление супа- пюре из кабачков»	1	02,10
35	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	03,10
36	Рецепты авторской кухни	1	06,10
37	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей»	1	06,10
38	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	07,10
39	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	07,10
40	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	08,10
41	Весы. Классификация весов	1	09,10
42	Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весоизмерительными приборами»	1	10,10
43	Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»	1	13,10
44	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	13,10
45	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	14,10
46	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	14,10
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	15,10
48	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1	16,10
49	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	17,10
50	Мука	1	20,10
51	Виды и пищевая ценность муки	1	20,10
52	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	21,10
53	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	21,10
54	Применение муки в кулинарии	1	22,10
55	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	23,10

56	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	24,10
57	Растительные масла. Общая характеристика	1	05,11
58	Сырьё для растительных жиров	1	06,11
59	Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	1	07,11
60	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	10,11
61	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	10,11
62	Классификация сливочного масла	1	11,11
63	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	11,11
64	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	12,11
65	Сыр. Происхождение сыра	1	13,11
66	Пищевая ценность сыра	1	14,11
67	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	17,11
68	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	17,11
69	Применение сыров в кулинарии	1	18,11
70	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	18,11
71	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	19,11
72	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	20,11
73	Сочетание мягких сыров с продуктами	1	21,11
74	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	24,11
75	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	24,11
76	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	1	25,11
77	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	25,11
78	Набор инвентаря и посуды	1	26,11
79	Первичная обработка птицы	1	27,11
80	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	28,11
81	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	01,12
82	Опаливание птицы	1	01,12

83	Размораживание птицы	1	02,12
84	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	02,12
85	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	03,12
86	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	04,12
87	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	05,12
88	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	08,12
89	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса	1	08,12
90	Технология приготовления котлетной массы	1	09,12
91	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	09,12
92	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	10,12
93	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	11,12
94	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	12,12
95	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	15,12
96	Обработка субпродуктов	1	15,12
97	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	16,12
98	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	16,12
99	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	17,12
100	Текущая аттестация (практическая часть)	1	18,12
101	Текущая аттестация (практическая часть)	1	19,12
102	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	22,12
103	Основные инструменты для обработки мяса	1	22,12
104	Основные инструменты для обработки мяса	1	23,12
105	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1	23,12
106	Приготовление полуфабрикатов	1	24,12
107	Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная,	1	25,12
108	Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование	1	26,12
109	Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые	1	29,12

110	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1	29,12
111	Порционные полуфабрикаты	1	30,12
112	Порционные полуфабрикаты	1	30,12
113	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	12,01
114	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	12,01
115	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	13,01
116	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	13,01
117	Технология приготовления жареного мяса	1	14,01
118	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	15,01
119	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	16,01
120	Обработка субпродуктов	1	19,01
121	Обработка субпродуктов	1	19,01
122	Технология приготовления котлет	1	20,01
123	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	20,01
124	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	21,01
125	Технология приготовления «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	22,01
126	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	23,01
127	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»		26,01
128	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	1	26,01
129	История возникновения соусов	1	27,01
130	Виды соусов	1	27,01
131	Основа соусов	1	28,01
132	Посуда для хранения соусов	1	29,01
133	Полезные свойства соусов	1	30,01
134	Разновидности соусов	1	02,02
135	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	02,02

136	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	03,02
137	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	03,02
138	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	04,02
139	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	05,02
140	Технология приготовления соуса на бульонах	1	06,02
141	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1	09,02
142	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1	09,02
143	Технология приготовления фруктового соуса	1	10,02
144	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1	10,02
145	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»		11,02
146	Технология приготовления соуса «майонез»	1	12,02
147	Технология приготовления соуса «майонез»	1	13,02
148	Технология приготовления соуса «майонез»	1	16,02
149	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	16,02
150	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	17,02
151	Салатные заправки	1	17,02
152	Принципы подбора соусов к блюдам	1	18,02
153	Подача соусов по правилам этикета	1	19,02
154	Контрольная работа. Тест «Овощи»		20,02
155	Бульон. История появления	1	24,02
156	Бульон. Полезные свойства бульонов	1	24,02
157	Виды бульонов по цвету	1	25,02
158	Технология приготовления красного бульона	1	26,02
159	Практическая работа. Мастер - класс	1	27,02
160	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	02,03
161	Технология приготовления белого бульона из птицы	1	02,03

162	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	03,03
163	Практическая работа	1	03,03
164	«Приготовление белого бульона из птицы»	1	04,03
165	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	1	05,03
166	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1	06,03
167	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1	10,03
168	Виды бульонов: мясные	1	10,03
169	Технология приготовления мясного бульона	1	11,03
170	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	12,03
171	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	13,03
172	Технология приготовления рыбного бульона	1	16,03
173	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	16,03
174	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	17,03
175	Технология приготовления овощного бульона	1	17,03
176	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	18,03
177	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	19,03
178	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	1	20,03
179	Десерты. История появления десертов	1	23,03
180	Виды десертов по температуре подачи	1	23,03
181	Правила подачи холодных десертов	1	24,03
182	Правила подачи горячих десертов	1	24,03
183	Десерты и торты. Особенности подачи	1	25,03
184	Правила десертного этикета	1	26,03
185	Практическая работа «Урок - треннг по десертному этикету»	1	27,03
186	Печенье. Виды печенья	1	06,04
187	Сдобное печенье. Виды	1	06,04

188	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1	07,04
189	Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире»	1	07,04
190	Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире»	1	08,04
191	Технология приготовления печенья из творога	1	09,04
192	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	10,04
193	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	13,04
194	Технология приготовления печенья «Минутка»	1	13,04
195	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	14,04
196	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	14,04
197	Технология приготовления желе	1	15,04
198	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	16,04
199	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	17,04
200	Мороженое и конфеты	1	20,04
201	Мороженое и конфеты	1	20,04
202	Классификация конфет	1	21,04
203	Классификация конфет	1	21,04
204	Рецепт мороженого в домашних условиях	1	22,04
205	Технология приготовления фруктового десерта	1	23,04
206	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	24,04
207	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	27,04
208	Контрольная работа. Тест «Десерты»	1	27,04
209	Первичная обработка продуктов питания	1	28,04
210	Задачи первичной обработки	1	28,04
211	Задачи первичной обработки	1	29,04
212	Технология первичной обработки моркови	1	30,04
213	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	06,05

214	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	07,05
215	Технология первичной обработки картофеля	1	08,05
216	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	12,05
217	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	12,05
218	Искусство подачи блюд	1	12,05
219	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	13,05
220	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	14,05
221	Карвинг. Инструменты для карвинга	1	14,05
222	Правила украшения блюд овощами	1	15,05
223	Правила украшения блюд фруктами	1	18,05
224	Карвинг – украшение блюд овощами	1	18,05
225	Технология приготовления украшения из свежего огурца	1	19,05
226	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	19,05
227	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	19,05
228	Технология приготовления украшения из апельсина	1	19,05
229	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	20,05
230	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	20,05
231	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей	1	21,05
232	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1	21,05
233	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1	21,05
234	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»	1	22,05
235	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	22,05
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	25,05
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	25,05
238	Общие требования безопасности	1	26,05

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 204386788034329348492695391725163536704499088666

Владелец Иванова Валентина Алексеевна

Действителен С 11.09.2025 по 11.09.2026