**ПРОЕКТ**

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Институт коррекционной педагогики»

# Адаптированная образовательная программа общего образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями

## вариант 1

# «Профильный труд (Поварское дело)»

# (для 8 класса)

Москва

**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 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 Труд (Технология) и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 8 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

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

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

Задачи обучения:

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

– развитие потребности в труде;

– обучение обязательному общественно полезному труду;

– подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

– расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;

– расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;

– расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;

– формирование представлений о технологии производства пищи;

– ознакомление с условиями и содержанием по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

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

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

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

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

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

– коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

– коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

– формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

## Содержание разделов

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

## III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Личностные:**

– сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

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

– владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

– воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

– способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

**Предметные:**

Минимальный уровень:

– иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;

– готовить несложные блюда под руководством учителя;

– иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

– отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;

– иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

– читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;

– понимать значение и ценность труда;

– понимать красоту труда и его результатов;

– понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

– осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

– выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;

– комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

– проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

– знать правила техники безопасности и соблюдать их;

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

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

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

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

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

– обращаться к взрослым при затруднениях;

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

– корректно выражать свой отказ и недовольство;

– уметь быть самостоятельным в быту;

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*ставиться если:

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

– умеет использовать таблицы, схемы;

– понимает и объясняет терминологию предмета;

– самостоятельно выстраивает ответ

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

– не может самостоятельно привести пример;

– отвечает на наводящий вопрос.

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

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставиться, если:

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

*Оценка «4»* ставиться, если:

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

*Оценка «3»* ставиться, если:

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

*Оценка «2»*не ставится

## Система оценки достижений

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*ставиться если:

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

– умеет использовать таблицы, схемы;

– понимает и объясняет терминологию предмета;

– самостоятельно выстраивает ответ

*Оценка «4»* ставиться, если:

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

– не может самостоятельно привести пример;

– отвечает на наводящий вопрос.

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

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»*ставиться, если:

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

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставиться, если:

– обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;

– соблюдает правила техники безопасности

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

– неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

– незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставиться, если:

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

– грубо нарушена пооперационная последовательность;

– нарушены правила техника безопасности;

– не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»*не ставится

# IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| № | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Дифференциация видов деятельности | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| **Кулинария в производственных условиях– 11часов** | | | | | |
| 1 | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1 | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности | Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей |
| 2 | Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения | 1 | Знакомство с учебным пособием. Рассматривание условных обозначений и их назначение | Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения. Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя | Знакомятся с учебным пособием. Рассматривают условные обозначения и называют их назначение |

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер | 1 | Знакомство с профессиями людей в организации общественного питания.<br>Определение слова «шеф-повар».<br>Чтение должностной инструкции шеф-повара | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о деятельности и шеф-повара в организации общественного питания<br>Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы с помощью | Называют виды профессий в организации общественного питания<br>Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы по содержанию |
| 10 | Практическая работа.<br>«Экскурсия в школьную столовую | 1 | Определение значения слова «повар» - это специалист, занимающийся приготовлением пищи: как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить.<br>Расширение кругозора о деятельности повара через наблюдение.<br>Формирование вывода:<br>работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно! | Повторяют значение термина «повар».<br>Наблюдают за деятельностью повара в школьной столовой.<br>Называют виды деятельности.<br>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.<br>Наблюдают за деятельность повара.<br>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 | Расширение кругозора о деятельности повара-кондитера.<br>Чтение текста о деятельности повара-кондитера.<br>Нахождение различий в профессии: повар, повар-кондитер, шеф-повар.<br>Словарь терминов | Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст о деятельности повара-кондитера.<br>Отвечают на вопросы с | Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст о деятельности повара-кондитера.<br>Отвечают на вопросы.<br>Находят различия в |

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

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

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Проговаривают правила безопасности, используют помощь учителя | Называют правила безопасности |
| 24 | Правила эксплуатации электромясорубки | 1 | Называние значения слова «мясорубка».<br>Работа инструкцией к электрической мясорубке.<br>Чтение правил эксплуатации электромясорубки | С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», с помощью.<br>Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью.<br>Читают правила эксплуатации электромясорубки | Работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», записывают в словарь.<br>Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью.<br>Читают правила эксплуатации электромясорубки |
| 25 | Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | Выполнение теста по предмету «Поварское дело».<br>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений |
| 26 | Техника безопасности при использовании мясорубки | 1 | Повторение устройства электромясорубки.<br>Чтение правил техники безопасности при использовании мясорубки.<br>Приведение примеров из домашнего опыта | Повторяют виды моющих и чистящих средств.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью | Рассказывают о видах моющих и чистящих средств.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 | Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Кухонная посуда: сотейник, противень - 14 часов** | | | | | |
| 30 | Кухонная посуда. Сотейник. Назначение | 1 | Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни.<br>Выделение в рассказе описания посуды - сотейник.<br>Рассматривание образца, описание по внешним признакам | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде.<br>Знакомятся с сотейником и его назначением.<br>С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни | Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни.<br>Знакомятся с сотейником и его назначением.<br>Приводят примеры из повседневной жизни |
| 31 | Кухонная посуда. Сотейник. Назначение | 1 | Значение слова «сотейник».<br>Рассматривание сотейников по размеру, называние по использованию.<br>Использование сотейников для приготовления разных блюд | Находят значение слова «сотейник», с помощью.<br>Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию.<br>С помощью учителя рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд, с опорой на наводящие вопросы | Работают со словарём, находят значение слова «сотейник».<br>Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию.<br>Рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 32 | Отличительные особенности сотейника | 1 | Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник: высокие сотейники, мелкие, конические и цилиндрические<br>Определение предметов посуды по назначению, с опорой на описание учителя.<br>Сравнение сковородки и сотейника.<br>Заполнение таблицы отличий сковороды и сотейника | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода.<br>Определяют предметы посуды по назначению, с помощью.<br>Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника.<br>Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника, с помощью | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода.<br>Определяют предметы посуды по назначению.<br>Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника.<br>Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника |
| 33 | Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 | Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд.<br>Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований | Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник.<br>Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике.<br>С помощью учителя выполняют практическую работу.<br>Участвуют в обсуждении выполненной работы | Рассказывают о назначении сотейника.<br>Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу.<br>Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.<br>Самостоятельно выполняют практическую работу.<br>Делают разбор качества выполненной работы |
| 34 | Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 | | | |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 38 | Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста» | 1 | Повторение назначения противня: противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают, готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения. | Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне. | 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 | Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований | С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы | |
| 40 | Правила ухода за противнями | 1 | Чтение правил по уходу за противнями. Выделение главного: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств. Словарь терминов: керамика, силикон, противень | Читают правила по уходу за противнями. С помощью учителя выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств. Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень | Рассказывают правила по уходу за противнями. Выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств. Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень |
| 41 | Практическая работа «Уход за противнями» | 1 | Повторение правил ухода за противнями. Называние правил безопасности. | Повторяют правила ухода за противнями. Проговаривают правила | Называют правила ухода за противнями. Рассказывают о правилах |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 42 | Практическая работа «Уход за противнями» | 1 | Знакомство с алгоритмом действий по<br>уходу за противнями.<br>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и анализ выполненной работы | безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу | безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 43 | Проверочный тест «Кухонная посуда» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Мытьё посуды – 23 часа** | | | | | |
| 44 | Организация рабочего места при мытье посуды | 1 | Знакомство с инструкцией по охране труда<br>Называние опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды.<br>Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки | Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды.<br>Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью.<br>Выделяют в тексте предметы спецодежды: косынка, фартук, перчатки | Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды.<br>Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды.<br>Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 45 | Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды» | 1 | Повторение инструкции при мытье посуды.<br>Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.<br>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют инструкцию по мытью посуды.<br>С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Повторяют инструкцию по мытью посуды.<br>Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 46 | Техника безопасности при мытье посуды | 1 | Просмотр видеоматериала о соблюдении техники безопасности при мытье посуды.<br>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.<br>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.<br>Записывают вывод в рабочую тетрадь | Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал.<br>Выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону.<br>Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир.<br>Записывают вывод в рабочую тетрадь |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 47 | Правила ручного мытья посуды | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду , избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформление правила в рабочую тетрадь | 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 посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь | 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 тетрадь |
| 48 | Правила ручного мытья посуды | 1 | Рассматривание схемы расположения рабочего места для мытья посуды. Зарисовка схемы в рабочую тетрадь. Проговаривание правил ручного мытья посуды | Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают правила ручного мытья посуды, с опорой на схему, с помощью учителя | Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Называют правила ручного мытья посуды, с опорой на схему |
| 49 | Химические средства ухода за посудой | 1 | Чтение текста, выделение химических средств ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомство с традиционными компонентами в составе средства | Читают текст, выделяют (с помощью) средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомятся с | Читают текст, выделяют средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомятся с традиционными компонентами в составе |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | для мытья посуды.<br>Словарь терминов: концентрат | традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал.<br>Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь | средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал.<br>Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь |
| 50 | Значение глицерина в средстве для мытья посуды | 1 | Значение глицерина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается.<br>Также глицерин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.<br>Оформление выводов в рабочую тетрадь | Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды.<br>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.<br>Записывают вывод в рабочую тетрадь | Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды.<br>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.<br>Записывают вывод в рабочую тетрадь |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 51 | Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | 1 | Определение понятия «бытовая химия».<br>Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь.<br>Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | С помощью учителя находят в тексте определение понятия «бытовая химия», с опорой на наглядность.<br>Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь, с опорой на видеоматериал | Изучают понятие «бытовая химия», с опорой на наглядность.<br>Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь, с опорой на видеоматериал |
| 52 | Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды» | 1 | Проведение исследования состава моющих средств, изучение их влияния на здоровье человека и окружающую среду (на примере известных моющих средств).<br>Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды.<br>Составление и заполнение таблицы: название, специфичность запаха, запах после мытья.<br>Формулирование вывода: изучаем этикетку на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности | С помощью учителя находят информацию в сети Интернет об использовании моющего средства для посуды.<br>Рассматривают образцы моющего средства, читают информацию на этикетке.<br>Проговаривают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности | Находят информацию в сети Интернет об использовании бытовой химии в быту.<br>Составляют сообщение об использовании бытовой химии в быту.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Составляют и заполняют таблицу: название, специфичность запаха, запах после мытья.<br>Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что |
| 53 | Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды» | 1 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | можно делать с этим средством после окончания срока годности |
| 54 | Натуральные средства для мытья посуды | 1 | Знакомство с натуральными средствами для мытья посуды. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах | Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах. Соотносят названия средства с картинкой, с помощью учителя | Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах. Соотносят названия средства с картинкой. Рассказывают об использовании натуральных средств, в домашних условиях |
| 55 | Народные средства для мытья посуды | 1 | Нахождение информации в сети Интернет об использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Чтение правил по использованию народных средств. Различение и нахождение средств по описанию ситуаций | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам, с помощью, по наводящим вопросам. Читают правила по использованию народных средств. С помощью учителя различают и находят средства по описанию ситуаций | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам. Читают правила по использованию народных средств. Различают и находят средства по описанию ситуаций |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 56 | Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» | 1 | Называние народных средств для мытья посуды.<br>Повторение правил безопасности.<br>Приведение примеров из домашнего опыта.<br>Ознакомление с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.<br>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и анализ выполненной работы | Называют народные средства для мытья посуды, с опорой на наглядность.<br>Проговаривают правила безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя) | Рассказываю о народных средствах для мытья посуды, с опорой на наглядность.<br>Называют правила безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы |
| 57 | Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» | 1 | | | |
| 58 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 | Повторение правил безопасности.<br>Называние требований к чистой посуде.<br>Повторение правил ручного мытья посуды.<br>Ознакомление с алгоритмом действий при мытье посуды.<br>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной | Проговаривают требования к чистой посуде.<br>Повторяют правила ручного мытья посуды.<br>Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с | Рассказывают о требованиях к чистой посуде, о правилах ручного мытья посуды.<br>Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Участвуют в обсуждении и разборе качества |
| 59 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | работы | помощью).<br>Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы | выполненной работы |
| 60 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 | Участие в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.<br>Составление сообщений по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт.<br>Оформление памятки «Правила мытья посуды» | Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.<br>С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт.<br>Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью | Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.<br>Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт.<br>Оформляют памятку «Правила мытья посуды» |
| 61 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 | | | |
| 62 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 1 | Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.<br>Рассматривание способов укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.<br>Ознакомление с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.<br>Соблюдение правил: укладывание посуды, выбор средства и программы. | Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.<br>Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.<br>Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.<br>С помощью называют правила: укладывание посуды, выбор средства и | Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.<br>Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.<br>Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.<br>Называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы. |
| 63 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 1 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы | программы. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (с помощью) | Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту |
| 64 | Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 | 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 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 66 | Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал – 22 часа** | | | | | |
| 67 | Рыба. Виды рыбы | 1 | Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.<br>Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал.<br>Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе | Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.<br>Отвечают на вопросы с помощью.<br>Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя | Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.<br>Отвечают на вопросы с помощью.<br>Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе |
| 68 | Использование рыбы в кулинарии | 1 | Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии.<br>Обсуждение видеоматериала:<br>из рыбы делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут подаваться как самостоятельное блюдо.<br>Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. | Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь | Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Оформление вывода в рабочую тетрадь | | |
| 69 | Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы» | 1 | Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления.<br>Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе.<br>Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда | С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека.<br>Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы.<br>Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда |
| 70 | Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы» | 1 | | | |
| 71 | Свежая рыба. Определение свежести рыбы | 1 | Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба.<br>Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал.<br>Приведение примеров из личного опыта | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы.<br>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.<br>Составляют сообщение.<br>Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь |
| 72 | Свежая рыба. Определение свежести рыбы | 1 | Определение понятия «свежая рыба».<br>Чтение текста об определении свежести рыбы.<br>Работа с терминами:<br>– фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. | Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.<br>Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.<br>Работают с терминами:<br>– фарш;<br>– свежесть рыбы; | Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.<br>Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.<br>Работают с терминами:<br>– фарш;<br>– свежесть рыбы;<br>– заморозка; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы» | – заморозка;<br>– солят, маринуют, варят;<br>– жарят.<br>Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя.<br>Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя | – солят, маринуют, варят;<br>– жарят.<br>Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения |
| 73 | Пряности, специи, приправы | 1 | Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров.<br>Определение понятий « Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы».<br>Выделяют понятия, приводят примеры.<br>С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы».<br>Выделяют понятия, приводят примеры.<br>Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь |
| 74 | Пряности, специи, приправы | 1 | Работа по таблице « Пряности, специи, приправы».<br>Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу.<br>Оформление таблицы в рабочую тетрадь | Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы».<br>С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу.<br>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы».<br>Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу.<br>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 | Использование специй в кулинарии | 1 | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.<br>Рассматривание образцов, описание по внешнему виду | Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.<br>Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху | Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.<br>Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху |
| 76 | Использование специй в кулинарии | 1 | Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии.<br>Формулирование вывода*: с*пеции используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества.<br>Оформление вывода в рабочую тетрадь | Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>С помощью учителя делают вывод: *с*пеции используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь | Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>Делают вывод: *с*пеции используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь |
| 77 | Правила хранения соли | 1 | Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.<br>Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.<br>Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи.<br>Знакомство с правилами хранения соли | Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.<br>С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.<br>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи. | Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.<br>Рассказывают о видах соли:<br>• поваренная;<br>• морская;<br>• чёрная гавайская;<br>Выполняют с опорой на наглядность.<br>Читают текст, с описанием |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Знакомятся с правилами хранения соли | применения при приготовлении пищи. Знакомятся с правилами хранения соли |
| 78 | Сахар. Виды сахара | 1 | Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Чтение текста и выделение видов сахара | Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на 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 | Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приведение примеров из личного опыта | Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя | Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта |
| 80 | Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества» | 1 | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ. | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу |
| 81 | Практическая работа «Распознавание | 1 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | видов пряностей, приправ. Контроль качества» | | | Заполняют таблицу, с помощью учителя | |
| 82 | Крахмал. Виды крахмала | 1 | Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.<br>Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец.<br>Чтение текста об описании видов крахмала | Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.<br>Отвечают на вопросы.<br>Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец.<br>Читают текст об описании видов крахмала | Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.<br>Отвечают на вопросы.<br>Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец.<br>Читают текст об описании видов крахмала |
| 83 | Условия хранения крахмала | 1 | Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях.<br>Приведение примеров из личного опыта.<br>Работа с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения | Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях.<br>Приводят примеры из личного опыта.<br>С помощью учителя работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения | Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях.<br>Приводят примеры из личного опыта.<br>Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения |
| 84 | Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних | 1 | Повторение видов крахмала.<br>Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.<br>Составление алгоритма действий по | Повторяют виды крахмала.<br>Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.<br>Участвуют в составлении | Повторяют виды крахмала.<br>Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.<br>Участвуют в составлении |

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | рабочую тетрадь, с помощью учителя | тетрадь |
| 91 | Виды нарезки репчатого лука | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами.<br>Соотнесение названия нарезки с рисунком.<br>Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука.<br>Соотносят названия нарезки с рисунком.<br>Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии.<br>Отвечают на вопросы с помощью учителя | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука.<br>Соотносят названия нарезки с рисунком.<br>Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии.<br>Отвечают на вопросы |
| 92 | Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука» | 1 | Повторение форм нарезки.<br>Ознакомление с технологической картой нарезки лука репчатого.<br>Наблюдение за действиями учителя по показу форм нарезки.<br>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.<br>С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого | Называют формы нарезки лука репчатого: соломка, кубики, кольца, полукольца.<br>Обсуждают алгоритм действий по предстоящей работе.<br>Выполняют практическую работу, с опорой на образцы нарезки, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами |
| 93 | Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука» | 1 | | | |
| 94 | Специальные инструменты для нарезки лука | 1 | Рассматривание специальных инструментов для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука.<br>Наблюдение за действиями учителя | Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. | Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | по использованию специальных инструментов.<br>Комментирование действий учителя.<br>Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов | Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.<br>Участвуют в комментировании действий учителя.<br>Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов | Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.<br>Участвуют в комментировании действий учителя.<br>Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов |
| 95 | Практическая работа «Нарезка зелёного лука | 1 | Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков).<br>Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука разными способами.<br>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют виды нарезки зелёного лука.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью.<br>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы | Рассказывают о видах нарезки репчатого лука.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами.<br>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 96 | Практическая работа «Нарезка зелёного лука | 1 | | | |

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

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | вручную» | | Обсуждение и разбор выполненной работы | соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).<br>Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу | гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 106 | Кухонный комбайн: устройство, назначение | 1 | Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна. Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна | Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.<br>С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна.<br>Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью | Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.<br>Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна.<br>Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна |

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

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр), с помощью учителя | (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр) |
| 115 | Инструменты для очистки картофеля | 1 | Знакомство с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.<br>Наблюдение за действиями учителя по использованию овощечистки.<br>Выполнение тренировочного упражнения по чистке картофеля овощечисткой.<br>Называние правил безопасности | Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.<br>Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки.<br>Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой, на доступном уровне, с помощью | Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.<br>Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки.<br>Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой |
| 116 | Практическая работа «Очистка картофеля» | 1 | Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоску кожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща.<br>«Поворачивайте картофель вокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите весь картофель».<br>Выполнение практической работы | Проговаривают технологию очистки картофеля овощечисткой.<br>С помощью учителя очищают картофель с помощью овощечистки, с соблюдением правил безопасности.<br>Участвуют в обсуждении качества выполненной работы | Обсуждают выполнение предстоящей работы по очистке картофеля ножом<br>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности.<br>Делают разбор выполненной работы |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | по очистке картофеля ножом, овощечисткой | | |
| 117 | Технология приготовления отварного картофеля | 1 | Знакомство с технологией приготовления отварного картофеля:<br>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.<br>Выделение главного: солить необходимо через 5-10 минут после закипания.<br>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 | Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:<br>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.<br>С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания | Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:<br>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.<br>Выделяют главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания |
| 118 | Практическая работа «Приготовление отварного картофеля» | 1 | Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля.<br>Составление алгоритма действий по приготовлению отварного картофеля.<br>Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с | С помощью учителя находят в кулинарных книгах рецепт приготовления отварного картофеля.<br>Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля, с помощью.<br>Применение полученных знаний при выполнении | Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля.<br>Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля.<br>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно- |
| 119 | Практическая работа «Приготовление отварного | 1 | | | |

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | |
| 125 | Использование отварного картофеля для приготовления салатов | 1 | Рассказ об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.<br>Приведение примеров из личного опыта | Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.<br>Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов | Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.<br>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.<br>Составление сообщений по группам | Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов.<br>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.<br>Составляют сообщения по группам |
| 127 | Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования | 1 | Определение значения слова «салат».<br>Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.<br>Рассматривание образцов нарезки с | Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью.<br>Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. | Работают со словарём, находят значение слова «салат».<br>Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | опорой на видеоматериал | Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал | Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал |
| 128 | Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования | 1 | Чтение текста и выделение описания простых форм нарезки.<br>Знакомство со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.<br>Соотнесение названия нарезки с рисунком.<br>Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара | Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки, с помощью.<br>Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.<br>Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью.<br>Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара | Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки.<br>Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.<br>Соотносят названия нарезки с рисунком.<br>Делают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара |
| 129 | Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля» | | Работа с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».<br>Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля.<br>Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической | С помощью учителя работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».<br>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.<br>Комментируют действия учителя и называют формы | Работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».<br>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.<br>Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 130 | Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля» | 1 | работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | картофеля, с опорой на таблицу, с помощью.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.<br>Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 131 | Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование | 1 | Знакомство с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.<br>Соотнесение вида нарезки с названием | Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.<br>Проговаривают названия.<br>Соотносят вид нарезки с названием, с помощью учителя | Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.<br>Проговаривают названия.<br>Соотносят вид нарезки с названием |
| 132 | Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование | 1 | Работа с таблицей « Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование».<br>Знакомство с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.<br>Работа с термином «фритюр» | Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование», с помощью.<br>Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.<br>Объясняют значение слова «фритюр», с помощью | Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование».<br>Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.<br>Объясняют значение слова «фритюр» |

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

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

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

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

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

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 154 | Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия | 1 | Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты».<br>Обсуждение рекомендаций по выбору рыбы.<br>Работа с терминами и определениями: мороженая, охлаждённая.<br>Поиск информации в тексте.<br>Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся | Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты».<br>Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы.<br>С помощью учителя объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая.<br>Находят информацию в тексте.<br>Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся, с помощью учителя | Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты».<br>Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы.<br>Объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая.<br>Находят информацию в тексте.<br>Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся |
| 155 | Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей | 1 | Разбор проблемной ситуации.<br>Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.<br>Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку.<br>Выделение полезных свойств рыбы и морепродуктов в питании человека | С помощью учителя рассматривают проблемную ситуацию.<br>Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.<br>Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку? | Разбирают проблемную ситуацию.<br>Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.<br>Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку? |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная | вяленая, сушеная |
| 158 | Свежая рыба. Признаки свежей рыбы | 1 | Определение понятия «свежая рыба».<br>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».<br>Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления | Определяют понятие «свежая рыба».<br>Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления |
| 159 | Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка | 1 | Определение понятия «чистка рыбы».<br>Беседа с элементами демонстрации видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы.<br>Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ» | С помощью учителя определяют понятие «чистка рыбы».<br>Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы.<br>Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя | Определяют понятие «чистка рыбы».<br>Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы.<br>Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ» |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 160 | Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы | 1 | Знакомство с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы.<br>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.<br>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.<br>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 | Знакомство с правилами чистки рыбы:<br>Подготовьте рабочее место.<br>Удалите плавники.<br>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.<br>Держите рыбу за хвост одной рукой.<br>Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.<br>Оформление правил в рабочую тетрадь | Знакомятся с правилами чистки рыбы:<br>Подготовьте рабочее место.<br>Удалите плавники.<br>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.<br>. Держите рыбу за хвост одной рукой.<br>. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.<br>. Оформление правил в рабочую тетрадь | Знакомятся с правилами чистки рыбы:<br>. Подготовьте рабочее место.<br>. Удалите плавники.<br>. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.<br>. Держите рыбу за хвост одной рукой.<br>. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.<br>. Оформление правил в рабочую тетрадь |
| 162 | Практическая работа «Отработка приёмов работы с | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбочисткой.<br>Повторение правил безопасности.<br>Применение полученных знаний, | Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбочисткой.<br>Повторяют правила | Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбочисткой.<br>Повторяют правила |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | рыбочисткой» | | при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | безопасности.<br>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | безопасности.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 163 | Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой» | 1 | | | |
| 164 | Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы | 1 | Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы».<br>Обсуждение и разбор увиденного видеоматериала:<br>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.<br>Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы» | Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы».<br>Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала:<br>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.<br>Заполняют схему «Первичная обработка | Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы».<br>Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала:<br>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.<br>Заполняют схему «Первичная обработка рыбы» |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | рыбы», с помощью учителя | |
| 165 | Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование | 1 | Чтение текста о способах разделки рыбы.<br>Выделение описания способов разделки рыбы<br>Изучение процесса разделки рыбы по таблице | Читают текст о способах разделки рыбы.<br>С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбы<br>Изучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью учителя | Читают текст о способах разделки рыбы.<br>Выделяют описание способов разделки рыбы<br>Изучают процесс разделки рыбы по таблице |
| 166 | Потрошение рыбы | 1 | Определение понятия «потрошение рыбы» с опорой на видеоматериал.<br>Обобщение информации: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.<br>Запись последовательности потрошения рыбы в рабочую тетрадь | С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.<br>Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы, с помощью.<br>Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь | Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.<br>Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.<br>Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 170 | Практическая работа «Разделка сельди» | 1 | Ознакомление с технологической картой разделки сельди.<br>Выделение основных компонентов разделки рыбы:<br>инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с технологической картой разделки сельди.<br>С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с технологической картой разделки сельди.<br>С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 171 | Практическая работа «Разделка сельди» | 1 | | | |
| 172 | Тепловая обработка рыбы | 1 | Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы».<br>Выделение главного из видеоматериала: 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. | Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».<br>С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого | Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».<br>Делают вывод из видеоматериала: 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 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Запись в рабочую тетрадь | времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.<br>Записывают в рабочую тетрадь | в малом количестве жидкости в течение определённого времени.<br>Записывают в рабочую тетрадь |
| 173 | Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание | 1 | Называние способов тепловой обработки рыбы.<br>Соотнесение названия тепловой обработки с картинкой.<br>Выполнение задания по карточке на определение понятий: «варка, запекание, тушение, копчение, жарка» | Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность.<br>Соотносят названия тепловой обработки с картинкой, с помощью.<br>Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка, с помощью | Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность.<br>Соотносят названия тепловой обработки с картинкой.<br>Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка |
| 174 | Практическая работа «Варка рыбы» | 1 | Ознакомление с технологической картой варки рыбы.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | Работают с технологической картой варки рыбы.<br>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Работают с технологической картой варки рыбы.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 175 | Практическая работа «Варка рыбы» | 1 | | | |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | помощью.<br>Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда | рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда |
| 180 | Практическая работа.<br>Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет.<br>Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия.<br>Формулирование вывода:<br>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<br>панировкой котлеты обмакивают во взбитое яйцо | Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет.<br>С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.<br><br>Участвуют в разборе выполненной работы | Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет.<br>Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту.<br>Делают разбор выполненной работы |
| 181 | Практическая работа.<br>Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет» | 1 | | | |
| 182/<br>183/<br>184 | Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов) | 3 | Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки».<br>Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации | Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки».<br>Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с | Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки».<br>Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | помощью | на источники информации |
| **Блины. Виды блинов - 18 часов** | | | | | |
| 185 | Блины. История блинов | 1 | Определение слова «блины».<br>Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Приведение примеров из жизненного опыта | С помощью учителя определяют значение слова «блины».<br>Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Отвечают на вопросы.<br>Приводят примеры из жизненного опыта | Определяют значение слова «блины».<br>Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Отвечают на вопросы.<br>Приводят примеры из жизненного опыта |
| 186 | Блины. Классификация блинов | 1 | Повторение значения слова «блины».<br>Знакомство с классификацией блинов:<br>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.<br>Запись в рабочую тетрадь | Проговаривают значение слова «блины».<br>Знакомятся с классификацией блинов:<br>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.<br>Записывают в рабочую тетрадь | Рассказывают о значении слова «блины».<br>Знакомятся с классификацией блинов:<br>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.<br>Записывают в рабочую тетрадь |
| 187 | Блины. Классификация блинов | 1 | Знакомство с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, | Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и | Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | большие и маленькие, ажурные и плотные.<br>Чтение текста и нахождение описания видов блинов | тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.<br>Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя | тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.<br>Читают текст и находят описания видов блинов |
| 188 | Технология приготовления теста для блинов на кефире | 1 | Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов.<br>Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов | Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы.<br>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.<br>Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы.<br>Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов |
| 189 | Технология приготовления заварного теста для блинов | 1 | Беседа о технологии приготовления теста для блинов.<br>Составление схемы «Последовательность приготовления теста»<br>Приведение примеров из жизненного опыта | Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов.<br>Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью.<br>Приводят примеры из жизненного опыта | Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов.<br>Составляют схему «Последовательность приготовления теста».<br>Приводят примеры из жизненного опыта |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | (теоретическая и практическая части) | | при выполнении, после выполнения кулинарных работ | (на доступном уровне, с помощью учителя) | |
| 238 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части) | 1 | | | |