**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 производстваОзнакомление 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 питанияЧитают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы с помощью  | Называют виды профессий в организации общественного питанияЧитают 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 цилиндрическиеОпределение 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 посудыВыполнение 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 посудыВыполняют 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 посудыВыполняют 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, сельдереяФормулирование 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, сельдерейС 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, сельдерейДелают 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 демонстрациивидеоматериала «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 демонстрациивидеоматериала , «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 демонстрациивидеоматериала , «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 рыбыИзучение процесса разделки рыбы по таблице | Читают текст о способах разделки рыбы.С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбыИзучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью учителя | Читают текст о способах разделки рыбы.Выделяют описание способов разделки рыбыИзучают 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 помощьюУчаствуют 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 помощьюучителя | 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 |