**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 8 класса)**

Москва  
2023

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

[I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3](#_Toc145279076)

[II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 7](#_Toc145279077)

[III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 9](#_Toc145279078)

[IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 15](#_Toc145279079)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

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

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

* ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
* формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
* формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
* совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
* знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
* формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
* коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
* коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
* формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

Содержание разделов

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

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Личностные:**

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

**Предметные:**

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*ставиться если:

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

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

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

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

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «4»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «3»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «2»*не ставится

**Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*ставиться если:

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

*Оценка «4»* ставиться, если:

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

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

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»*ставиться*,* если:

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

*Оценка «4»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «3»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «2»*не ставится

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Дифференциация видов деятельности | |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| **Кулинария в производственных условиях– 11часов** | | | | | |
| 1 | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1 | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями.  Чтение вступительной статьи учебника «Введение».  Правила поведения на уроках поварского дела.  Инструктаж по технике безопасности | Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.  Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности | Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.  Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности.  Знакомятся с журналом инструктажей |
| 2 | Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения | 1 | Знакомство с учебным пособием.  Рассматривание условных обозначений и их назначение | Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения.  Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя | Знакомятся с учебным пособием.  Рассматривают условные обозначения и называют их назначение |
| 3 | Кулинария. История возникновения кулинарии | 1 | Различение понятий «пища» и «еда».  Знакомство с первой кулинарной книгой и школами поварского искусства.  Использование интерактивного приложения для выполнения задания | С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».  Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства.  Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью | Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».  Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства.  Используют интерактивное приложение для выполнения задания |
| 4 | Домашняя кулинария. Рецепты. | 1 | Определение понятия «домашняя кулинария» - домашняя кухня — это простая и недорогая еда, приготовленная дома с использованием кухонной утвари и техники бытового ценового сегмента из простого набора продуктов, которые можно купить в любом местном магазине.  Выбор рецепта из домашней кулинарной книги | Проговаривают значение выражения «домашняя кулинария».  Рассказывают о рецептах семьи, с опорой на подготовленный материал.  Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи | Называют значение выражения «домашняя кулинария».  Делают сообщение о рецептах семьи.  Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи |
| 5 | Практическая работа.  «Рецепты моей семьи» | 1 | Ознакомление с рецептом домашней кулинарии.  Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда.  Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт. | Знакомятся с традиционным семейным рецептом.  Подбирают продукты для выполнения практической работы.  С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне | Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту.  Делают расчёт продуктов для приготовления блюда.  Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту.  Делают разбор выполненной работы |
| 6 | Практическая работа.  «Рецепты моей семьи» | 1 |
| 7 | Кулинария в производственных условиях | 1 | Значение кулинарии в производственных условиях.  Знакомство с формами организации питания в общественном питании | Читают текст, выделяют  значение кулинарии в производственных условиях, с помощью.  С помощью учителя называют формы организации питания в общественном питании | Читают текст, выделяют  значение кулинарии в производственных условиях.  Называют формы организации питания в общественном питании |
| 8 | Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях» | 1 | Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях».  Знакомство с условиями производства  Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания, с полным или неполным технологическим циклом.  Словарь терминов  «Технологический цикл, сырьё, кулинарное изделие, кулинарная продукция | Знакомятся с видеоматериалом «Кулинария в производственных условиях».  С помощью учителя проговаривают производственные условия.  Находят значение терминов в словаре, в сети Интернет, записывают в словарь, с помощью учителя | Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях».  Обсуждение видов производственных помещений:   * для приема и хранения продуктов; * вспомогательные; * административно-бытовые; * техническая группа помещений   Работают со словарём, находят значение терминов, записывают в словарь |
| 9 | Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер | 1 | Знакомство с профессиями людей в организации общественного питания.  Определение слова «шеф-повар».  Чтение должностной инструкции шеф-повара | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о  деятельности и шеф-повара в организации общественного питания  Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы с помощью | Называют виды профессий в организации общественного питания  Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы по содержанию |
| 10 | Практическая работа.  «Экскурсия в школьную столовую | 1 | Определение значения слова «повар» -  это специалист, занимающийся приготовлением пищи: как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить.  Расширение кругозора о деятельности повара через наблюдение.  Формирование вывода:  работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно! | Повторяют значение термина «повар».  Наблюдают за деятельностью повара в школьной столовой.  Называют виды деятельности.  С помощью учителя делают вывод: эта работа очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно! | Различают виды профессии «повар» - повар, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар технолог, шеф-повар, повар универсал.  Наблюдают за деятельность повара.  Делают вывод: работа повара  очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно! |
| 10 | Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер | 1 | Расширение кругозора о деятельности повара-кондитера.  Чтение текста о деятельности повара-кондитера.  Нахождение различий в профессии: повар, повар-кондитер, шеф-повар.  Словарь терминов | Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал.  Читают текст о деятельности повара-кондитера.  Отвечают на вопросы с помощью учителя.  С помощью находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь.  Записывают значение в словарь терминов | Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал.  Читают текст о деятельности повара-кондитера.  Отвечают на вопросы.  Находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь.  Записывают значение в словарь терминов |
| 11 | Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по показу учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток** **- 18часов** | | | | | |
| 12 | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток | 1 | Знакомство с кухонными ручными приборами: венчик, ступка, мельница, поварской молоток.  Рассматривание образцов, описание по внешнему виду и назначению.  Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи | Проговаривают за учителем  виды кухонных ручных приборов.  Работают со словарём, находят с помощью определение слов «венчик, ступка, мельница ».  Различают приборы по назначению, с помощью учителя | Называют виды кухонных ручных приборов.  Работают со словарём, находят определение слов «венчик, ступка, мельница».  Различают приборы по назначению.  Приводят примеры из личного опыта |
| 13 | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток | 1 | Чтение текста и нахождение ответов на вопросы о назначении кухонных ручных приборов.  Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.  Нахождение ручного прибора по описанию учителя | Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя.  Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.  Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью | Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов.  Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.  Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя |
| 14 | Практическая работа «Взбивание яиц венчиком» | 1 | Повторение правил санитарии и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу.  Знакомство с алгоритмом действий о  взбиванию яиц венчиком.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу.  Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу.  Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 15 | Практическая работа «Взбивание яиц венчиком» | 1 |
| 16 | Практическая работа «Измельчение специй в мельнице» | 1 | Повторение значения слов «ступка, пестик».  Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй.  Описание действий учителя: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью.  Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.  Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь.  Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.  Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы |
| 17 | Практическая работа «Измельчение специй в ступке» | 1 |
| 18 | Правила работы с миксером, блендером» | 1 | Чтение текста и нахождение информации о правилах работы с миксером и блендером.  Выделение главного: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера | Читают текст и находят, с помощью, информацию о правилах работы с миксером и блендером.  С помощью учителя выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека | Рассказывают о работе с миксером и блендером.  Выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека |
| 19 | Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере» | 1 | Объяснение учителя о правилах пользования блендером.  Повторение последовательности сборки блендера.  Называние правил безопасности.  Знакомство с алгоритмом действий  измельчения сахара до сахарной пудры.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.   * Обсуждение и разбор выполненной работы | Слушают о правилах пользования блендером.  Повторяют последовательность сборки блендера.  Проговаривают правила безопасности.  Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Рассматривают блендер, рассказывают о правилах пользования блендером.  Повторяют последовательность сборки блендера.  Рассказывают о правилах безопасности.  Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 20 | Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере» | 1 |
| 21 | Практическая работа  «Рецепт молочного коктейля в миксере» | 1 | Повторение правил пользования миксером.  Называние правил безопасности.  Знакомство с алгоритмом действий о  приготовлению молочного коктейля в миксере.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.   * Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила пользования миксером, с помощью.  Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Рассказывают о правилах пользования миксером.  Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере.  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 22 | Практическая работа  «Рецепт молочного коктейля в миксере» | 1 |
| 23 | Электрическая мясорубка: устройство, назначение | 1 | Объяснение учителем об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец.  Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке электрической мясорубки.  Повторение правил безопасности | Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки, с помощью.  Проговаривают правила безопасности, используют помощь учителя | Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки.  Называют правила безопасности |
| 24 | Правила эксплуатации электромясорубки | 1 | Называние значения слова «мясорубка».  Работа инструкцией к электрической мясорубке.  Чтение правил эксплуатации электромясорубки | С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», с помощью.  Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью.  Читают правила эксплуатации электромясорубки | Работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», записывают в словарь.  Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью.  Читают правила эксплуатации электромясорубки |
| 25 | Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | Выполнение теста по предмету «Поварское дело».  Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений |
| 26 | Техника безопасности при использовании мясорубки | 1 | Повторение устройства электромясорубки.  Чтение правил техники безопасности при использовании мясорубки.  Приведение примеров из домашнего опыта | Повторяют виды моющих и чистящих средств.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью | Рассказывают о видах моющих и чистящих средств.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 27 | Поварской (отбивной) молоток | 1 | Чтение текста и выделение назначения поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса.  Знакомство с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал.  Работа со словарём терминов: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка | Читают текст и выделяют с помощью назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса.  Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал.  В совместной деятельности работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка, используют помощь учителя | Выделяют в тексте назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса.  Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал.  Работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка |
| 28 | Правила отбивания мяса | 1 | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса.  Знакомство с прибором «тендерайзер», использование в быту, исключение загрязнения разделочной поверхности и пространства вокруг.  Проговаривание правил по отбиванию мяса | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса.  Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использование в быту, с опорой на наглядность.  Проговаривают правила по отбиванию мяса с помощью учителя | Выделяют из просмотренного видеоматериала сведения о правилах отбивания мяса.  Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использование в быту.  Проговаривают правила по отбиванию мяса |
| 29 | Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Кухонная посуда: сотейник, противень - 14 часов** | | | | | |
| 30 | Кухонная посуда. Сотейник. Назначение | 1 | Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни.  Выделение в рассказе описания посуды - сотейник.  Рассматривание образца, описание по внешним признакам | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде.  Знакомятся с сотейником и его назначением.  С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни | Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни.  Знакомятся с сотейником и его назначением.  Приводят примеры из повседневной жизни |
| 31 | Кухонная посуда. Сотейник. Назначение | 1 | Значение слова «сотейник».  Рассматривание сотейников по размеру, называние по использованию.  Использование сотейников для приготовления разных блюд | Находят значение слова «сотейник», с помощью.  Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию.  С помощью учителя рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд, с опорой на наводящие вопросы | Работают со словарём, находят значение слова «сотейник».  Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию.  Рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 32 | Отличительные особенности сотейника | 1 | Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник: высокие сотейники, мелкие, конические и цилиндрические  Определение предметов посуды по назначению, с опорой на описание учителя.  Сравнение сковородки и сотейника.  Заполнение таблицы отличий сковороды и сотейника | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода.  Определяют предметы посуды по назначению, с помощью.  Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника.  Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника, с помощью | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода.  Определяют предметы посуды по назначению.  Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника.  Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника |
| 33 | Практическая работа.  «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 | Повторение назначения сотейника:  сотейник отлично подходит для 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 |
| 34 | Практическая работа.  «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 35 | Правила ухода за сотейниками | 1 | Повторение видов сотейника и его назначения.  Объяснение учителя о соблюдении правил ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.  Определение значения слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник» | С помощью учителя повторяют виды сотейников и их назначение.  Проговаривают правила ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.  Определяют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник», с помощью учителя | Называют виды сотейников и их назначение.  Рассказывают о правилах ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.  Называют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник» |
| 36 | Правила ухода за сотейниками | 1 | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о том, что нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части | Знакомятся с информацией о том, что нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части.  Отвечают на вопросы, с помощью учителя | Рассказывают о правилах пользования сотейниками: нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части.  Отвечают на вопросы |
| 37 | Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение | 1 | Знакомство с кухонной посудой: противень.  Нахождение значения слова «противень» в словаре: тонкий металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания).  Чтение текста и нахождение информации о назначении противня | Изучают особенности противня, с помощью.  Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь.  Читают текст и находят информацию о назначении противня, с помощью учителя | Изучают особенности противня.  Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь.  Читают текст и находят информацию о назначении противня |
| 38 | Практическая работа.  «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста» | 1 | Повторение назначения противня:  противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают, готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения.  Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований | Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень.  Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне.  С помощью учителя выполняют практическую работу.  Участвуют в обсуждении выполненной работы | Рассказывают о назначении противня.  Выполняют расчёт продуктов для приготовления выпечки.  Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.  Самостоятельно выполняют практическую работу.  Разбирают качество выполненной работы |
| 39 | Практическая работа.  «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста» | 1 |
| 40 | Правила ухода за противнями | 1 | Чтение правил по уходу за противнями.  Выделение главного: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств.  Словарь терминов: керамика, силикон, противень | Читают правила по уходу за противнями.  С помощью учителя выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств.  Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень | Рассказывают правила по уходу за противнями.  Выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств.  Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень |
| 41 | Практическая работа «Уход за противнями» | 1 | Повторение правил ухода за противнями.  Называние правил безопасности.  Знакомство с алгоритмом действий по  уходу за противнями.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и анализ выполненной работы | Повторяют правила ухода за противнями.  Проговаривают правила безопасности.  Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Называют правила ухода за противнями.  Рассказывают о правилах безопасности.  Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 42 | Практическая работа «Уход за противнями» | 1 |
| 43 | Проверочный тест «Кухонная посуда» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Мытьё посуды – 23 часа** | | | | | |
| 44 | Организация рабочего места при мытье посуды | 1 | Знакомство с инструкцией по охране труда  Называние опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды.  Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки | Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды.  Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью.  Выделяют в тексте предметы спецодежды: косынка, фартук, перчатки | Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды.  Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды.  Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки |
| 45 | Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды» | 1 | Повторение инструкции при мытье посуды.  Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют инструкцию по мытью посуды.  С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Повторяют инструкцию по мытью посуды.  Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 46 | Техника безопасности при мытье посуды | 1 | Просмотр видеоматериала о соблюдении техники безопасности при мытье посуды.  Выделение главного: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир | Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал.  С помощью учителя выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир.  Записывают вывод в рабочую тетрадь | Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал.  Выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону.  Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир.  Записывают вывод в рабочую тетрадь |
| 47 | Правила ручного мытья посуды | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки:  избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет  ничего мешать, комфортно мыть посуду , избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств.  Оформление правила в рабочую тетрадь | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет  ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств.  Оформляют правила в рабочую тетрадь | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал.  Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств.  Оформляют правила в рабочую тетрадь |
| 48 | Правила ручного мытья посуды | 1 | Рассматривание схемы расположения рабочего места для мытья посуды.  Зарисовка схемы в рабочую тетрадь.  Проговаривание правил ручного мытья посуды | Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды.  Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с помощью.  Проговаривают правила ручного мытья посуды, с опорой на схему, с помощью учителя | Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды.  Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец.  Называют правила ручного мытья посуды, с опорой на схему |
| 49 | Химические средства ухода за посудой | 1 | Чтение текста, выделение химических средств ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.  Знакомство с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды.  Словарь терминов: концентрат | Читают текст, выделяют  (с помощью) средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.  Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал.  Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь | Читают текст, выделяют средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.  Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал.  Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь |
| 50 | Значение глицерина в средстве для мытья посуды | 1 | Значение глицерина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается.  Также глицерин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.  Оформление выводов в рабочую тетрадь | Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды.  С помощью учителя проговаривают вывод: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.  Записывают вывод в рабочую тетрадь | Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды.  Рассказывают о значении: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.  Записывают вывод в рабочую тетрадь |
| 51 | Бытовая химия.  Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | 1 | Определение понятия «бытовая химия».  Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь.  Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | С помощью учителя находят в тексте определение понятия «бытовая химия», с опорой на наглядность.  Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь, с опорой на видеоматериал | Изучают понятие «бытовая химия», с опорой на наглядность.  Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувь, с опорой на видеоматериал |
| 52 | Практическая работа.  «Исследование моющего средства для посуды» | 1 | Проведение исследования состава моющих средств, изучение их влияния на здоровье человека и окружающую среду (на примере известных моющих средств).  Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды.  Составление и заполнение таблицы: название, специфичность запаха, запах после мытья.  Формулирование вывода: изучаем этикетку на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности | С помощью учителя находят информацию в сети Интернет об использовании моющего средства для посуды.  Рассматривают образцы моющего средства, читают информацию на этикетке.  Проговаривают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности | Находят информацию в сети Интернет об использовании бытовой химии в быту.  Составляют сообщение об использовании бытовой химии в быту.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Составляют и заполняют таблицу: название, специфичность запаха, запах после мытья.  Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности |
| 53 | Практическая работа.  «Исследование моющего средства для посуды» | 1 |
| 54 | Натуральные средства для мытья посуды | 1 | Знакомство с натуральными средствами для мытья посуды.  Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах | Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах.  Соотносят названия средства с картинкой, с помощью учителя | Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах.  Соотносят названия средства с картинкой.  Рассказывают об использовании натуральных средств, в домашних условиях |
| 55 | Народные средства для мытья посуды | 1 | Нахождение информации в сети Интернет об использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса.  Чтение правил по использованию народных средств.  Различение и нахождение средств по описанию ситуаций | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса.  Составляют сообщения по группам, с помощью, по наводящим вопросам.  Читают правила по использованию народных средств.  С помощью учителя различают и находят средства по описанию ситуаций | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средствах в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса.  Составляют сообщения по группам.  Читают правила по использованию народных средств.  Различают и находят средства по описанию ситуаций |
| 56 | Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» | 1 | Называние народных средств для мытья посуды.  Повторение правил безопасности.  Приведение примеров из домашнего опыта.  Ознакомление с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и анализ выполненной работы | Называют народные средства для мытья посуды, с опорой на наглядность.  Проговаривают правила безопасности.  Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя) | Рассказываю о народных средствах для мытья посуды, с опорой на наглядность.  Называют правила безопасности.  Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы |
| 57 | Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» | 1 |
| 58 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 | Повторение правил безопасности.  Называние требований к чистой посуде.  Повторение правил ручного мытья посуды.  Ознакомление с алгоритмом действий при мытье посуды.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают требования к чистой посуде.  Повторяют правила ручного мытья посуды.  Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).  Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы | Рассказывают о требованиях к чистой посуде, о правилах ручного мытья посуды.  Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы |
| 59 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 |
| 60 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 | * Участие в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды. * Составление сообщений по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. * Оформление памятки «Правила мытья посуды» | * Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды. * С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. * Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью | * Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды. * Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. * Оформляют памятку «Правила мытья посуды» |
| 61 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 |
| 62 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 1 | Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.  Рассматривание способов укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.  Ознакомление с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.  Соблюдение правил: укладывание посуды, выбор средства и программы.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Рассмотрение и обсуждение выполненной работы | Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.  Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.  Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.  С помощью называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (с помощью) | Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.  Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.  Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.  Называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту |
| 63 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 1 |
| 64 | Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы.  Знакомство со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине.  Определение удобного способа сушки посуды  Выполнение требований к качеству выполненной работы.  Применение на практике полученных знаний | Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы.  Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине.  С помощью определяют удобный способ сушки посуды  Выполняют требования к качеству выполненной работы, с помощью.  Применяют на практике полученные знания на доступном уровне | Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы.  Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине.  Определяют удобный способ сушки посуды  Выполняют требования к качеству выполненной работы.  Применяют на практике полученные знания |
| 65 | Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 |
| 66 | Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание с помощью | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал** **– 22 часа** | | | | | |
| 67 | Рыба. Виды рыбы | 1 | Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.  Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал.  Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе | Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.  Отвечают на вопросы с помощью.  Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал.  Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя | Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.  Отвечают на вопросы с помощью.  Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал.  Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе |
| 68 | Использование рыбы в кулинарии | 1 | Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии.  Обсуждение видеоматериала: из рыбы делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут подаваться как самостоятельное блюдо.  Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.  Оформление вывода в рабочую тетрадь | Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.  С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.  Оформляют вывод в рабочую тетрадь | Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.  Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.  Оформляют вывод в рабочую тетрадь |
| 69 | Практическая работа.  «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы» | 1 | Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления.  Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе.  Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда | С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека.  Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы.  Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда |
| 70 | Практическая работа.  «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы» | 1 |
| 71 | Свежая рыба. Определение свежести рыбы | 1 | Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба.  Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал.  Приведение примеров из личного опыта | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы.  С помощью учителя обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы.  Составляют сообщение.  Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь |
| 72 | Свежая рыба. Определение свежести рыбы | 1 | Определение понятия «свежая рыба».  Чтение текста об определении свежести рыбы.  Работа с терминами:   * фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят.   Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы» | Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.  Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.  Работают с терминами:   * фарш; * свежесть рыбы; * заморозка; * солят, маринуют, варят; * жарят.   Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя.  Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя | Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.  Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.  Работают с терминами:   * фарш; * свежесть рыбы; * заморозка; * солят, маринуют, варят; * жарят.   Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения |
| 73 | Пряности, специи, приправы | 1 | Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров.  Определение понятий « Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы».  Выделяют понятия, приводят примеры.  С помощью учителя проговаривают понятия  «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы».  Выделяют понятия, приводят примеры.  Рассказывают об определении понятий  «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь |
| 74 | Пряности, специи, приправы | 1 | Работа по таблице « Пряности, специи, приправы».  Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу.  Оформление таблицы в рабочую тетрадь | Работают с таблицей  «Пряности, специи, приправы».  С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Работают с таблицей  «Пряности, специи, приправы».  Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу.  Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец |
| 75 | Использование специй в кулинарии | 1 | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.  Рассматривание образцов, описание по внешнему виду | Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.  Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху | Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.  Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху |
| 76 | Использование специй в кулинарии | 1 | Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии.  Формулирование вывода*: с*пеции используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества.  Оформление вывода в рабочую тетрадь | Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.  С помощью учителя делают вывод: *с*пеции используютсяпри готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.  Оформляют вывод в рабочую тетрадь | Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.  Делают вывод: *с*пеции используютсяпри готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.  Оформляют вывод в рабочую тетрадь |
| 77 | Правила хранения соли | 1 | Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.  Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.  Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи.  Знакомство с правилами хранения соли | Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.  С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.  Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.  Знакомятся с правилами хранения соли | Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.  Рассказывают о видах соли:   * поваренная; * морская; * чёрная гавайская;   Выполняют с опорой на наглядность.  Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.  Знакомятся с правилами хранения соли |
| 78 | Сахар. Виды сахара | 1 | Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.  Чтение текста и выделение видов сахара | Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.  Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст | Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.  Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст |
| 79 | Хранение сахара, сахарного песка | 1 | Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.  Приведение примеров из личного опыта | Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.  Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя | Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.  Приводят примеры из личного опыта |
| 80 | Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества» | 1 | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».  Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи.  Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.  Определение свойств качества специй, приправ.  Заполнение таблицы | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».  Соотносят названия приправ с картинкой.  Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.  С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ.  Заполняют таблицу, с помощью учителя | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».  Соотносят названия приправ с картинкой.  Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.  Определяют свойства и качества специй, приправ.  Заполняют таблицу |
| 81 | Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества» | 1 |
| 82 | Крахмал. Виды крахмала | 1 | Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.  Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец.  Чтение текста об описании видов крахмала | Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.  Отвечают на вопросы.  Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец.  Читают текст об описании видов крахмала | Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.  Отвечают на вопросы.  Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец.  Читают текст об описании видов крахмала |
| 83 | Условия хранения крахмала | 1 | Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях.  Приведение примеров из личного опыта.  Работа с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения | Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях.  Приводят примеры из личного опыта.  С помощью учителя работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения | Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях.  Приводят примеры из личного опыта.  Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения |
| 84 | Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях» | 1 | Повторение видов крахмала.  Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.  Составление алгоритма действий по  приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют виды крахмала.  Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.  Участвуют в составлении алгоритма действий  приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Повторяют виды крахмала.  Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.  Участвуют в составлении алгоритма действий  приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 85 | Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях» | 1 |
| 86 | Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху» | 1 | Повторение видов пряностей, специй, приправ.  Составление алгоритма действий  определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.  Заполнение таблицы, с опорой на образцы.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют виды пряностей, специй, приправ.  Участвуют в составлении алгоритма действий  определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.  Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Повторяют виды пряностей, специй, приправ.  Участвуют в составлении алгоритма действий  определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.  Заполняют таблицу, с опорой на образец.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 87 | Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху» | 1 |
| 88 | Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тестовое задание с помощью | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Овощи. Лук. Капуста - 24часа** | | | | | |
| 89 | Овощи. Использование лука в кулинарии | 1 | Значение овощей для жизнедеятельности человека.  Рассматривание лука, общего вида растения.  Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения | Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека.  Отвечают на вопросы.  Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью.  Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя | Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека.  Отвечают на вопросы.  Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу.  Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения |
| 90 | Обработка репчатого лука | 1 | Знакомство с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.  Чтение текста и выделение последовательности обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.  Оформление последовательности обработки в рабочую тетрадь | Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.  Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.  Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.  Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.  Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь |
| 91 | Виды нарезки репчатого лука | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами.  Соотнесение названия нарезки с рисунком.  Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука.  Соотносят названия нарезки с рисунком.  Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии.  Отвечают на вопросы с помощью учителя | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука.  Соотносят названия нарезки с рисунком.  Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии.  Отвечают на вопросы |
| 92 | Практическая работа  «Формы нарезки репчатого лука» | 1 | Повторение форм нарезки.  Ознакомление с технологической картой нарезки лука репчатого.  Наблюдение за действиями учителя по показу форм нарезки.  Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действий, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами | Соотносят названия нарезки лука репчатого с рисунком формы нарезки: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами.  С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого | Называют формы нарезки лука репчатого: соломка, кубики, кольца, полукольца.  Обсуждают алгоритм действий по предстоящей работе.  Выполняют практическую работу, с опорой на образцы нарезки, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами |
| 93 | Практическая работа  «Формы нарезки репчатого лука» | 1 |
| 94 | Специальные инструменты для нарезки лука | 1 | Рассматривание специальных инструментов для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука.  Наблюдение за действиями учителя по использованию специальных инструментов.  Комментирование действий учителя.  Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов | Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука.  Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.  Участвуют в комментировании действий учителя.  Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов | Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука.  Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.  Участвуют в комментировании действий учителя.  Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов |
| 95 | Практическая работа «Нарезка зелёного лука | 1 | Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков).  Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука разными способами.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют виды нарезки зелёного лука.  Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью.  Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы | Рассказывают о видах нарезки репчатого лука.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами.  Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 96 | Практическая работа «Нарезка зелёного лука | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 97 | Овощи. Использование капусты в кулинарии | 1 | Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.  Правильное обозначение видов капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби.  Называние самой популярной капусты   * белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде | Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.  Читают текст и выделяют виды капусты, с помощью.  С помощью учителя выделяют самую популярную капусту   * белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде | Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.  Читают текст и выделяют виды капусты.  Называют самую популярную капусту   * белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде |
| 98 | Овощи. Использование капусты в кулинарии | 1 | Рассматривание видов капусты, описание, с опорой на наглядность.  Чтение текста, выделение свойств капусты разного вида | Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность, с помощью учителя.  Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида, с помощью учителя | Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность.  Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида |
| 99 | Кулинарная обработка капусты | 1 | Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, разрезают на части, вырезают кочерыжку.  Оформление последовательности в рабочую тетрадь | Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, разрезают на части, вырезают кочерыжку.  Оформляют последовательность в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, разрезают на части, вырезают кочерыжку.  Оформляют последовательность в рабочую тетрадь |
| 100 | Кулинарная обработка капусты | 1 | Называние полезных свойств капусты.  Повторение правил кулинарной обработки капусты.  Составление сообщений об обработке разных видов капусты, с опорой на текст | Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С.  С помощью учителя проговаривают правила кулинарной обработки капусты.  Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст | Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С.  Рассказывают о правилах кулинарной обработки капусты.  Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст |
| 101 | Виды нарезки и способы использования капусты | 1 | Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».  Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии.  Оформление таблицы «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь | Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».  С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.  Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь | Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».  Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.  Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь |
| 102 | Виды нарезки и способы использования капусты | 1 | Знакомство с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.  Выполнение задания по карточке  «Восстановите последовательность нарезки капусты».  Работа с терминами: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн | Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.  Выполняют задание по карточке  «Восстановите последовательность нарезки капусты», с помощью.  С помощью учителя объясняют значение терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн | Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.  Выполняют задание по карточке  «Восстановите последовательность нарезки капусты».  Объясняют значение терминов:   * шинковка, * ломтики, * рубка, * кочешок, * кочерыжка, * кухонный комбайн, с опорой на словарь |
| 103 | Специальные инструменты для нарезки капусты | 1 | Знакомство со специальными инструментами для нарезки капусты:  нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.  Наблюдение за работой инструментов, с опорой на видеоматериал.  Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов | Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.  Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал.  Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов | Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.  Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал.  Называют правила безопасности при использовании специальных инструментов |
| 104 | Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную.  Повторение правил безопасности с ножом.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную.  Повторяют правила безопасности с ножом.  Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).  Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу | Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную.  Повторяют правила безопасности с ножом.  Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 105 | Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную» | 1 |
| 106 | Кухонный комбайн: устройство, назначение | 1 | Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.  Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна.  Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна | Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.  С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью | Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.  Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна.  Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна |
| 107 | Правила безопасности при работе с кухонным комбайном | 1 | Работа с инструкцией по применению кухонного комбайна.  Нахождение в инструкции правил безопасности при работе с кухонным комбайном.  Формирование вывода: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма | Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна.  С помощью учителя находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном.  С помощью делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма | Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна.  Находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном.  Делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда для исключения травматизма |
| 108 | Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне» | 1 | Подготовка кухонного комбайна к работе.  Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе.  Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне.  Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе.  Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне.  Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 109 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты» | 1 | Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты.  Составление алгоритма действий по приготовлению салата.  Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.   * Обсуждение и *разбор* выполненной работы | С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты.  Составляют алгоритм действий по приготовлению салата.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.   * Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты.  Составляют алгоритм действий по приготовлению салата.  Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне.   * Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 110 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты» | 1 |
| 111 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 | Выполнение заданий текущей аттестации :  - выбор правильного ответа теоретической части теста;  - выполнение практической работы «Очистка картофеля» | Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.  Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога) | Отвечают на вопросы теста.  Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту.  Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 112 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 | Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля с соблюдением правил безопасности и требований качества | Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью учителя | Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа |
| **Блюда из отварного картофеля – 36 часов** | | | | | |
| 113 | Картофель. История появления картофеля в России | 1 | Определение значения слова «картофель».  Знакомство с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал.  Работа с термином «клубень» | Слушают учителя о значении слова «картофель».  Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал.  Проговаривают значение слова «клубень» | Слушают учителя о значении слова «картофель».  Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал.  Проговаривают значение слова «клубень» |
| 114 | Картофель. Полезные свойства картофеля | 1 | Рассказ учителя о видах картофеля по назначению: столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность.  Выполнение задания по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр) | Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность.  С помощью учителя различают виды картофеля по назначению.  Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр), с помощью учителя | Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность.  Различают виды картофеля по назначению.  Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр) |
| 115 | Инструменты для очистки картофеля | 1 | Знакомство с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.  Наблюдение за действиями учителя по использованию овощечистки.  Выполнение тренировочного упражнения по чистке картофеля овощечисткой.  Называние правил безопасности | Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.  Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки.  Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой, на доступном уровне, с помощью | Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.  Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки.  Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой |
| 116 | Практическая работа  «Очистка картофеля» | 1 | Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоску кожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща. «Поворачивайте картофель вокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите весь картофель».  Выполнение практической работы по очистке картофеля ножом, овощечисткой | Проговаривают технологию очистки картофеля овощечисткой.  С помощью учителя очищают картофель с помощью овощечистки, с соблюдением правил безопасности.  Участвуют в обсуждении качества выполненной работы | Обсуждают выполнение предстоящей работы по очистке картофеля ножом  Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности.  Делают разбор выполненной работы |
| 117 | Технология приготовления отварного картофеля | 1 | Знакомство с технологией приготовления отварного картофеля:  очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.  Выделение главного: солить необходимо через 5-10 минут после закипания.  Формулирование вывода: время варки картофеля зависит от его размера: чем крупнее клубни, тем дольше они варятся; чем больше количество клубней готовится, тем медленнее закипает вода, следовательно, увеличивается время полного приготовления | Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:  очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.  С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания | Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:  очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.  Выделяют главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания |
| 118 | Практическая работа «Приготовление отварного картофеля» | 1 | Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля.  Составление алгоритма действий по приготовлению отварного картофеля.  Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя находят в кулинарных книгах рецепт приготовления отварного картофеля.  Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля, с помощью.  Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля.  Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля.  Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 119 | Практическая работа «Приготовление отварного картофеля» | 1 |
| 120 | Технология приготовления картофельного пюре | 1 | Определение понятия «картофельное пюре».  Чтение текста о технологии приготовления картофельного пюре.  Описание технологии приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал | С помощью учителя определяют «картофельное пюре».  Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре.  Отвечают на вопросы.  Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал, с помощью учителя | Определяют понятие «картофельное пюре».  Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре.  Отвечают на вопросы.  Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал |
| 121 | Технология приготовления растворимого картофельного пюре | 1 | Рассказ учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.  Нахождение в тексте технологии приготовления растворимого картофельного пюре | Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.  Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре, с помощью учителя | Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.  Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 122 | Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре | 1 | Знакомство с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка.  Приведение примеров из домашнего опыта.  Работа с терминами: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито | Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка.  Приводят примеры из домашнего опыта.  С помощью учителя объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито | Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито, с опорой на словарь |
| 123 | Практическая работа «Приготовление картофельного пюре» | 1 | Повторение полезных свойств картофеля, с опорой на схему.  Ознакомление с технологической картой приготовления картофельного пюре.  Выбор продуктов и инвентаря.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют полезные свойства картофеля, с опорой на схему.  Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре.  Подбирают продукты и инвентарь.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы по приготовлению, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Рассказывают о полезных свойствах картофеля, с опорой на схему.  Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре.  Подбирают продукты и инвентарь.  картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 124 | Практическая работа «Приготовление картофельного пюре» | 1 |
| 125 | Использование отварного картофеля для приготовления салатов | 1 | Рассказ об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.  Приведение примеров из личного опыта | Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.  Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов | Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.  Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов |
| 126 | Использование отварного картофеля для приготовления салатов | 1 | Нахождение в книгах или в сети Интернет информации об использовании отварного картофеля для приготовления салатов.  Составление сообщений по группам | Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов.  Составляют сообщения по группам, с помощью учителя | Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов.  Составляют сообщения по группам |
| 127 | Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования | 1 | Определение значения слова «салат».  Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.  Рассматривание образцов нарезки с опорой на видеоматериал | Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью.  Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.  Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал | Работают со словарём, находят значение слова «салат».  Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.  Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал |
| 128 | Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования | 1 | Чтение текста и выделение описания простых форм нарезки.  Знакомство со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.  Соотнесение названия нарезки с рисунком.  Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара | Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки, с помощью.  Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.  Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью.  Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара | Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки.  Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.  Соотносят названия нарезки с рисунком.  Делают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара |
| 129 | Практическая работа  «Простые формы нарезки картофеля» |  | Работа с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».  Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля.  Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».  Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.  Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.  Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы | Работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».  Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.  Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 130 | Практическая работа  «Простые формы нарезки картофеля» | 1 |
| 131 | Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование | 1 | Знакомство с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.  Соотнесение вида нарезки с названием | Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.  Проговаривают названия.  Соотносят вид нарезки с названием, с помощью учителя | Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.  Проговаривают названия.  Соотносят вид нарезки с названием |
| 132 | Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование | 1 | Работа с таблицей « Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование».  Знакомство с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.  Работа с термином «фритюр» | Работают с таблицей  «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование», с помощью.  Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.  Объясняют значение слова «фритюр», с помощью | Работают с таблицей  «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование».  Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.  Объясняют значение слова «фритюр» |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 136 | Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления салата «Муравейник», с картофелем фри.  Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают по технологической карте основные этапы приготовления салата «Муравейник».  С помощью учителя выполняют практическую работу.  Участвуют в обсуждении выполненной работы | Обсуждают предстоящую работу по приготовлению салата «Муравейник», с опорой на технологическую карту.  Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и требований качества к готовому блюду.  Делают выводы по качеству готового блюда |
| 137 | Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри» | 1 |
| 138 | Заправка картофельных салатов | 1 | Знакомство с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.  Просмотр приготовления заправки (по выбору) в сети Интернет | Знакомятся с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.  Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет | Называют виды заправок для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.  Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет |
| 139 | Современные способы и приёмы оформления салатов | 1 | Знакомство со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты.  Украшаем зеленью укропа, зелёного лука, петрушки, сельдерея  Формулирование вывода: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием | Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты.  Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей  С помощью учителя проговаривают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием | Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты.  Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей  Делают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием |
| 140 | Виды рецептов | 1 | Работа в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет.  Составление сообщения о приготовлении картофельных салатов.  Оформление рецепта салата в рабочую тетрадь.  Работа с терминами: «гарнир», «салат», «украшение зеленью» | Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет.  Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов.  Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь.  С помощью учителя узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью | Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет.  Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов.  Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь.  Узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью |
| 141 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат»  Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат».  С помощью учителя выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне.  Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя | Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат».  Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 142 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат» | 1 |
| 143 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье».  Выбор форм нарезки овощей.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье».  Выбирают форму нарезки овощей.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье».  Выбирают форму нарезки овощей.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 144 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье» | 1 |
| 145 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур | 1 | Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.  Выполнение практического задания по расчёту сырья и продуктов на 3, 5 человек.  Работа с терминами: «рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор» | Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.  С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек | Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.  Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обработка сырой рыбы – 36 часов** | | | | | |
| 149 | Рыба и рыбопродукты | 1 | Определение значения понятия «Рыба и рыбопродукты».  Просмотр мультимедийной презентации  «Рыба и рыбопродукты».  Обсуждение и выделение главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам | С помощью учителя определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».  Смотрят мультимедийную презентацию  «Рыба и рыбопродукты».  Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам | Определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».  Смотрят мультимедийную презентацию  «Рыба и рыбопродукты».  Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам |
| 150 | История происхождения рыб | 1 | Знакомство с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.  Приведение примеров из домашнего опыта | Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.  Приводят примеры из домашнего опыта | Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.  Приводят примеры из домашнего опыта |
| 151 | Значение рыбы в питании человека | 1 | Зарисовка «Основные части и формы тела рыбы».  Просмотр видеофрагмента коллекции «Рыбные блюда». Обсуждение и анализ увиденного.  Беседа о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.  Работа с текстом «Полезные свойства рыбы».  Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб | Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью.  Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе.  Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью.  Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст | Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы».  Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе.  Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.  Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст |
| 152 | Классификация рыбных продуктов | 1 | Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбных продуктов».  Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.  Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов» | Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».  С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.  Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью | Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».  Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.  Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов» |
| 153 | Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению | 1 | Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы».  Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.  Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии» | Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».  С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.  Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии», с помощью | Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».  Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.  Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии» |
| 154 | Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия | 1 | Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты».  Обсуждение рекомендаций по выбору рыбы.  Работа с терминами и определениями: мороженая, охлаждённая.  Поиск информации в тексте.  Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся | Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты».  Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы.  С помощью учителя объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая.  Находят информацию в тексте.  Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся, с помощью учителя | Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты».  Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы.  Объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая.  Находят информацию в тексте.  Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся |
| 155 | Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей | 1 | Разбор проблемной ситуации.  Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.  Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку.  Выделение полезных свойств рыбы и морепродуктов в питании человека | С помощью учителя рассматривают проблемную ситуацию.  Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.  Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку? | Разбирают проблемную ситуацию.  Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.  Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку? |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 156 | Продукты детского питания на рыбной основе | 1 | Знакомство с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал.  Формулирование вывода: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма | Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал.  С помощью учителя проговаривают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма | Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал.  Делают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма |
| 157 | Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях | 1 | Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации о хранении рыбопродуктов в домашних условиях.  Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.  Употребление в речи понятий по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушенная | Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека.  Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях, с помощью.  Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения.  С помощью учителя употребляют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная | Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека.  Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях.  Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения.  Используют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная |
| 158 | Свежая рыба. Признаки свежей рыбы | 1 | Определение понятия «свежая рыба».  Выделение в тексте признаков свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления | С помощью учителя определяют понятие «свежая рыба».  Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления | Определяют понятие «свежая рыба».  Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления |
| 159 | Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка | 1 | Определение понятия «чистка рыбы».  Беседа с элементами демонстрации  видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы.  Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ» | С помощью учителя определяют понятие «чистка рыбы».  Участвуют в беседе, с элементами демонстрации  видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы.  Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя | Определяют понятие «чистка рыбы».  Участвуют в беседе, с элементами демонстрации  видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы.  Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ» |
| 160 | Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы | 1 | Знакомство с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы.  Формулирование вывода: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место | Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы.  С помощью учителя проговаривают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место | Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы.  Делают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место |
| 161 | Правила чистки рыбы | 1 | Знакомство с правилами чистки рыбы:   1. Подготовьте рабочее место. 2. Удалите плавники. 3. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. 4. Держите рыбу за хвост одной рукой. 5. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. 6. Оформление правил в рабочую тетрадь | Знакомятся с правилами чистки рыбы:   1. Подготовьте рабочее место. 2. Удалите плавники. 3. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. 4. Держите рыбу за хвост одной рукой. 5. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. 6. Оформление правил в рабочую тетрадь | Знакомятся с правилами чистки рыбы:   1. Подготовьте рабочее место. 2. Удалите плавники. 3. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. 4. Держите рыбу за хвост одной рукой. 5. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. 6. Оформление правил в рабочую тетрадь |
| 162 | Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбочисткой.  Повторение правил безопасности.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбочисткой.  Повторяют правила безопасности.  С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбочисткой.  Повторяют правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 163 | Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой» | 1 |
| 164 | Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы | 1 | Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы».  Обсуждение и разбор увиденного видеоматериала:  первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы.  Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы» | Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы».  Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала:  первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы.  Заполняют схему «Первичная обработка рыбы», с помощью учителя | Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы».  Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала:  первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы.  Заполняют схему «Первичная обработка рыбы» |
| 165 | Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование | 1 | Чтение текста о способах разделки рыбы.  Выделение описания способов разделки рыбы  Изучение процесса разделки рыбы по таблице | Читают текст о способах разделки рыбы.  С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбы  Изучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью учителя | Читают текст о способах разделки рыбы.  Выделяют описание способов разделки рыбы  Изучают процесс разделки рыбы по таблице |
| 166 | Потрошение рыбы | 1 | Определение понятия «потрошение рыбы» с опорой на видеоматериал.  Обобщение информации: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.  Запись последовательности потрошения рыбы в рабочую тетрадь | С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.  Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы, с помощью.  Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь | Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.  Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.  Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 167 | Процесс разделки рыбы | 1 | Рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал.  Выделение главного: этапы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей.  Запись вывода в тетрадь | Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал.  С помощью учителя проговаривают этапы разделки: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей.  Записывают вывод в тетрадь | Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал.  Делают вывод об этапах разделки рыбы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей.  Записывают вывод в тетрадь |
| 168 | Удаление чешуи. Полезные советы | 1 | Рассмотрение проблемной ситуации.  Знакомство с полезными советами по удалению чешуи | Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию.  Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи | Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию.  Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи |
| 169 | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд | 1 | Анализ проблемной ситуации.  Работа с таблицей «Гигиена и санитария».  Поиск в тексте основных требований при приготовлении рыбных блюд. Выполнение интерактивного задания «Приготовление рыбных блюд» | Участвуют в анализе проблемной ситуации.  Работают с таблицей «Гигиена и санитария», с помощью.  Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд, с помощью.  Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд», с помощью учителя | Участвуют в анализе проблемной ситуации.  Работают с таблицей «Гигиена и санитария».  Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд.  Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд» |
| 170 | Практическая работа «Разделка сельди» | 1 | Ознакомление с технологической картой разделки сельди.  Выделение основных компонентов разделки рыбы:  инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с технологической картой разделки сельди.  С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с технологической картой разделки сельди.  С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 171 | Практическая работа «Разделка сельди» | 1 |
| 172 | Тепловая обработка рыбы | 1 | Просмотр видеофрагментов  «Тепловая обработка рыбы».  Выделение главного из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.  Запись в рабочую тетрадь | Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».  С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.  Записывают в рабочую тетрадь | Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».  Делают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.  Записывают в рабочую тетрадь |
| 173 | Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание | 1 | Называние способов тепловой обработки рыбы.  Соотнесение названия тепловой обработки с картинкой.  Выполнение задания по карточке на определение понятий: «варка, запекание, тушение, копчение, жарка» | Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность.  Соотносят названия тепловой обработки с картинкой, с помощью.  Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка, с помощью | Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность.  Соотносят названия тепловой обработки с картинкой.  Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка |
| 174 | Практическая работа «Варка рыбы» | 1 | Ознакомление с технологической картой варки рыбы.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Работают с технологической картой варки рыбы.  С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Работают с технологической картой варки рыбы.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 175 | Практическая работа «Варка рыбы» | 1 |
| 176 | Сборник рецептов. Калькуляция | 1 | Знакомство со сборником рецептов.  Онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы.  Работа с термином «калькуляция» | Знакомятся со сборником рецептов,  Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы, с помощью.  Проговаривают значение термина «калькуляция» | Знакомятся со сборником рецептов,  Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы.  Объясняют значение термина «калькуляция» |
| 177 | Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции | 1 | Повторение значения слова «калькуляция».  Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ».  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют значение слова «калькуляция».  С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ».  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Называют значение слова «калькуляция».  Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ».  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 178 | Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции |  |
| 179 | Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Сервировка стола».  Определение последовательности сервировки стола.  Называние посуды для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда | Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола».  С помощью учителя определяют последовательность сервировки стола.  Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола, с помощью.  Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда | Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола».  Определяют последовательность сервировки стола.  Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола.  Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда |
| 180 | Практическая работа.  Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет.  Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия.  Формулирование вывода: чтобы котлеты не развалились на сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из сухарей, крахмала, пшеничной, ржаной, рисовой или любой другой муки; иногда используют отруби с сушеными травами или манную крупу, а перед панировкой котлеты обмакивают во взбитое яйцо | Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет.  С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в разборе выполненной работы | Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет.  Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту.  Делают разбор выполненной работы |
| 181 | Практическая работа.  Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет» | 1 |
| 182/  183/  184 | Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов) | 3 | Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки».  Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации | Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки».  Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с помощью | Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки».  Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации |
| **Блины. Виды блинов - 18 часов** | | | | | |
| 185 | Блины. История блинов | 1 | Определение слова «блины».  Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.  Приведение примеров из жизненного опыта | С помощью учителя определяют значение слова «блины».  Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.  Отвечают на вопросы.  Приводят примеры из жизненного опыта | Определяют значение слова «блины».  Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.  Отвечают на вопросы.  Приводят примеры из жизненного опыта |
| 186 | Блины. Классификация блинов | 1 | Повторение значения слова «блины».  Знакомство с классификацией блинов:  русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.  Запись в рабочую тетрадь | Проговаривают значение слова «блины».  Знакомятся с классификацией блинов:  русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.  Записывают в рабочую тетрадь | Рассказывают о значении слова «блины».  Знакомятся с классификацией блинов:  русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.  Записывают в рабочую тетрадь |
| 187 | Блины. Классификация блинов | 1 | Знакомство с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.  Чтение текста и нахождение описания видов блинов | Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.  Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя | Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.  Читают текст и находят описания видов блинов |
| 188 | Технология приготовления теста для блинов на кефире | 1 | Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.  Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов.  Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов | Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.  Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы.  Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя | Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.  Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы.  Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов |
| 189 | Технология приготовления заварного теста для блинов | 1 | Беседа о технологии приготовления теста для блинов.  Составление схемы «Последовательность приготовления теста»  Приведение примеров из жизненного опыта | Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов.  Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью.  Приводят примеры из жизненного опыта | Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов.  Составляют схему «Последовательность приготовления теста».  Приводят примеры из жизненного опыта |
| 190 | Правила выбора сковороды | 1 | Определение значения слова «блинница».  Знакомство с правилами выбора сковороды для выпечки блинов.  Приведение примеров из жизненного опыта | Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь.  Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов.  Приводят примеры из жизненного опыта | Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь.  Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов.  Приводят примеры из жизненного опыта |
| 191 | Начинка для блинов | 1 | Знакомство с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал.  Чтение текста и выделение описания разных начинок для блинов | Знакомятся с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал.  Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов с помощью учителя | Называют виды разных начинок для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал.  Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов |
| 192 | Практическая работа «Выпечка блинов на кефире» | 1 | Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские».  Называние основных компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол.  Выполнение практической работы | Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские».  С помощью учителя проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол.  С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне | Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские».  Называют основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол.  Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда |
| 193 | Практическая работа «Выпечка блинов на кефире» | 1 |
| 194 | Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.  Повторение правил безопасности.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.  Проговаривают правила безопасности.  С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.  Проговаривают правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 195 | Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста» | 1 |
| 196 | Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.  Повторение правил безопасности.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Рассмотрение и обсуждение выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.  Повторяют правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.  Повторяют правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 197 | Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка» | 1 |
| 198 | Виды блинов. Блины из кабачков | 1 | Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков.  Запись рецепта в рабочую тетрадь | Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 199 | Блины в разных странах мира: особенности и различия | 1 | Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия.  Нахождение отличий от традиционных русских блинов.  Выбор рецепта и запись в тетрадь | Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.  С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов.  Выбирают рецепт и записывают в тетрадь | Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.  Находят отличия от традиционных русских блинов.  Выбирают рецепт и записывают в тетрадь |
| 200 | Блюда из блинов | 1 | Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:  Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом   * Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом * с творогом и черникой * Блины со сливочным соусом из грибов и укропа * Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой * Блины с ягодами и маскарпоне * Блинные конвертики с курицей * Запись названия блюд в рабочую тетрадь | Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:  Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом   * Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом * с творогом и черникой * Блины со сливочным соусом из грибов и укропа * Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой * Блины с ягодами и маскарпоне * Блинные конвертики с курицей   Записывают названия блюд в рабочую тетрадь | Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:  Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом   * Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом * с творогом и черникой * Блины со сливочным соусом из грибов и укропа * Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой * Блины с ягодами и маскарпоне * Блинные конвертики с курицей   Записывают названия блюд в рабочую тетрадь |
| 201 | Рецепты блинов | 1 | Поиск рецептов блинов в сети Интернет.  Описание домашних рецептов.  Оформление рецептов в рабочую тетрадь | Находят рецепты блинов в сети Интернет.  Описывают домашние рецепты.  Оформляют рецепты в рабочую тетрадь | Находят рецепты блинов в сети Интернет.  Описывают домашние рецепты.  Оформляют рецепты в рабочую тетрадь |
| 202 | Контрольная работа. Тест «Блины» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Напитки. Кисель** **– 15 часов** | | | | | |
| 203 | Кисель. История появления киселя в России | 1 | Определение значения слова «кисель».  Просмотр мультимедийной презентации об истории появления киселя на Руси.  Формулирование вывода: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя | С помощью учителя находят в словаре значение слова «кисель».  Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси.  С помощью учителя делают вывод: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя | Определяют в словаре значение слова «кисель».  Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси.  Делают вывод: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя |
| 204 | Кисель - полезный напиток для вашего здоровья | 1 | Рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.  Расширение представления о полезных свойствах киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.  Знакомство с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка | Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.  Проговаривают полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.  Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка | Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.  Называют полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.  Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка |
| 205 | Польза и вред киселя | 1 | Поиск информации в сети Интернет о пользе и вреде киселя.  Составление сообщения о полезных свойствах киселя | С помощью учителя находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя.  Составляют сообщения о полезных свойствах киселя с помощью учителя | Находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя.  Составляют сообщения о полезных свойствах киселя |
| 206 | Виды традиционных киселей | 1 | Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый.  Знакомство с полезными свойствами  киселя на основе крахмала | Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя.  Знакомятся с полезными свойствами  киселя на основе крахмала с опорой на текст | Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый.  Знакомятся с полезными свойствами  киселя на основе крахмала с опорой на текст |
| 207 | Технология приготовления киселя | 1 | Просмотр презентации «Технология приготовления киселя».  Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя.  Составление схемы «Схема приготовления киселей» | Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя».  Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя.  С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей» | Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя».  Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя.  Составляют схему «Схема приготовления киселей» |
| 208 | Правила подачи готового киселя | 1 | Знакомство с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал.  Работа с терминами: «кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка» | Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал.  С помощью учителя проговаривают значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка | Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал.  Называют значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка |
| 209 | Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов» | 1 | Беседа о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта.  Рассматривание пачки киселя, нахождение полезной информации на пачке.  Ознакомление с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов.  Запись рецепта в рабочую тетрадь | Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта.  Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке, с помощью.  Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта.  Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке.  Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 210 | Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов» | 1 |
| 211 | Практическая работа  «Приготовление киселя по домашнему рецепту» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.  Повторение правил безопасности.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.  Повторяют правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.  Повторяют правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 212 | Практическая работа  «Приготовление киселя по домашнему рецепту» | 1 |
| 213 | Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины» | 1 | Беседа о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.  Ознакомление с технологией приготовления киселя из чёрной смородины.  Запись рецепта в рабочую тетрадь.  Приведение примеров из жизненного опыта | Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.  Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь.  Приводят примеры из жизненного опыта | Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.  Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины.  Записывают рецепт в рабочую тетрадь.  Приводят примеры из жизненного опыта |
| 214 | Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины» | 1 |
| 215 | Практическая работа  «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.  Повторение правил безопасности.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Рассмотрение и обсуждение выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.  Повторяют правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разбору выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.  Повторяют правила безопасности.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 216 | Практическая работа  «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту» | 1 |
| 217 | Контрольная работа. Тест «Напитки» |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и  умений | Выполняют тестовое задание с помощью учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и умений |
| **Сервизы, их разновидности - 21 час** | | | | | |
| 218 | Сервиз. История появления сервизов | 1 | Определение понятия «сервиз» - (от фр. service) - полный набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определённое количество человек (обычно от 6 до 12).  Знакомство с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала | С помощью учителя находят значение слова в словаре, записывают в словарь.  Знакомятся с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала.  Приводят примеры из жизненного опыта | Находят значение слова в словаре, записывают в словарь.  Знакомятся с историей появления сервизов, через просмотр видеоматериала.  Приводят примеры из жизненного опыта |
| 219 | Сервиз. Виды сервизов по назначению | 1 | Повторение термина «сервиз».  Знакомство с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные.  Рассматривание образцов и нахождение различий в сервизах | Повторяют термин «сервиз».  Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные.  Проговаривают виды сервизов, с помощью.  Рассматривают образцы и находят различия в сервизах, с помощью | Повторяют термин «сервиз».  Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные.  Называют виды сервизов.  Рассматривают образцы и находят различия в сервизах |
| 220 | Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления | 1 | Повторение термина «сервиз».   * Знакомство с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), * фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, * деревянные. * Описание материала изготовления с опорой на видеоматериал | Повторяют термин «сервиз».   * Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные),фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.   Проговаривают виды сервизов по материалу изготовления с помощью учителя | Повторяют термин «сервиз».   * Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные),фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.   Рассказывают о видах сервизов по материалу изготовления |
| 221 | Правила расстановки столовых предметов (сервиз) | 1 | Чтение правил расстановки столовых приборов.  Выполнение задания по карточке  «Восстановите правила сервировки стола».  Работа с терминами «сервиз, столовые приборы» | Читают правила расстановки столовых приборов.  Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола», с помощью.  С помощью учителя работают с терминами «сервиз, столовые приборы» | Читают правила расстановки столовых приборов.  Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола».  Работают с терминами «сервиз, столовые приборы» |
| 222 | Правила расстановки столовых предметов (сервиз) | 1 | Повторение правил расстановки столовых предметов.  Работа со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписание столовых предметов | Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему.  С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы | Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему.  Работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы |
| 223 | Практическая работа «Раскладывание столовых приборов» | 1 | Повторение последовательности сервировки стола: накрывают скатертью,  сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют последовательность сервировки стола: накрывают скатертью,  сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы | Повторяют последовательность сервировки стола: накрывают скатертью,  сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 224 | Практическая работа «Раскладывание столовых приборов» | 1 |
| 225 | Правила накрывания стола для чая | 1 | Определение понятия «чайный сервиз».  Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола к чаю.  Соотнесение названия сервиза с картинкой | Определяют понятие «чайный сервиз», с помощью учителя.  Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю.  Отвечают на вопросы.  Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя | Определяют понятие «чайный сервиз».  Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю.  Отвечают на вопросы.  Соотносят названия сервиза с картинкой |
| 226 | Правила накрывания стола для чая | 1 | Беседа о правилах накрывания стола для чая.  Обобщение информации: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо.  Оформление правила в рабочую тетрадь | Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая.  С помощью учителя обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо.  Записывают правила в рабочую тетрадь | Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая.  Обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо.  Записывают правила в рабочую тетрадь |
| 227 | Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония» | 1 | Работа со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.  Приготовление чая.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 228 | Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония» | 1 |
| 229 | Правила накрывания стола для кофе | 1 | Определение понятия «кофейный сервиз».  Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола для кофе.  Соотнесение названия сервиза с картинкой | Определяют понятие «кофейный сервиз».  Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе.  Отвечают на вопросы.  Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя | Определяют понятие «кофейный сервиз».  Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе.  Отвечают на вопросы.  Соотносят названия сервиза с картинкой |
| 230 | Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком» | 1 | Работа со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.  Приготовление кофе с молоком, с опорой на технологическую карту.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 231 | Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком» | 1 |
| 232 | Основные правила к сервировке стола | 1 | Знакомство с основными правилами сервировки стола:  столовые приборы должны быть идеально чистыми;  обращаем внимание на скатерть;  украшение стола играет ключевую роль;  в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;  количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.   * Запись правил в рабочую тетрадь | Знакомятся с основными правилами сервировки стола:  столовые приборы должны быть идеально чистыми;  обращаем внимание на скатерть;  украшение стола играет ключевую роль;  в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;  количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.   * Записывают правила в рабочую тетрадь | Знакомятся с основными правилами сервировки стола:  столовые приборы должны быть идеально чистыми;  обращаем внимание на скатерть;  украшение стола играет ключевую роль;  в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;  количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.   * Записывают правила в рабочую тетрадь |
| 233 | Порядок сервировки стола | 1 | Составление схемы по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.  Зарисовка схемы в рабочую тетрадь | С помощью составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.  Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь с помощью  учителя | Составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.  Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 234 | Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток» | 1 | Беседа о значении салфеток для сервировки стола: позволят защитить скатерть от загрязнений, а также уберегут одежду вашего гостя, сидящего за столом, от попадания случайных капель и крошек.  Повторение видов складывания бумажных салфеток.  Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Участвуют в беседе о значении салфеток для сервировки стола: позволят защитить скатерть от загрязнений, а также уберегут одежду вашего гостя, сидящего за столом, от попадания случайных капель и крошек.  Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.  Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Участвуют в беседе о значении салфеток для сервировки стола: позволят защитить скатерть от загрязнений, а также уберегут одежду вашего гостя, сидящего за столом, от попадания случайных капель и крошек.  Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность.  Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 235 | Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток» | 1 |
| 236 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 | Выполнение заданий промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста;  - выполнение практической работы «Приготовление киселя из полуфабрикатов»  Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ | Выполняют задания промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью)  - выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют задания промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста  - выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов» |
| 237 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 |
| 238 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части) | 1 |