**ПРОЕКТ**

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение   
«Институт коррекционной педагогики»

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

**вариант 1**

**«Профильный труд (Поварское дело)»**

**(для 7 класса)**

Москва  
2023

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

[I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3](#_Toc145275908)

[II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 7](#_Toc145275909)

[III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 9](#_Toc145275910)

[IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 14](#_Toc145275911)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

* овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
* развитие потребности в труде;
* обучение обязательному общественно полезному труду;
* подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
* расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
* расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
* расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
* формирование представлений о технологии производства пищи;
* ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
* ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
* формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
* формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
* совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
* коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
* коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
* коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе 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 7 классе определяет следующие задачи:

* введение допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
* приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
* формирование умений производить расчёт продуктов для приготовления блюд;
* знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
* расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
* формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
* формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
* формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

## СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 7 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

Содержание разделов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название раздела | Количество часов | Количество контрольных работ, тестов |
|  | Кулинария в производственных условиях | 9 | 1 |
|  | Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень | 25 | 1 |
|  | Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка | 11 | 1 |
|  | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые | 23 | 1 |
|  | Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты | 34 | 2 |
|  | Овощи: картофель, свекла, морковь | 56 | 2 |
|  | Крупы. Технология приготовления блюд из круп | 33 | 2 |
|  | Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий | 20 | 1 |
|  | Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность | 19 | 1 |
|  | Столовое белье: скатерти, салфетки | 8 |  |
|  | **Итого:** | **238** | **12** |

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Личностные:**

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

**Предметные:**

Минимальный уровень:

* иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
* готовить несложные блюда под руководством учителя;
* иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
* соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
* соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
* отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
* иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
* читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
* понимать значение и ценность труда;
* понимать красоту труда и его результатов;
* понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
* осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
* выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
* комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
* проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

* знать правила техники безопасности и соблюдать их;
* понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
* производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
* экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
* планировать предстоящую практическую работу;
* составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
* осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
* знать способы хранения и переработки продуктов питания;
* составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
* самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
* понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
* адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
* обращаться к взрослым при затруднениях;
* решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
* корректно выражать свой отказ и недовольство;
* уметь быть самостоятельным в быту;
* понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

**Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*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

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Дифференциация видов деятельности | |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| **Кулинария в производственных условиях – 9часов** | | | | | |
| 1 | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1 | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями.  Чтение вступительной статьи учебника «Введение».  Повторение правил поведения на уроках поварского дела.  Инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.  Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.  Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности.  Знакомятся с журналом инструктажей |
| 2 | Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе | 1 | Определение слова «Кулинария».  Называние услуг общественного питания.  Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания.  Описание видов общественного питания.  Заполнение таблицы «Виды общественного питания» | Проговаривают определение слова «кулинария».  Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.  Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью | Называют определение слова «кулинария».  Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.  Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец |
| 3 | Видеоэкскурсия в организации общественного питания | 1 | Проявление интереса к работе организаций общественного питания.  Знакомство с деятельностью организаций общественного питания.  Расширение общего кругозора | Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания.  Называют услуги данного предприятия.  Участие в групповой игре «Я делаю заказ».  Проговаривают правила поведения | Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание условий для потребления готовой продукции.  Называют услуги данного предприятия.  Участие в групповой игре «Я делаю заказ» |
| 4 | Профессии: помощник повара | 1 | Определение слова «профессия».  Называние видов профессий.  Ознакомление с деятельностью помощника повара.  Рассматривание одежды помощника повара.  Чтение требований к одежде помощника повара | Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия».  Называют знакомые виды профессий.  Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал.  Рассматривают одежду помощника повара.  Проговаривают требования к одежде помощника повара | Работают со словарём, определяют слово «профессия».  Называют знакомые виды профессий.  Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал.  Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта.  Выделяют требования к одежде помощника повара |
| 5 | Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь | 1 | Ознакомление с профессией повара разного вида.  Описание деятельности поваров разного направления.  Различение видов деятельности | Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь.  Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя | Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь.  Соотносят название профессии с рисунком продукта.  Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам |
| 6 | Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия».  Мастер – класс «Приготовление пиццы» | 1 | Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека.  Расширение общего кругозора.  Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом.  Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы.  Выполнение практической работы | Повторяют правила поведения в общественных местах.  Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека.  Приводят примеры из личного опыта.  Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.  Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы.  Выполняют практическую работу по образцу | Называют правила поведения в общественных местах.  Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека.  Приводят примеры из личного опыта.  Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.  Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы.  Выполняют практическую работу по образцу |
| 7 | Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия».  Мастер – класс «Приготовление пиццы» | 1 |
| 8 | Виды помещений предприятий общественного питания | 1 | Знакомство с производственными помещениями: складские помещения,  вспомогательные помещения,  административно-бытовые помещения,  технические помещения , овощной цех и т.д.  Чтение текста, нахождение описания производственных помещений | Знакомятся с элементарными сведениями о  производственных:   * складские помещения; * вспомогательные помещения; * административно-бытовые помещения; * технические помещения, овощной цех и т.д.   Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о  производственных:   * складские помещения; * вспомогательные помещения; * административно-бытовые помещения; * технические помещения, овощной цех и т.д.   Различают помещения по описанию учителя.  Читают текст, находят описание производственных помещений |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12 | Сотейник, дуршлаг, противень | 1 | Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень.  Нахождение в тексте описания предметов утвари.  Выполнение зарисовки в тетради | Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень.  С помощью учителя дают описание.  Читают текст и находят особенности предметов утвари.  Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь | Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень.  Дают описание применения посуды при приготовлении пищи.  Читают текст и находят особенности предметов утвари.  Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь |
| 13 | Практическая работа.  «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 | Повторение назначения сотейника:  сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд.  Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований | Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник.  Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике.  С помощью учителя выполняют практическую работу.  Участвуют в обсуждении выполненной работы | Рассказывают о назначении сотейника.  Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу.  Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.  Самостоятельно выполняют практическую работу.  Делают разбор качества выполненной работы |
| 14 | Практическая работа.  «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 |
| 15 | Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой | 1 | Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.  Наблюдение за работой кухонного оборудования | Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.  Повторяют название оборудования и его применение при приготовлении пищи.  Наблюдают за работой кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью учителя | В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.  Повторяют название оборудования и рассказывают о его применении при приготовлении пищи.  Наблюдают за работой кухонного оборудования |
| 16 | Уход за металлической кухонной посудой | 1 | Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой.  Различение металлической посуды по материалу изготовления.  Соотнесение названия посуды с картинкой | Читают текст и находят с помощью информацию об уходе за металлической посудой.  С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления.  Соотносят название посуды с картинкой | Читают текст и находят информацию об уходе за металлической посудой.  Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность.  Соотносят название посуды с картинкой |
| 17 | Уход за металлической кухонной посудой | 1 | * Повторение видов металлической кухонной посуды. * Приведение примеров из домашнего опыта. * Чтение правил по уходу за посудой | * Повторяют виды металлической кухонной посуды. * Приводят примеры из домашнего опыта.   Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь | * Повторяют виды металлической кухонной посуды. * Рассказывают о применении металлической посуды в быту.   Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь |
| 18 | Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой» | 1 | Повторение правил по уходу за металлической кухонной посудой.  Знакомство с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.  Выбор средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки.  Повторение правил защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств.  Оформление памятки по уходу за посудой | Проговаривают правила по уходу за металлической кухонной посудой.  Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.  Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки.  Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств.  Оформляют памятку по уходу за посудой, на доступном уровне, с помощью учителя | Называют правила по уходу за металлической кухонной посудой.  Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.  Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки, с комментированием и объяснением выбора.  Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств.  Оформляют памятку по уходу за посудой |
| 19 | Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 20 | Контейнеры для хранения продуктов | 1 | Знакомство с контейнерами для хранения продуктов.  Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления.  Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров.  Приведение примеров из домашнего опыта | Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов.  Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью.  Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью.  Приводят примеры из домашнего опыта | Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов.  Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления.  Читают текст, находят особенности контейнеров.  Приводят примеры из домашнего опыта |
| 21 | Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | Выполнение теста по предмету «Поварское дело».  Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений |
| 22 | Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень) | 1 | Знакомство с рекомендации по мытью посуды.  Ознакомление с последовательностью мытья посуды.  Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды.  Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды».  Выполнение интерактивного задания | Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня.  С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.  Выполняют интерактивное задание.  Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью | Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня.  Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.  Выполняют интерактивное задание.  Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды» |
| 23 | Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень) | 1 |
| 24 | Химические средства ухода за посудой | 1 | Повторение видов моющих и чистящих средств.  Приведение примеров из домашнего опыта.  Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами | Повторяют виды моющих и чистящих средств.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью | Рассказывают о видах моющих и чистящих средств.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами |
| 25 | Химические средства ухода за посудой | 1 | Выделение этапов с использованием моющих средств.  Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты.  Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств | С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств.  Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью.  Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств | Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств.  Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты.  Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств |
| 26 | Практическая работа.  Экскурсия в супермаркет «Атак»  -выбор химических средств | 1 | Повторение правил поведения в магазине.  Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой.  Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту.  Описание средств по своему назначению.  Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор» | Повторяют правила поведения в магазине.  С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.  Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.  Описывают средство по своему назначению, с помощью.  Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя | Рассказывают о правилах поведения в магазине.  Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.  Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.  Рассказывают о выборе средства по своему назначению.  Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор» |
| 27 | Практическая работа.  Экскурсия в супермаркет «Атак»  -выбор химических средств | 1 |
| 28 | Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | 1 | Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами» | Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами».  Проговаривают правила, отвечают на вопросы | Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами».  Проговаривают правила, отвечают на вопросы |
| 29 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы.  Повторение основных этапов мытья посуды.  Выбор средства для мытья посуды.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и анализ качества выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы.  Проговаривают основные этапы мытья посуды.  Выбирают средства для мытья посуды, с помощью.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы | Называют алгоритм действий для выполнения практической работы.  Проговаривают основные этапы мытья посуды.  Выбирают средства для мытья посуды, с помощью.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы |
| 30 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 |
| 31 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 | Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря.  Нахождение отличия.  Повторение последовательности мытья посуды.  Называние знакомых моющих средств.  Чтение правил безопасности при мытье посуды.  Запись правил в тетрадь.  Выполнение интерактивного задания «Расставь правильно посуду» | Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря.  С помощью учителя находят отличия.  Повторяют последовательность мытья посуды.  Называют моющие средства, с опорой на наглядность.  Читают правила безопасности при мытье посуды.  Записывают правила в рабочую тетрадь.  Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя | Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря.  Рассказывают об отличиях.  Повторяют последовательность мытья посуды.  Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт.  Читают правила безопасности при мытье посуды.  Записывают правила в рабочую тетрадь.  Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду» |
| 32 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 |
| 33 | Уход за посудой из разных материалов | 1 | Называние видов посуды из разных материалов.  Нахождение посуды по описанию учителя.  Соотнесение посуды с приготовлением блюда.  Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов | Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность.  Находят посуду по описанию учителя, с помощью.  Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью.  Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов | Называют виды посуды из разных материалов.  Находят посуду по описанию учителя.  Соотносят посуду с приготовлением блюда.  Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов |
| 34 | Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 37 | Кухонный инвентарь: сотейник | 1 | Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник.  Определение сотейника по назначению.  Сравнение сковородки и сотейника.  Назначение сотейника при приготовлении пищи | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник.  Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы.  Сравнивают сковородку и сотейник, с помощью.  Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник.  Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы.  Сравнивают сковородку и сотейник по внешнему виду и назначению.  Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи |
| 38 | Кухонный инвентарь: разделочные доски | 1 | Знакомство с видами разделочных досок.  Определение значения маркировки разделочных досок.  Соотнесение вида разделочной доски с её применением | Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло.  Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное) с помощью учителя.  Соотносят вид разделочной доски с её применением | Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло.  Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное).  Соотносят вид разделочной доски с её применением самостоятельно |
| 39 | Кухонный инвентарь: сито | 1 | Повторение основных видов кухонного инвентаря.  Описание кухонного инвентаря по предлагаемому алгоритму.  Знакомство с приспособлением для просеивания муки.  Чтение текста, нахождение описания видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой | Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность.  Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью.  Знакомятся с приспособлением для просеивания муки.  Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой | Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность.  Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму.  Знакомятся с приспособлением для просеивания муки.  Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой |
| 40 | Практическая работа «Просеивание муки через сито» | 1 | Повторение видов сита и его назначения.  Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами.  Составление алгоритма действий при просеивании муки.  Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения.  Обсуждение действий учителя.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Называют виды сита и их назначение.  Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.  Составляют алгоритм действий при просеивании муки.  Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения.  Обсуждают действия учителя.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и рассматривают выполненную работу | Называют виды сита и их назначение.  Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.  Составляют алгоритм действий при просеивании муки.  Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения.  Обсуждают действия учителя.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и рассматривают выполненную работу |
| 41 | Практическая работа «Просеивание муки через сито» | 1 |
| 42 | Кухонный инвентарь: шумовка | 1 | Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей.  Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.  Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления.  Чтение текста о назначении шумовки.  Использование шумовки в разных ситуациях | Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей.  Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.  Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью.  Читают текст о назначении шумовки.  С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях | Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей.  Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.  Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении.  Читают текст о назначении шумовки.  Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях |
| 43 | История появления кухонной утвари | 1 | Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.  Называние старинной кухонной утвари.  Соотнесение старинной кухонной утвари с современной | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.  Называют старинную кухонную утварь.  Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.  Называют старинную кухонную утварь.  Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём |
| 44 | Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари | 1 | Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари.  Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях | Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.  Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя | Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.  Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари |
| 45 | Проверочный тест «Кухонный инвентарь» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -23 часа** | | | | | |
| 46 | Макаронные изделия.  Полезные свойства макаронных изделий | 1 | Определение значения выражения «макаронные изделия».  Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека.  Рассматривание видов макаронных изделий.  Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету | С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия».  Узнают о значение полезных свойств макаронных изделий для человека.  Рассматривают виды макаронных изделий.  С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету | Определяют значение выражения «макаронные изделия».  Узнают о значение полезных свойств макаронных изделий для человека.  Рассматривают виды макаронных изделий.  Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету |
| 47 | Практическая работа  Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)» | 1 | Ознакомление с технологией приготовления блюда:  макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами.   * их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой; * подавать можно просто так или с сыром; * отличный рецепт для быстрого обеда или ужина; * подходит вегетарианцам и постящимся. * Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту | Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда.  Подбирают инвентарь, продукты.  С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.  Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда.  Выполняют практическую работу «Макароны на сковородке (без варки)» |
| 48 | Практическая работа  Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)» | 1 |
| 49 | Требования к качеству готовых макаронных изделий | 1 | Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий.  Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам | Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий.  С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам | Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий.  Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам |
| 50 | Практическая работа.  Простые блюда на сковороде.  Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде» | 1 | Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде».  Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы | Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде».  С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся.  Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя | Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде».  Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда.  Делают разбор готового блюда |
| 51 | Практическая работа.  Простые блюда на сковороде.  Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде» | 1 |
| 52 | Мультиварка. Управление и функции мультиварки | 1 | Изучение инструкции по использованию мультиварки.  Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы.  Четкое соблюдение правил пользования.  Наблюдение за показом учителя работы мультиварки.  Обозначение на схеме частей мультиварки | С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях.  Проговаривают правила пользования.  Наблюдают за показом учителем работы мультиварки.  Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью | С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях.  Проговаривают правила пользования.  Наблюдают за показом учителем работы мультиварки.  Комментируют действия учителя.  Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью |
| 53 | Простые рецепты для мультиварки | 1 | Знакомство с рецептами для мультиварки в приложении к бытовому прибору.  Нахождение информации в сети Интернет, запись в тетрадь | Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору.  Находят рецепты в книгах, в сети Интернет (с помощью учителя), записывают в рабочую тетрадь | Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору.  Находят рецепты в книгах, в сети Интернет, записывают в рабочую тетрадь |
| 54 | Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке» | 1 | Знакомство с технологической картой приготовления блюда «Макароны с курицей в мультиварке»  Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.  Выбор кухонной посуды, продуктов.  Выполнение практической работы , с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке».  Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.  С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты.  Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований.  Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы | Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке».  Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.  Подбирают кухонную посуду, продукты.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований.  Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы |
| 55 | Практическая работа  Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке» | 1 |
| 56 | Крупы. Виды круп | 1 | Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси.  Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах | Проговаривают значение слова «крупы».  Знакомятся с историй появления круп на Руси.  Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах  Соотносят названия круп с картинкой, с помощью | Находят в словаре значение слова «крупы».  Знакомятся с историй появления круп на Руси.  Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах  Соотносят названия круп с картинкой |
| 57 | Практическая работа  Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке» | 1 | Ознакомление с рецептом приготовления блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке».  Подготовка мультиварки к работе.  Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления | Проговаривание основных этапов приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя.  Участвуют в подготовке мультиварки к работе.  С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.  Участвуют в *разборе* готового блюда | Обсуждают выполнение практической работы «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда.  Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов.  Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда.  Делают разбор выполненной работы |
| 58 | Практическая работа  Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке» | 1 |
| 59 | Влияние круп на организм человека | 1 | Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека.  Составление сообщения о полезных свойствах круп.  Приведение примеров из личного опыта | Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека.  Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп.  Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя | Ориентируются в тексте о видах круп.  Рассуждают о влиянии круп на организм человека.  Составляют сообщения о полезных свойствах круп.  Приводят примеры из личного опыта |
| 60 | Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 | Повторение видов круп.  Рассматривание образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя.  Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.  Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу.  Обсуждение и анализ выполненной работы | Повторяют виды круп, с опорой на наглядность.  Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя.  Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.  Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы | Называют виды круп, с опорой на наглядность.  Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя.  Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.  Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы |
| 61 | Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |
| 62 | Бобовые. Виды бобовых культур | 1 | * Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. * Расширение представления о видах бобовых. * Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь | * Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур. * Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. * С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь | * Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. * Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. * Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 63 | Практическая работа  Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли».  Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда | С помощью учителя называют особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа.  Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя.  Участвуют в рассмотрении выполненной работы | Обсуждают предстоящую работу, с опорой на рецепт приготовления.  Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа.  Делают разбор готового блюда |
| 64 | Практическая работа  Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли» | 1 |
| 65 | Полезные свойства бобовых культур | 1 | Знакомство с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур.  Сравнение бобовых культур по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу | Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур.  Проговаривают за учителем полезные свойства бобовых культур.  Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с помощью | Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур.  Рассказывают о полезных свойствах бобовых культур.  Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты** **– 34 часа** | | | | | |
| 69 | Замороженное мясо | 1 | Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии.  Выделение способа «замораживание мяса».  Выделение главного:  при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики | Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии.  Выделяют способ «замораживание мяса».  Проговаривают за учителем главное:  при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики | Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии.  Выделяют способ «замораживание мяса».  Выделяют главное:  при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики |
| 70 | Правила и способы замораживания и размораживания мяса | 1 | Чтение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств.  Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу.  Оформление таблицы в тетрадь | Читают правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств.  Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств.  Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу.  Самостоятельно оформляют таблицу в рабочую тетрадь |
| 71 | Практическая работа.  Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты» | 1 | Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе:   * благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; * твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат; * так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами.   Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится | С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты».  Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне.  Участвуют в обсуждении готового блюда | Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе.  Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты».  Делают разбор готового блюда |
| 72 | Практическая работа.  Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты» | 1 |
| 73 | Сроки хранения разных видов мяса | 1 | Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса».  Комментирование ответов.  Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки | Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса».  Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу.  Используют интерактивное приложение для выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя | Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса».  Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса.  Выполняют интерактивное задание по заполнению карточки |
| 74 | Сроки хранения разных видов мяса | 1 | Чтение текста, нахождение описания цвета замороженного мяса.  Оформление таблицы «Сроки хранения разных видов мяса».  Обсуждение и разбор выполненной работы | Читают текст, находят описание цвета замороженного мяса.  Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса, с помощью учителя.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Находят в тексте описание цвета замороженного мяса.  Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу |
| 75 | Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| 76 | Замороженная рыба | 1 | Расширение представления о видах замороженной рыбы.  Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.  Определение значения рыбы в питании человека.  Описание способа замораживания рыбы | Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.  Называют питательные веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью.  Слушают о значении рыбы в питании человека.  С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы | Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.  Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.  Рассказывают о значении рыбы в питании человека способах замораживания рыбы.  Приводят примеры из личного опыта |
| 77 | Мороженая рыба в кулинарии | 1 | Расширение представления о замораживании рыбы на Севере.  Проговаривание способов замораживания рыбы.  Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы.  Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии | Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал.  Проговаривают способы замораживания рыбы.  Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью.  Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя | Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал.  Называют способы замораживания рыбы.  Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью.  Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии |
| 78 | Сроки хранения мороженой рыбы | 1 | Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы.  Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания.  Запись в тетрадь | Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя.  Проговаривают правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания.  Записывают правила в рабочую тетрадь | Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы.  Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания.  Записывают правило в рабочую тетрадь |
| 79 | Сроки хранения охлаждённой рыбы | 1 | Повторение видов рыбы.  Называние сроков хранения охлаждённой рыбы.  Нахождение различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы.  Знакомство с требованиями соответствия охлаждённой рыбы качествам продукта, данных в таблице.  Оформление таблицы в тетрадь | Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность.  С помощью учителя называют сроки хранения охлаждённой рыбы.  Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы, с помощью.  Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность.  Называют сроки хранения охлаждённой рыбы.  Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы.  Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь |
| 80 | Упаковка для замороженной рыбы | 1 | Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.  Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.  Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки | Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.  Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.  Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки | Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.  Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.  Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки |
| 81 | Дефекты мороженой рыбы. | 1 | Знакомство с дефектами замороженной рыбы.  Нахождение в тексте описания дефектов.  Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека | Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.  Находят в тексте описание дефектов, с помощью.  С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека | Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.  Находят в тексте описание дефектов.  Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека |
| 82 | Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству | 1 | Повторение дефектов мороженой рыбы.  Знакомство с требованиями к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы.  Нарушение требований влияет на качество рыбы | Повторяют дефекты мороженой рыбы, с опорой на картинки.  Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы.  Записывают в рабочую тетрадь | Называют дефекты мороженой рыбы.  Выделяют требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы.  Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы |
| 83 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» | 1 | Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.  Выделение особенности тушения рыбы:   * тушение – это наполовину жарение и наполовину варка; * для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; * рыбу можно тушить с разными овощами.   Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.  Называют определение слова «тушение».  Выполняют подбор инвентаря и посуды.  Участвуют в рассмотрении готового блюда | Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.  Описывают особенности тушения рыбы.  Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда |
| 84 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» | 1 |
| 85 | Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| 86 | Замороженная птица | 1 | Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы.  Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания:  медленное замораживание – около 0,5 см/ч.;  быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.;  ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч. | Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы.  С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал  Соотносят название замораживания с размером, с помощью | Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы.  Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал  Соотносят название замораживания с размером |
| 87 | Размораживание замороженной птицы | 1 | Чтение текста о процессе размораживания замороженной птицы.  Выделение из видеоматериала способов размораживания птицы: на воздухе или в воде.  Описание способов размораживания | Читают текст о процессе размораживания замороженной птицы.  Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде.  С помощью учителя описывают способы размораживания, с опорой на наглядность | Находят в тексте процесс размораживания замороженной птицы.  Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде.  Рассказывают о способах размораживания, с опорой на наглядность |
| 88 | Классификация процесса замороженной птицы | 1 | Повторение свойств замороженной птицы:  по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого.  Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы» | С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы:  по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого.  Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя | Рассказывают о свойствах замороженной птицы:  по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого.  Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы» |
| 89 | Классификация процесса замороженной птицы | 1 | Рассматривание таблицы «Классификация замороженной птицы».  Нахождение ответов на вопросы.  Записывание ответов в тетрадь | Рассматривают таблицу «Классификация замороженной птицы», отвечают на вопросы по содержанию, с помощью учителя | Работают с таблицей «Классификация замороженной птицы».  Отвечают на вопросы, с опорой на таблицу |
| 90 | Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| 91 | Замороженные овощи | 1 | Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервированию.  Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного | Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал.  С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.  Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного | Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал.  Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.  Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей.  Приводят примеры из личного опыта |
| 92 | Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей | 1 | 1. Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: 2. польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; 3. вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов | 1. Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: 2. польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; 3. вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий | 1. Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: 2. польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; 3. вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий |
| 93 | Практическая работа.  Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами» | 1 | Работа с технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы:   * нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность; * Вкусно, питательно и полезно!   Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя.  Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием | С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне.  Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания.  Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием | Обсуждают предстоящую работу  «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту.  Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда.  Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.  Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием |
| 94 | Практическая работа.  Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 95 | Быстрозамороженные овощи | 1 | Знакомство с ассортиментом быстрозамороженных овощей.  Называние овощей, подвергнутых быстрой заморозке.  Рассматривание упаковочного материала для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты.  Сравнение и описание упаковочного материала | Знакомятся с ассортиментом быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал.  Называют овощи, подвергнутые быстрой заморозке.  Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты.  С помощью учителя сравнивают и описывают упаковочный материал | Называют ассортимент быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал.  Выделяют овощи, подвергнутые быстрой заморозке.  Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты.  Сравнивают и описывают упаковочный материал |
| 96 | Требования качества к быстрозамороженным овощам | 1 | Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам.  Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции | Читают требования качества к быстрозамороженным овощам.  Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции, с помощью учителя | Читают требования качества к быстрозамороженным овощам.  Называют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции |
| 97 | Требования качества к быстрозамороженным овощам | 1 | Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам.  Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции.  Заполнение таблицы показателей качества овощей | Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам.  Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции.  Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью | Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам.  Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции.  Заполняют таблицу «Показатели качества овощей» |
| 98 | Упаковка для замороженных овощей | 1 | Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки.  Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала.  Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей | Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки.  Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью.  Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью | Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки.  Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала.  Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей |
| 99 | Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей | 1 | Повторение правил поведения в магазине.  Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.  Описание оборудования по плану учителя. | Повторяют правила поведения в магазине.  Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.  Находят оборудование для хранения замороженных овощей.  С помощью учителя описывают оборудование, по плану учителя | Рассказывают правила поведения в магазине.  Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.  Находят оборудование для хранения замороженных овощей.  Описывают оборудование по плану учителя |
| 100 | Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей | 1 |
| 101 | Замороженные фрукты | 1 | Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах.  Чтение способов замораживания фруктов.  Соответствие требований к замороженным фруктам  Называние дефектов при нарушении технологии замораживания | Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах.  Читают текст, называют способы замораживания фруктов.  Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам | Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах.  Читают текст, называют способы замораживания фруктов.  Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам |
| 102 | Транспортировка быстрозамороженных фруктов | 1 | Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала.  Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания | Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала.  Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя | Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала.  Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов** | | | | | |
| 103 | Овощи. Виды овощей | 1 | Значение овощей для жизнедеятельности человека.  Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу.  Применение в быту полученных знаний | Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека.  Отвечают на вопросы.  Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя.  Применяют в быту полученные знания | Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека.  Отвечают на вопросы.  Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу.  Применяют в быту полученные знания |
| 104 | Овощи. Картофель | 1 | Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.  Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления | Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления:   * варят очищенным; * в « мундире»; * готовят на углях; * пару, тушат, жарят во фритюре и без него.   С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления | Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.  Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления |
| 105 | Содержание питательных веществ в картофеле | 1 | Знакомство с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления.  Заполнение таблицы в тетрадь | Рассматривают таблицу, называют содержание питательных веществ в картофеле разного способа приготовления, с помощью учителя.  Заполняют таблицу в тетради, с помощью учителя | Работают с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления.  Заполняют таблицу в тетради, с опорой на образец |
| 106 | Тепловая обработка овощей | 1 | Определение значения выражения «термическая обработка».Знакомство с видами тепловой обработки овощей. Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка | Слушают определение значения выражения «термическая обработка».Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка | Слушают определение значения выражения «термическая обработка».Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка |
| 107 | История появления картофеля в России | 1 | Знакомство с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.  Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.  Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России, с помощью учителя | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.  Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России |
| 108 | Содержание питательных веществ в картофеле | 1 | Рассматривание образцов картофеля, приготовленного разными способами.  Нахождение информации о картофеле в таблице.  Оформление таблицы в тетрадь | Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами.  С помощью учителя находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами.  Находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь |
| 109 | Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, «в мундире» | 1 | Знакомство с тепловой обработкой картофеля.  Чтение рекомендаций по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают;  картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут;  картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут;  картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут;  картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут.  Запись в тетрадь | Знакомятся с тепловой обработкой картофеля.  Читают рекомендации по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают;  картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут;  картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут;  картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут;  картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут.  Вставляют в карточку пропущенные слова (способы тепловой обработки картофеля), с помощью учителя | Знакомятся с тепловой обработкой картофеля.  Рассказывают о рекомендациях по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают;  картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут;  картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут;  картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут;  картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут.  Записывают в рабочую тетрадь способы тепловой обработки картофеля |
| 110 | Блюда из картофеля | 1 | Рассматривание кулинарных книг и нахождение рецептов приготовления блюд из картофеля.  Участие в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля | Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя.  Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля.  Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 111 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)» | 1 | Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления:   * технология обжарки сходна с картофелем фри; * отличается последний этап – блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе; * картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте.   Выполнение практической работы, с опорой на рецепт | С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля.  Проговаривают  отличие от картофеля «фри»:   * блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе;   Соблюдают правила безопасности.  Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя | Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)».  Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе.  Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла.  Делают разбор готового блюда |
| 112 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)» | 1 |
| 113 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 | Выполнение заданий текущей аттестации :  - выбор правильного ответа теоретической части теста;  - выполнение практической работы «Очистка картофеля» | Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.  Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога) | Отвечают на вопросы теста.  Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту.  Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами |
| 114 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 |
| 115 | Практическая работа «Приготовление драников из картофеля» | 1 | Определение понятия «картофельные драники».  Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников.  Выбор продуктов для приготовления драников.  Выполнение практической работы с соблюдений требований качества к приготовлению картофельных драников.  Повторение правил безопасности при работе на варочной индукционной плите | Слушают объяснение учителя об определении понятия «картофельные драники».  Рассматривают алгоритм действий по приготовлению картофельных драников.  Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите  С помощью учителя выполняют выбор продуктов для приготовления драников.  Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя.  Обсуждают и рассматривают практическую работу | Находят в тексте определение понятия «картофельные драники».  Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников.  Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите  Ориентируются в выборе продуктов для приготовления драников.  Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников.  Обсуждают и рассматривают практическую работу |
| 116 | Практическая работа «Приготовление драников из картофеля» | 1 |
| 117 | История появления свёклы на Руси | 1 | Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.  Расширение кругозора о разных названиях свёклы: севкл, сеукл (оттуда свёкла) - греческого сеутлон.; бурак, мангольд | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.  Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл  или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд.  Записывают названия в рабочую тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.  Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл  или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд.  Записывают названия в рабочую тетрадь |
| 118 | Свёкла. Полезные свойства свёклы | 1 | Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь.  Чтение текста о свёкле, называние полезных свойств.  Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты | С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь.  Читают текст о свёкле, называют полезные свойства.  С помощью учителя выделяют главное: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты | Работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь.  Читают текст о свёкле, рассказывают о полезных свойствах.  Делают вывод: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 119 | Свёкла. Полезные свойства свёклы | 1 | Рассматривание образцов свёклы разных форм.  Описание свёклы по форме, цвету.  Знакомство с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови | Рассматривают образцы свёклы разных форм.  Описывают свёклу по форме, цвету, с помощью.  Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови | Рассматривают образцы свёклы разных форм.  Описывают свёклу по форме, цвету.  Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови |
| 120 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Винегрет» | 1 | Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет».  Выполнение требований к варке овощей:   * готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; * класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении.   Приготовление блюда ««Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту | Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет».  С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата.  Выполняют правила безопасности с овощерезкой | Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет».  Самостоятельно выполняют этапы готовки салата.  Выполняют правила безопасности с режущими инструментами.  Делают разбор готового блюда |
| 121 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Винегрет» | 1 |
| 122 | Словарь терминов: свекольник, гемоглобин | 1 | Нахождение в словаре значения слов  «свекольник, гемоглобин», запись в тетрадь.  Знакомство с описанием блюда свекольника с опорой на наглядность.  Приведение примеров из домашнего опыта | С помощью учителя работают со словарём, находят в значения слов  «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь.  Знакомятся с описанием блюда свекольника, с опорой на наглядность, с помощью.  Приводят примеры из домашнего опыта | Работают со словарём, находят значения слов  «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь.  Составляют описание блюда из свёклы - свекольник.  Приводят примеры из домашнего опыта |
| 123 | Блюда из свёклы | 1 | Знакомство с кулинарными книгами.  Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет.  Сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей | Знакомятся с кулинарными книгами.  С помощью учителя находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет.  Проговаривают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей | Работают с кулинарными книгами.  Находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет.  Делают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей |
| 124 | Книга рецептов «Блюда из овощей» | 1 | * Ознакомление с книгой рецептов «Овощи». * Чтение рецептов. * Проговаривание последовательности приготовления блюда. * Оформление рецепта в тетрадь, с соблюдением правил записи | * Работают с книгой рецептов «Овощи». * С помощью учителя находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления. * Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи | * Работают с книгой рецептов «Овощи». * Находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления. * Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи |
| 125 | Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком» | 1 | * Повторение назначения свёклы и ее влияние на организм человека. * Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. * Выбор продуктов и оборудования. * Повторение правил безопасности при работе с режущими инструментами. * Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. * Обсуждение и анализ выполненной работы   Применение в повседневной жизни | * Проговаривают полезные свойства свёклы и ее влияние на организм человека. * Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. * С помощью подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. * Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки, с помощью. * Обсуждают и разбирают выполненную работу | * Рассказывают о полезных свойствах свёклы и ее влиянии на организм человека. * Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. * Подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. * Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. * Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 126 | Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком» | 1 |
| 127 | Морковь. Полезные свойства моркови | 1 | Знакомство с полезными свойствами моркови.  Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека | Знакомятся с полезными свойствами моркови.  Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью | Знакомятся с полезными свойствами моркови.  Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека |
| 128 | Морковь. Полезные свойства моркови | 1 | Знакомство с видами моркови:  Столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным).  Рассматривание образца моркови.  Описание моркови по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания.  Заполнение таблицы «Описание полезных свойств моркови».  Обсуждение и разбор выполненной работы | Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным).  Рассматривают образцы моркови.  С помощью описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания.  Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови», с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным).  Рассматривают образцы моркови.  Описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания.  Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови».  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 129 | Хранение моркови в домашних условиях | 1 | Чтение и выделение в тексте:  Хранение моркови в домашних условиях.  Приведение примеров из домашнего опыта.  Описание способа хранения по наглядности | Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях.  Приводят примеры из домашнего опыта.  С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности | Выделяют в тексте информацию о хранении моркови в домашних условиях.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Описывают способ хранения по наглядности |
| 130 | Тепловая обработка моркови | 1 | Знакомство с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал.  Чтение рекомендаций по тепловой обработке овощей.  Выделение главного: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд. | Знакомятся с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал.  Читают рекомендации по тепловой обработке овощей.  С помощью учителя выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд | Рассказывают об основных правилах тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал.  Читают рекомендации по тепловой обработке овощей.  Выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд |
| 131 | Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей» | 1 | Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи».  Чтение рецептов, запись в тетрадь.  Применение в быту.  Составление рецепта блюда с вареной морковью | С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи».  Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь.  С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью | Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи».  Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь.  Составляют рецепт блюда с вареной морковью |
| 132 | Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей» | 1 | Поиск рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты.  Проведение групповой работа по оформлению рецептов в альбом «Блюда из моркови» | Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты.  Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови», с помощью учителя | Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты.  Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови» |
| 133 | Практическая работа «Приготовление салата из моркови» | 1 | Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека.  Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови.  Проговаривание основных приёмов работы.  Выбор продуктов и инвентаря.  Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека.  Читают технологическую карту приготовления салата из моркови.  Проговаривают основные приёмы работы.  С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь.  Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека.  Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови.  Проговаривают основные приёмы работы.  Подбирают продукты и инвентарь.  Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 134 | Практическая работа «Приготовление салата из моркови» | 1 |
| 135 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 1 | Определение вида овощей по описанию учителя.  Рассматривание образцов овощей.  Выполнение практической работы на  определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.  Заполнение таблицы по описанию овощей.  Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя находят овощ по описанию учителя.  Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия.  Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью.  Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Определяют вид овоща по описанию учителя.  Рассматривают образцы овощей.  Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.  Заполняют таблицу по описанию овощей.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 136 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 1 |
| 137 | Последовательность и правила обработки сырых овощей | 1 | Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей.  Называние приспособлений для очистки овощей.  Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка | Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал.  Называют приспособления для очистки овощей.  С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка | Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал.  Называют, узнают приспособления для очистки овощей.  Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка |
| 138 | Последовательность и правила обработки сырых овощей. Словарь терминов | 1 | Проведение работы со словарём, нахождение значения терминов: калибровка, сортировка.  Описание терминов, с опорой на текст.  Обозначение главного при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов | С помощью учителя работают со словарём, находят значение терминов: калибровка, сортировка.  Описывают термины, с опорой на текст.  Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов | Работают со словарём, находят значение терминов: калибровка, сортировка.  Описывают термины, с опорой на текст.  Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов |
| 139 | Практическая работа «Обработка сырых овощей» | 1 | Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.  Знакомство с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».  Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения | Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.  Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».  С помощью учителя выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения | Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.  Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».  Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения |
| 140 | Практическая работа «Обработка сырых овощей» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 141 | Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики | 1 | Знакомство с видами нарезки овощей.  Рассматривание классического вида нарезки: соломка, кубики.  Описание нарезки, с опорой на текст | Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал.  Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики.  С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст | Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал.  Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики.  Сравнивают, различают виды нарезки.  Описывают вид нарезки, с опорой на текст |
| 142 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками» | 1 | Узнавание видов нарезки по описанию учителя.  Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.  Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек.  Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Узнают вид нарезки по описанию учителя.  Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.  Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек.  Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений, на доступном уровне, с помощью учителя.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Называют вид нарезки по описанию учителя.  Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.  Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек.  Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 143 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками» | 1 |
| 144 | Кухонный комбайн: устройство, принцип работы | 1 | Знакомство с кухонным комбайном: устройство, принцип работы, назначение.  Выполнение тренировочных упражнений по сборке, включению и разборке кухонного комбайна.  Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном | Слушают учителя об устройстве кухонного комбайна, принципе работы и его назначении.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке, с помощью учителя.  Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном | Описывают устройство кухонного комбайна, принцип работы, его назначении.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке.  Рассказывают правила безопасности при работе с кухонным комбайном |
| 145 | Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне» | 1 | Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном.  Выполнение правильной сборки кухонного комбайна.  Ознакомление с алгоритмом действий выполнения нарезки моркови.  Выполнение практической работы по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном.  Выполняют сборку кухонного комбайна, с помощью учителя.  Прочитывают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови.  Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном.  Выполняют сборку кухонного комбайна.  Обсуждают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови.  Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 146 | Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне» | 1 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 150 | Приспособления для нарезки овощей: овощерезка | 1 | Расширение кругозора о старинном названии приспособления: винегретница (капуста).  Знакомство с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение.  Выполнение тренировочного упражнения по сборке, выбору ножа для нарезки овощей | Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста).  Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке, выбору ножа для нарезки овощей, на доступном уровне, с помощью учителя | Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста).  Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке, выбору ножа для нарезки овощей |
| 151 | Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки» | 1 | Соотнесение названия вида нарезки с рисунком.  Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки.  Выполнение тренировочного упражнения по показу учителем правил пользования овощерезкой.  Обсуждение и анализ действий учителя.  Выполнение практической работы по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Рассмотрение и обсуждение выполненной работы | Соотносят названия вида нарезки с рисунком, с помощью учителя.  Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки.  Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой.  Комментируют действия учителя.  Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Соотносят названия вида нарезки с рисунком.  Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки.  Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой.  Комментируют действия учителя.  Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 152 | Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки» | 1 |
| 153 | Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне» | 1 | Повторение последовательности сборки кухонного комбайна.  Обсуждение выбора нужного ножа.  Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне.  Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют последовательность сборки кухонного комбайна.  Обсуждают выбор нужного ножа.  Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне.  Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Рассказывают о последовательности сборки кухонного комбайна.  Обсуждают выбор нужного ножа.  Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне.  Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 154 | Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне» | 1 |
| 155 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты» | 1 | Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека.  Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты.  Выполнение практической работы по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Приготовление салата с использованием различных добавок.  Рассмотрение и обсуждение выполненной работы | Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека.  Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты.  Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.  Используют для приготовления салата различные добавки.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека.  Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты.  Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Используют для приготовления салата различные добавки.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 156 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты» | 1 |
| 157 | Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части) | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тестовое задание с помощью | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| 158 | Контрольная работа по теме «Овощи»  (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля» | 1 | Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества | Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью | Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа |
| **Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 33 часа** | | | | | |
| 159 | Крупы. Определение значения слова «Крупы» | 1 | Определение значения слова «Крупы».  Рассматривание образцов круп.  Узнавание крупы по описанию учителя.  Выполнение интерактивного задания по определению крупы | Слушают учителя о значении слова «Крупы».  Рассматривают образцы круп, проговаривают названия.  Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя.  Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью | Работают со словарём, находят значение слова «Крупы».  Рассматривают образцы круп.  Узнают крупу по описанию учителя.  Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы |
| 160 | Виды круп | 1 | Соотнесение названия крупы с рисунком.  Приведение примеров из домашнего опыта.  Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено | Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью | Соотносят название крупы с рисунком.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено |
| 161 | Полезные свойства круп | 1 | Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп.  Обобщение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп.  С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп.  Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма |
| 162 | Виды круп: названия с описанием, полезные свойства | 1 | Рассматривание образцов круп, названия с описанием.  Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы.  Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы | Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя.  Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы.  Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы | Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы.  Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы.  Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы |
| 163 | Виды круп: названия с описанием, полезные свойства | 1 | Рассматривание образцов круп, названия с описанием.  Знакомство с полезными свойствами рисовой крупы.  Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы | Называют образцы круп.  Описывают крупу с помощью учителя.  Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы.  Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы | Называют образцы круп.  Описывают крупу с опорой на текст.  Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы.  Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы |
| 164 | Блюда из круп | 1 | Определение значения слова «Каша».  Называние видов каш, с названием любимой каши.  Выделение в тексте полезных свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины | С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша».  Называют виды каш, приводят примеры любимой каши.  С помощью учителя выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины | Работают со словарём, находят значение слова «Каша».  Называют виды каш, приводят примеры любимой каши.  Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины |
| 165 | Блюда из круп. Каши | 1 | Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы.  Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп».  Оформление таблицы в тетрадь | Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя.  Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы.  Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп».  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь |
| 166 | Виды круп. Гарниры | 1 | Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп.  Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь.  Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал | Участвуют в групповой работе, по нахождению в книгах или в сети Интернет, рецептов приготовления блюд из круп, с помощью учителя  Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь.  Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал | Принимают участие в нахождении в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп.  Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь.  Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал |
| 167 | Практическая работа.  «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)» | 1 | Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)».  В готовую кашу обязательно положить:   * сливочное масло — так она получится вкуснее; * добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу; * эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне.   Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций | С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда.  Участвуют в разборе готового блюда | Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)».  Описание особенности варки перловки:   * перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3; * варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут; * эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась.   Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках |
| 168 | Практическая работа.  «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)» | 1 |
| 169 | Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» | 1 | Повторение видов круп.  Приведение примеров из домашнего быта.  Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.  Осуществление выбора продуктов и инвентаря.  Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и анализ выполненной работы | Называют виды круп, с опорой на наглядность.  Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.  С помощью выбирают продукты и инвентарь.  Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя).  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Называют виды круп, с опорой на наглядность.  Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.  Выбирают продукты и инвентарь.  Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества .  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 170 | Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» | 1 |
| 171 | Хранение круп | 1 | Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях.  Описание способов хранения, с опорой на наглядность.  Приведение примеров из личного опыта | Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях.  С помощью описывают способы хранения, с опорой на наглядность.  Приводят примеры из личного опыта | Делятся опытом хранения круп в домашних условиях.  Описывают способы хранения, с опорой на наглядность.  Приводят примеры из личного опыта |
| 172 | Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов | 1 | Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.  Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание.  Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда | Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.  С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание.  Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда | Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.  Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание.  Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда |
| 173 | Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов | 1 | Знакомство с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа.  Рассматривание образцов и описание способов кулинарной обработки крупы | Рассматривают таблицу полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа.  Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы, с помощью учителя | Знакомятся с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа, отвечают на вопросы по содержанию.  Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 174 | Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы» | 1 | Работа с книгами рецептов «Крупы».  Нахождение интересных рецептов, запись в тетрадь | Рассматривают книги рецептов «Крупы».  Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь | Работают с книгами рецептов «Крупы».  Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь |
| 175 | Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» |  | Значение круп в питании человека.  Повторение видов круп.  Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».  Рассматривание образцов круп, определение показателей, запись в таблицу.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Слушают о значении круп в питании человека.  Называют виды круп.  Проговаривают показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».  Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Слушают о значении круп в питании человека.  Называют виды круп.  Называют показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».  Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 176 | Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |
| 177 | Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке | 1 | Выполнение интерактивного задания по составлению каши из круп.  Определение пищевой ценности каш.  Выделение наиболее полезной каши для детей | Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп, с помощью.  Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст.  Рассказывают о наиболее полезной каше для детей | Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп.  Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст.  Рассказывают о наиболее полезной каше для детей |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 178 | Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке | 1 | Чтение текста о тепловой обработке круп.  Ответы на вопросы, с опорой на текст | Читают текст о тепловой обработке круп.  Отвечают на вопросы, с опорой на текст | Читают, выделят в тексте способы тепловой обработки круп.  Отвечают на вопросы, с опорой на текст |
| 179 | Калорийность и пищевая ценность каш и круп | 1 | Работа по таблице «Крупы и каши».  Нахождение в таблице круп с содержанием белков, калорий.  Сравнение по содержанию пищевой ценности | С помощью учителя работают по таблице «Крупы и каши».  Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий.  Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности, с помощью | Работают по таблице «Крупы и каши».  Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий.  Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности |
| 180 | Варка каш из круп | 1 | Знакомство с видеоматериалом о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие.  Нахождение информации в сети Интернет по варке каши разной консистенции (по группам) | Слушают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал.  Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам) | Рассказывают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал.  Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам) |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 184 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке» | 1 | Повторение правил безопасности при работе с мультиваркой.  Ознакомление с рецептом, выбор продуктов.  Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Называние правил ухода по окончании варки каши в мультиварке.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой.  С помощью учителя проговаривают последовательность приготовления каши, подбирают продукты.  Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.  Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой.  Знакомятся с рецептом, подбирают продукты.  Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 185 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке» | 1 |
| 186 | Расчёт круп для варки гарниров | 1 | Работа с таблицей расчёта круп для варки гарниров.  Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Оформление таблицы в тетрадь | Рассматривают таблицу расчёта круп для варки гарниров, с помощью учителя.  С помощью учителя ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Оформляют таблицу в тетрадь | Работают с таблицей расчёта круп для варки гарниров.  Называют по таблице данные по расчёту воды, крупы и времени варки.  Оформляют таблицу в тетрадь |
| 187 | Расчёт круп для варки каш | 1 | Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Выполнение расчёта крупы в тетради, с опорой на образец таблицы | Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы, с помощью | Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы |
| 188 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту» | 1 | Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.  Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.  Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.  Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.  Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.  Обсуждают и **разбирают** выполненную работу |
| 189 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту» | 1 |
| 190 | Контрольная работа «Виды круп». Тест | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тест с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| 191 | Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 | Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений | Определяют вид крупы с помощью | Определяют вид крупы в зависимости от её формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений |
| **Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 20 часов** | | | | | |
| 192 | Макаронные изделия. Виды | 1 | Определение значения понятия «Макаронные изделия».  Изучение разновидностей макаронных изделий.  Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком | Слушают о значении понятия «Макаронные изделия».  Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность.  Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью | Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия».  Изучают разновидности макаронных изделий.  Соотносят названия макаронных изделий с рисунком |
| 193 | Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность | 1 | Повторение значения понятия «Макаронные изделия».  Узнавание макаронных изделий по описанию учителя.  Приведение примеров из личного опыта | Слушают о значении понятия «Макаронные изделия».  Называют макаронные изделия по описанию учителя.  Приводят примеры из личного опыта | Рассказывают о значении понятия «Макаронные изделия».  Узнают макаронные изделия по описанию учителя.  Приводят примеры из личного опыта |
| 194 | Показатели качества макаронных изделий | 1 | Знакомство с показателями качества макаронных изделий: внешний вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированных изделий, а также крошки, влажность продуктов, их кислотность, развариваемость, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей.  Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка.  Оформление таблицы в рабочую тетрадь | Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий».  С помощью учителя находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь | Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий».  Находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь |
| 195 | Блюда из макаронных изделий: «по-флотски» | 1 | Определение понятия «макароны по-флотски»:  блюдо из макаронных изделий с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем обжаренным в сливочном масле, обычно с луком.  Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет.  Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски».  Запись рецепта в тетрадь | Рассматривают кулинарные книги, находят в сети Интернет рецепты блюд из макаронных изделий.  С помощью находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски».  Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет.  Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски».  Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 196 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Макароны по-флотски» | 1 | Беседа об истории блюда-макароны по-флотски.  Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Макароны по-флотски».  Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла | Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-флотски», с помощью учителя.  Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.  Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.  Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду.  Выполняют  практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности |
| 197 | Практическая работа.  Приготовление блюда «Макароны по-флотски» | 1 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 201 | Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон» | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон.  Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон.  Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.  Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон.  Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность.  С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу.  Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон.  Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон.  Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.  Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 202 | Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон» | 1 |
| 203 | Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром» | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон.  Повторение правил безопасности.  Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.  Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.  Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила безопасности.  Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.  Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью.  Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Повторяют правила безопасности.  Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.  Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.  Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 204 | Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром» | 1 |
| 205 | Типы макаронных изделий | 1 | Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.  Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий.  Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ» | Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.  Проговаривают названия.  Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью.  Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ», с помощью | Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.  Проговаривают названия.  Читают текст и находят описание макаронных изделий.  Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ» |
| 206 | Типы макаронных изделий | 1 | Рассматривание образцов макаронных изделий.  Определение типа и подтипа макаронных изделий в продаже, из личного опыта.  Выполнение интерактивного задания по соответствию названия с рисунком | Рассматривают образцы макаронных изделий.  Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта, с помощью.  Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком, с помощью | Рассматривают образцы макаронных изделий.  Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта.  Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком |
| 207 | Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 | Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека.  Повторение ассортимента макаронных изделий.  Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».  Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Слушают о значении макаронных изделий в питании человека.  Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.  Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета», проговаривают.  Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу.  Рассматривают и обсуждают и выполненную работу | Слушают о значении макаронных изделий в питании человека.  Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.  Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».  Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 208 | Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |
| 209 | Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты | 1 | Знакомство с индукционной варочной плитой.  Обсуждение устройства, принципа работы.  Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели.  Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты | Рассматривают с индукционную варочную плиту.  Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью.  Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью.  Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты | Рассматривают с индукционную варочную плиту.  Обсуждают устройство, принцип работы.  Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели.  Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты |
| 210 | Правила ухода за индукционной варочной панелью | 1 | Чтение инструкции для индукционной варочной панели.  Нахождение информации по уходу за плитой.  Называние средств и предметов ухода | Читают инструкцию для индукционной варочной панели.  Находят информацию по уходу за плитой, с помощью.  Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью, с помощью | Читают инструкцию для индукционной варочной панели.  Находят информацию по уходу за плитой.  Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью |
| 211 | Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов** | | | | | |
| 212 | Русские традиционные напитки: морс, сбитень | 1 | Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках.  Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас».  Описание знакомых напитков из личного опыта | Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках.  С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик.  С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта | Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках.  Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик.  Описывают знакомые напитки из личного опыта |
| 213 | Практическая работа  «Приготовление морса из красной смородины» | 1 | Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники.  Значение напитков для человека.  Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.  Формирование вывода: при помощи морса организм быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды | Слушают о приготовлении морса из красной смородины.  Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя  Обсуждают значение напитков для человека | Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины.  Обсуждают значение напитков для человека.  Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса.  Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла |
| 214 | Практическая работа  «Приготовление морса из красной смородины» | 1 |
| 215 | Компот из свежих плодов | 1 | Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота».  Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал | Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота».  Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал | Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота».  Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов |
| 216 | Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок) | 1 | Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет.  Описание технологии приготовления компота.  Запись рецепта в рабочую тетрадь | С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет.  Описывают технологию приготовления компота, с помощью.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет.  Отвечают на вопросы.  Описывают технологию приготовления компота.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 217 | Практическая работа.  «Приготовление компота из яблок и ягод» | 1 | Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту:   * в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; * доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять; * один раз нагрели и один раз остудили. * Обсуждение и разбор готового компота | Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины.  С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне  Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме | Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами.  Выполняют практическую работу.  Разбирают выполненную работу |
| 218 | Практическая работа.  «Приготовление компота из яблок и ягод» | 1 |
| 219 | Правила обработки плодов, фруктов, ягод | 1 | Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод | Читают правила обработки плодов фруктов и ягод.  Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя | Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод.  Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод |
| 220 | Правила обработки плодов, фруктов, ягод | 1 | Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод.  Ответы на вопросы | Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод.  Отвечают на вопросы с помощью учителя | Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод.  Отвечают на вопросы по содержанию |
| 221 | Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка | 1 | Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод.  Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка» | Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод.  С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь | Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод.  Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь |
| 222 | Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка | 1 | Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине.  Приведение примеров из личного опыта | Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал.  Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя | Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал.  Приводят примеры из личного опыта |
| 223 | Посуда для напитков. Правила приготовления компота |  | Знакомство с видами посуды для приготовления напитков.  Чтение правил приготовления компота.  Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений | Рассматривают виды посуды для приготовления напитков.  Читают правила о приготовления компота.  С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений | Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков.  Рассказывают о технологии приготовления компота.  Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений |
| 224 | Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение | 1 | Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °C по 150–200 граммов на порцию.  Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке | Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °C по 150–200 граммов на порцию.  Называние последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке | Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °C по 150–200 граммов на порцию.  Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке |
| 225 | Практическая работа «Приготовление компота из яблок» | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок.  Повторение правил безопасности.  Ознакомление с технологической картой приготовления компота.  Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.  Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.  Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.  Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя.  Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.  Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.  Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.  Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают выполненную работу |
| 226 | Практическая работа «Приготовление компота из яблок» | 1 |
| 227 | Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов» | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов.  Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке.  Повторение правил безопасности.  Ознакомление с технологической картой приготовления компота.  Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.  Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.  Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя.  Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность.  Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.  Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 228 | Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов» | 1 |
| 229 | Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов | 1 | Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки».  Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи | Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки».  Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи | Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки».  Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи |
| 230 | Контрольная работа. Тест «Напитки» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Столовое белье: скатерти, салфетки - 8 часов** | | | | | |
| 231 | Виды и назначение столового белья | 1 | Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручники, полотенца, наперон, мулетон, столовые дорожки.  Называние ассортимента столового белья.  Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток | Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы.  Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал.  Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью | Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы.  Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал.  Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту |
| 232 | Виды и назначение столового белья | 1 | Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал.  Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы | Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал.  Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью учителя | Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал.  Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы |
| 233 | Уход за столовым бельём | 1 | Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём».  Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты.  Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём.  Определение значения слов «парча, штоф, бамбук».  Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов | Рассматривают этикетки, читают правила ухода.  Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.  С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь | Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём.  Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.  Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь |
| 234 | Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания | 1 | Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту.  Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом | Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту.  С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом | Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту.  Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом |
| 235 | Мастер – класс  «Искусство складывания бумажных салфеток» | 1 | Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных салфеток за столом не обойтись.  Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком».  Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу | С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя.  Рассматривают салфетки из разного материала.  Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя.  Участвуют в обсуждении выполненной работы | Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы.  Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания.  Выполняют тренировочное упражнение по складыванию салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком».  Делают разбор выполненной работы |
| 236 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 | Выполнение заданий промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста;  - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»  Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ | Выполняют задания промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью)  - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют задания промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста  - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» |
| 237 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 |
| 238 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части) | 1 |