

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области
«Школа-интернат №1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

Протокол от 30.08.23 № 1

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ от 30.08.23 № 121

Директор Б.Ю.Митячкин



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

вариант 1

«Профильный труд (Поварское дело)»

(для 8-х классов)

Подготовил:

учитель технологии

А.М. Чернышева

Астрахань
2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 8 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 208 часов в год (6 часов в неделю).

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

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;

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

- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 8 классе определяет следующие задачи:

- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;

- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;

- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов
1.	Кулинария в производственных условиях	11
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	18
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	14
4.	Мытьё посуды	23
5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	22
6.	Овощи. Лук. Капуста	24
7.	Блюда из отварного картофеля	36
8.	Обработка сырой рыбы	36
9.	Блины. Виды блинов	18
10.	Напитки. Кисель	6
	Итого:	208

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

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

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

Достаточный уровень:

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

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

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

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не

полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

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

Оценка «4» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
 - неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
 - незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставится, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:
 - грубо нарушена пооперационная последовательность;
 - нарушены правила техника безопасности;
 - не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

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

Оценка «4» ставится, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

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

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» 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	Дата проведения	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
					Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях– 11 часов						
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	5.09	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	5.09	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	6.09	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	6.09	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.	1	7.09	Ознакомление с рецептом домашней кулинарии.	Знакомятся с традиционным	Обсуждают практическую работу по приготовлению

	«Рецепты моей семьи»			Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда. Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.	семейным рецептом. Подбирают продукты для выполнения практической работы. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	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 работы
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1	7.09			
7	Кулинария в производственных условиях	1	12.09	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	12.09	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	13.09	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	13.09	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 деятельностью повара. Делают вывод: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!
10	Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер	1	14.09	Расширение кругозора о деятельности повара-кондитера. Чтение текста о деятельности повара-кондитера. Нахождение различий в профессии: повар, повар-кондитер, шеф-повар. Словарь терминов	Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал. Читают текст о деятельности повара-кондитера. Отвечают на вопросы с помощью учителя. С помощью находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в	Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал. Читают текст о деятельности повара-кондитера. Отвечают на вопросы. Находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в словарь терминов

					словарь терминов	
11	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	14.09	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	19.09	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	1	19.09	Чтение текста и нахождение ответов на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе	Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя. Просмотр видеоматериала о работе	Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные

	молоток			ручных приборов. Нахождение ручного прибора по описанию учителя	ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью	приборы по описанию учителя
14	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	20.09	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	20.09			
16	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1	21.09	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	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	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
17	Практическая	1	21.09			

	работа «Измельчение специй в ступке»			движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы
18	Правила работы с миксером, блендером»	1	26.09	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	26.09	Объяснение учителя о правилах пользования блендером. Повторение последовательности сборки блендера. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий	Слушают о правилах пользования блендером. Повторяют последовательность сборки блендера. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры.	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.
20	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1	27.09	измельчения сахара до сахарной пудры. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
21	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	27.09	Повторение правил пользования миксером. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий о приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполнение	Повторяют правила пользования миксером, с помощью. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют	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	1	28.09	практической работы с опорой на	практическую работу, с опорой на технологическую карту,	

	«Рецепт молочного коктейля в миксере»			технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	
23	Электрическая мясорубка: устройство, назначение	1	28.09	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 помощь учителя	Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки. Называют правила безопасности
24	Правила эксплуатации электромясорубки	1	3.10	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	Работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», записывают в словарь. Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью. Читают правила эксплуатации электромясорубки

					электромясорубки	
25	Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	3.10	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	4.10	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	4.10	Чтение текста и выделение назначения поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомство с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал.	Читают текст и выделяют с помощью назначения поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с	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
----	------------------------------	---	------	--	---	---

				Работа со словарём терминов: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка	опорой на видеоматериал. В совместной деятельности работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка, используют помощь учителя	(отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка
28	Правила отбивания мяса	1	5.10	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 использовании 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 использовании в быту. Проговаривают правила по отбиванию мяса
29	Контрольная работа. Тест	1	5.10	Определение правильного ответа на поставленные	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного

	«Кухонные ручные приборы»			вопросы, с использованием своих знаний и умений	учителя	ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Кухонная посуда: сотейник, противень - 14 часов						
30	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1	10.10	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	10.10	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	Работают со словарём, находят значение слова «сотейник». Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию. Рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд

					наводящие вопросы	
32	Отличительные особенности сотейника	1	11.10	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	11.10	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд.	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу.	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу.
34	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	12.10			

35	Правила ухода за сотейниками	1	12.10	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	17.10	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	17.10	Знакомство с кухонной посудой: противень. Нахождение значения слова «противень» в словаре: тонкий	Изучают особенности противня, с помощью. Находят в словаре значение слова «противень»,	Изучают особенности противня. Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят

				металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания). Чтение текста и нахождение информации о назначении противня	записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня, с помощью учителя	информацию о назначении противня
38	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1	18.10	Повторение назначения противня: противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают, готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения. Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении противня. Выполняют расчёт продуктов для приготовления выпечки. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Разбирают качество выполненной работы
39	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1	18.10			
40	Правила ухода за противнями	1	19.10	Чтение правил по уходу за противнями. Выделение главного: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с	Читают правила по уходу за противнями. С помощью учителя выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются	Рассказывают правила по уходу за противнями. Выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных,

				использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств. Словарь терминов: керамика, силикон, противень	в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств. Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень	специализированных моющих средств. Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень
41	Практическая работа «Уход за противнями»	1	19.10	Повторение правил ухода за противнями. Называние правил безопасности.	Повторяют правила ухода за противнями. Проговаривают правила безопасности.	Называют правила ухода за противнями. Рассказывают о правилах безопасности.
42	Практическая работа «Уход за противнями»	1	24.10	Знакомство с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
43	Проверочный тест «Кухонная посуда»	1	24.10	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	25.10	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	25.10	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 доступном уровне, с помощью.	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 качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

46	Техника безопасности при мытье посуды	1	26.10	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	26.10	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую

				моющих средств. Оформление правила в рабочую тетрадь	посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь	тетрадь
48	Правила ручного мытья посуды	1	7.11	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	7.11	Чтение текста, выделение химических средств ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомство с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды. Словарь терминов: концентрат	Читают текст, выделяют (с помощью) средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с	Читают текст, выделяют средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь

					опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь	
50	Значение глицерина в средстве для мытья посуды	1	8.11	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	8.11	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, обувью. 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, обувью, 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, обувью, с опорой на видеоматериал
52	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1	9.11	Проведение исследования состава моющих средств, изучение их влияния на здоровье человека и окружающую среду (на примере известных моющих средств).	С помощью учителя находят информацию в сети Интернет об использовании моющего средства для посуды.	Находят информацию в сети Интернет об использовании бытовой химии в быту.
53	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1	9.11	Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды. Составление и заполнение	Рассматривают образцы моющего средства, читают информацию на этикетке. Проговаривают вывод: изучаем и строго	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

				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	соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности	строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности
54	Натуральные средства для мытья посуды	1	14.11	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	14.11	Нахождение информации в сети Интернет об использовании народных средств в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Чтение правил по использованию народных средств.	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средств в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средств в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам. Читают правила по

				Различение и нахождение средств по описанию ситуаций	по группам, с помощью, по наводящим вопросам. Читают правила по использованию народных средств. С помощью учителя различают и находят средства по описанию ситуаций	использованию народных средств. Различают и находят средства по описанию ситуаций
56	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	15.11	Называние народных средств для мытья посуды. Повторение правил безопасности. Приведение примеров из домашнего опыта.	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.	Рассказывают 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.
57	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	15.11	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	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы

58	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	16.11	Повторение правил безопасности. Называние требований к чистой посуде. Повторение правил ручного мытья посуды.	Проговаривают требования к чистой посуде. Повторяют правила ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.	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.
59	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	16.11	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	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	Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы
60	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	21.11	Участие в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.	Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.	Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.
61	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	21.11	Составление сообщений по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт.	С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью	Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформляют памятку «Правила мытья посуды»

				Оформление памятки «Правила мытья посуды»	посуды, с опорой на личный опыт. Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью	
62	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	22.11	Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривание способов укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.	Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.	Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.
63	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	22.11	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.	Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной. С помощью называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы. Выполняют практическую работу.	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

64	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	23.11	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению 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	Изучают алгоритм действий по выполнению 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	Изучают алгоритм действий по выполнению практической 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	23.11	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
66	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды»	1	28.11			

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал – 22 часа						
67	Рыба. Виды рыбы	1	28.11	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	29.11	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,	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

				делают заливное, фарш для котлет. Оформление вывода в рабочую тетрадь		
69	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	29.11	Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления. Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе.	С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека. Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления. Приводят примеры из домашнего опыта. Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда
70	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	30.11	Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда		
71	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	30.11	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	1	5.12	Определение понятия «свежая рыба». Чтение текста об	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают

	свежести рыбы			определении свежести рыбы. Работа с терминами: – фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы»	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, с помощью учителя	определение свежести рыбы. Работают с терминами: – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения
73	Пряности, специи, приправы	1	5.12	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	6.12	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	6.12	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассмотрение 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	7.12	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии. Формулирование вывода: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества.	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь

				Оформление вывода в рабочую тетрадь	рабочую тетрадь	
77	Правила хранения соли	1	7.12	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	12.12	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 текст	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

79	Хранение сахара, сахарного песка	1	12.12	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	13.12	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.
81	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	13.12	Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу, с помощью учителя	Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу
82	Крахмал. Виды крахмала	1	14.12	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.	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

					Читают текст об описании видов крахмала	
83	Условия хранения крахмала	1	14.12	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	19.12	Повторение видов крахмала. Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Составление алгоритма действий по приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.
85	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	19.12	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

				выполненной работы	требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	
86	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	20.12	Повторение видов пряностей, специй, приправ. Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполняют таблицу, с опорой на образец. 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	20.12	Заполнение таблицы, с опорой на образцы. Обсуждение и разбор выполненной работы	Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	
88	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»»	1	21.12	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	21.12	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. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя	Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения
90	Обработка репчатого лука	1	26.12	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	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

					учителя	
91	Виды нарезки репчатого лука	1	26.12	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы
92	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1	27.12	Повторение форм нарезки. Ознакомление с технологической 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	Соотносят названия нарезки лука репчатого с рисунком формы нарезки: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого	Называют формы нарезки лука репчатого: соломка, 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	27.12			
94	Специальные инструменты для	1	28.12	Рассматривание специальных инструментов для	Рассматривают специальные инструменты для	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы;

	нарезки лука			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	нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдаются за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	держатель; нож для нарезки лука. Наблюдаются 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	28.12	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 разными способами. Выполнение практической работы, с	Повторяют виды нарезки зелёного лука. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Рассказывают о видах нарезки репчатого лука. Приводят примеры из домашнего опыта. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и
96	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1	9.01			

				соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы	разборе выполненной работы
--	--	--	--	---	---	----------------------------

97	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	9.01	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	1	10.01	Рассматривание видов капусты, описание, с опорой на наглядность. Чтение текста, выделение	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность, с помощью учителя.	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность. Читают текст, выделяют

	кулинарии			свойств капусты разного вида	Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида, с помощью учителя	свойства капусты разного вида
99	Кулинарная обработка капусты	1	10.01	Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформление последовательности в рабочую тетрадь	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают 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, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь
100	Кулинарная обработка капусты	1	11.01	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	11.01	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	16.01	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 терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн	Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты». Объясняют значение терминов: – шинковка, – ломтики, – рубка, – кочешок, – кочерыжка, – кухонный комбайн, с опорой на словарь

103	Специальные инструменты для нарезки капусты	1	16.01	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. Наблюдаются 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. Наблюдаются за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Называют правила безопасности при использовании специальных инструментов
104	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	17.01	Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторение правил безопасности с ножом.	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом.	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом.
105	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	17.01	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Рассматривают и	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

					обсуждают и анализируют выполненную работу	
106	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	18.01	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	18.01	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	23.01	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	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

					санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	разборе выполненной работы
109	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	23.01	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты. Составление алгоритма действий по приготовлению салата.	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	24.01	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы		
111	Текущая аттестация (теоретическая и	1	24.01	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с

	практические части)			ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами
--	---------------------	--	--	---	---	---

112	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	25.01	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	25.01	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	1	30.01	Рассказ учителя о видах картофеля по назначению: столовый, технический,	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический,

	картофеля			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)	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	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	30.01	Знакомство с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдение за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполнение	Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки.	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

				тренировочного упражнения по чистке картофеля овощечисткой. Называние правил безопасности	Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой, на доступном уровне, с помощью	
116	Практическая работа «Очистка картофеля»	1	31.01	Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоску кожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща. «Поворачивайте картофель вокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите весь картофель». 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 отварного картофеля	1	31.01	Знакомство с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и	Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой,	Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после

				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	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	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	1.02	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля. Составление алгоритма действий по приготовлению отварного картофеля.	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	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	1.02	Применение полученных знаний при выполнении 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, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	разборе выполненной работы
120	Технология приготовления картофельного пюре	1	6.02	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	6.02	Рассказ учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Находят в тексте описание

				Нахождение в тексте технологии приготовления растворимого картофельного пюре	молоком. Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре, с помощью учителя	технологии приготовления растворимого картофельного пюре
--	--	--	--	--	--	--

122	Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре	1	7.02	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	7.02	Повторение полезных свойств картофеля, с опорой на схему. Ознакомление с технологической картой	Повторяют полезные свойства картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической	Рассказывают о полезных свойствах картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической картой приготовления

124	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1		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	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 требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
125	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	8.02	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	8.02	Определение значения слова «салат». Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассмотрение 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 картофеля и способы их кулинарного	1	13.02	Чтение текста и выделение описания простых форм нарезки. Знакомство со способами использования простой нарезки при	Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки, с помощью. Знакомятся со способами	Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки. Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.

	использования			приготовлении блюд. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара	использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью. Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара	Соотносят названия нарезки с рисунком. Делают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара
129	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»		13.02	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.	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.	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.
130	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1	14.02	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы.	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

131	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	14.02	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	15.02	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	15.02	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».
134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	20.02	Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя и название 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	Наблюдаются 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	Наблюдает за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирует действия учителя и называет 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
135	Рецепты салатов с картофелем	1	20.02	Работа с кулинарными книгами «Овощи». Нахождение рецептов салатов с картофелем.	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата с картофелем.

				Оформление рецепта в рабочую тетрадь	с картофелем. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь	Оформляют рецепт в рабочую тетрадь
--	--	--	--	--------------------------------------	--	------------------------------------

136	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	21.02	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	21.02			
138	Заправка картофельных салатов	1	22.02	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	1	22.02	Знакомство со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки,

	салатов			корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Украшаем зеленью укропа, зелёного лука, петрушки, сельдерея Формулирование вывода: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерея С помощью учителя проговаривают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерея Делают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием
140	Виды рецептов	1	27.02	Работа в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составление сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформление рецепта салата в рабочую тетрадь. Работа с терминами: «гарнир», «салат», «украшение зеленью»	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. С помощью учителя узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. Узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью

141	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1		Ознакомление с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат» Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». С помощью учителя выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.
142	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	27.02	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
143	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	28.02	Ознакомление с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбор форм нарезки	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму нарезки овощей.

144	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	28.02	овощей. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	нарезки овощей. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
145	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	29.02	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	29.02	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	5.03	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
148	Практическая работа «Нарезка картофеля»	1	5.03			

		Обработка сырой рыбы – 36 часов				
149	Рыба и рыбопродукты	1	6.03	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	6.03	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	7.03	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 свойства рыбы». Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб	Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью. Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе. 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	Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы». Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе. Проговаривают вывод о 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	7.03	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	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов». Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»

					рыбных продуктов», с помощью	
153	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению	1	12.03	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	12.03	Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты». Обсуждение рекомендаций по выбору рыбы. Работа с терминами и определениями: мороженная, охлаждённая. Поиск информации в тексте. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы. С помощью учителя объясняют значение слов: мороженная рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы. Объясняют значение слов: мороженная рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся

				суждения в диалоге учитель - обучающийся	опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся, с помощью учителя	
155	Характеристика рыбы и рыбных продуктов в питании детей	1	13.03	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	13.03	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	13.03	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.	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	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:

				Употребление в речи понятий по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	собственного суждения. С помощью учителя употребляют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная
158	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы	1	14.03	Определение понятия «свежая рыба». Выделение в тексте признаков свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	С помощью учителя определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	Определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления
159	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка	1	14.03	Определение понятия «чистка рыбы». Беседа с элементами демонстрации видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный	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	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»

				ответ»	инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя	
160	Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы	1	19.03	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 чистоте рабочее место	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
161	Правила чистки рыбы	1	19.03	Знакомство с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодн ой водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост	Знакомятся с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодн ой водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост	Знакомятся с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост одной рукой. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с

				одной рукой. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь	одной рукой. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь	того места брюшка, которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь
162	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбачисткой»	1	20.03	Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой. Повторяют правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой. Повторяют правила безопасности.
163	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбачисткой»	1	20.03	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
164	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы	1	21.03	Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы». Обсуждение и разбор увиденного	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы:

				видеоматериала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы»	увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы», с помощью учителя	оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы»
165	Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование	1	21.03	Чтение текста о способах разделки рыбы. Выделение описания способов разделки рыбы. Изучение процесса разделки рыбы по таблице	Читают текст о способах разделки рыбы. С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбы. Изучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью	Читают текст о способах разделки рыбы. Выделяют описание способов разделки рыбы. Изучают процесс разделки рыбы по таблице

					учителя	
166	Потрошение рыбы	1	2.04	Определение понятия «потрошение рыбы» с опорой на видеоматериал. Обобщение информации: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы. Запись последовательности потрошения рыбы в рабочую тетрадь	С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал. Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы, с помощью. Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь	Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал. Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы. Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь

167	Процесс разделки рыбы	1	2.04	Рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделение главного: этапы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости,	Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают этапы разделки: отрезание	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
-----	-----------------------	---	------	---	--	--

				удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Запись вывода в тетрадь	головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь	позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь
168	Удаление чешуи. Полезные советы	1	3.04	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	3.04	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	4.04	Ознакомление с технологической картой разделки сельди.	Знакомятся с технологической картой разделки сельди.	Знакомятся с технологической картой разделки сельди.
171	Практическая работа «Разделка сельди»	1	4.04	Выделение основных компонентов 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	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
172	Тепловая обработка рыбы	1	9.04	Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы». Выделение главного из видеоматериала: варка-обработка кипятком в	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала:	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». Делают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и

				течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Запись в рабочую тетрадь	варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь	паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь
173	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	1	9.04	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,	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

					жарка, с помощью	
174	Практическая работа «Варка рыбы»	1	10.04	Ознакомление с технологической картой варки рыбы. Применение	Работают с технологической картой варки рыбы. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор 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	10.04	полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	
176	Сборник рецептов. Калькуляция	1	11.04	Знакомство со сборником рецептов. Онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы. Работа с термином «калькуляция»	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы, с помощью. Проговаривают значение термина «калькуляция»	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы. Объясняют значение термина «калькуляция»
177	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3	1	11.04	Повторение значения слова «калькуляция». Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием	Повторяют значение слова «калькуляция». С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и	Называют значение слова «калькуляция». Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников

	порции			сборников рецептов и «онлайн-программ». Применение полученных знаний, при выполнении практической работы. Обсуждение и разбор выполненной работы	продуктов с использованием сборников рецептов и «онлайн-программ». Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	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		16.04			
179	Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд	1	16.04	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 посуда	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
180	Практическая работа. Мастер – класс	1	17.04	Ознакомление с технологической картой приготовления	Проговаривают основные этапы приготовления рыбных	Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет.

	«Приготовление рыбных котлет»			рыбных котлет. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия. Формулирование вывода: чтобы котлеты не развалились на сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из сухарей, крахмала, пшеничной, ржаной, рисовой или любой другой муки; иногда используют отруби с сушеными травами или манную крупу, а перед панировкой котлеты обмакивают во взбитое яйцо	котлет. С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту. Делают разбор выполненной работы
181	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	17.04			
182/ 183/ 184	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов)	3	18.04	Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению,	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта,	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

				выполнению работы, ссылки на источники информации	оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с помощью	
Блины. Виды блинов - 18 часов						
185	Блины. История блинов	1	18.04	Определение слова «блины». Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из жизненного опыта	С помощью учителя определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта	Определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта
186	Блины. Классификация блинов	1	23.04	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.	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские	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

				Запись в рабочую тетрадь	блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	
187	Блины. Классификация блинов	1	23.04	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	24.04	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	1	24.04	Беседа о технологии приготовления теста	Участвуют в беседе о технологии	Участвуют в беседе о технологии приготовления

	заварного теста для блинов			для блинов. Составление схемы «Последовательность приготовления теста» Приведение примеров из жизненного опыта	приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста». Приводят примеры из жизненного опыта
190	Правила выбора сковороды	1	25.04	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	25.04	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	7.05	Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские».	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские».	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские».
193	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	7.05	Называние основных компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	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	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
194	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	8.05	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила

195	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	8.05	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
196	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	14.05	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности.
197	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	14.05	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

198	Виды блинов. Блины из кабачков	1	14.05	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	15.05	Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Нахождение отличий от традиционных русских блинов. Выбор рецепта и запись в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь

200	Блюда из блинов	1	15.05	Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей – Запись названия блюд в рабочую тетрадь	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей Записывают названия блюд в рабочую тетрадь	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей Записывают названия блюд в рабочую тетрадь
201	Рецепты блинов	1	16.05	Поиск рецептов блинов в сети Интернет. Описание домашних рецептов. Оформление рецептов в рабочую тетрадь	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в рабочую тетрадь	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в рабочую тетрадь

202	Контрольная работа. Тест «Блины»	1	16.05	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 – 6 часов						
203	Кисель. История появления киселя в России	1	21.05	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	21.05	Рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Расширение представления о полезных свойствах киселя: кисель –	Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Проговаривают полезные свойства киселя: кисель –	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

				традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомство с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка	традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка	о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка
205	Польза и вред киселя	1	22.05	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	22.05	Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулوعм, 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 сулوعм, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулوعм, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст

					текст	
207	Технология приготовления киселя	1	23.05	Просмотр презентации «Технология приготовления киселя». Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя. Составление схемы «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. Составляют схему «Схема приготовления киселей»
208	Правила подачи готового киселя	1	23.05	Знакомство с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Работа с терминами: «кисель, напиток, квас, морс, кислотность, кремanka»	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, кремanka	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Называют значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, кремanka

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 404802855474637294615845180588164683728956522388

Владелец Митячкин Виталий Юрьевич

Действителен с 09.12.2022 по 09.12.2023