**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 9 класса)**

Москва
2023

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

[I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3](#_Toc145282878)

[II. СОДЕРЖАНИЕ 7](#_Toc145282879)

[III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 9](#_Toc145282880)

[IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 14](#_Toc145282881)

:

## 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 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

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

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

Задачи обучения:

* овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
* развитие потребности в труде;
* обучение обязательному общественно полезному труду;
* подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
* расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
* расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
* расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
* формирование представлений о технологии производства пищи;
* ознакомление с условиями и содержанием обучения обучающихся 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 9 классе определяет следующие задачи:

* 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.

## СОДЕРЖАНИЕ

Обучение профильному труду в 9 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, 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 |
|  | Предприятия общественного питания | 14 | 1 |
|  | Знакомство с рецептами | 26 | 1 |
|  | Весоизмерительные приборы | 8 | 2 |
|  | Продукты природные | 28 | 1 |
|  | Последовательность и правила первичной обработки птицы | 25 | 1 |
|  | Первичная обработка мяса | 27 | 1 |
|  | Соусы | 26 | 1 |
|  | Первые блюда: бульоны | 23 | 1 |
|  | Десерты | 30 | 1 |
|  | Приготовление и оформление блюд | 26 | 1 |
|  | Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской | 5 | 1 |
|  | **Итого:** | **238** | **12** |

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Личностные:**

* овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
* владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
* способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
* способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
* развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
* проявление готовности к самостоятельной жизни.

**Предметные:**

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

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

**Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*ставиться если:

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

*Оценка «4»* ставиться, если:

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

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

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

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»*ставиться*,* если:

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

*Оценка «4»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «3»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «2»* не ставится

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Дифференциация видов деятельности |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| **Предприятия общественного питания – 14 часов** |
| 1 | Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначенияИнструктаж по технике безопасности | 1 | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями.Чтение вступительной статьи учебника «Введение».Инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы.Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы.Называют правила безопасности |
| 2 | Предприятия общественного питания | 1 | Определение понятия «Предприятия общественного питания».Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека.Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта | Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания».Читают значение слова «пища».Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.Называют предприятия общественного питания из личного опыта | Знакомятся с понятием « Предприятия общественного питания».Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека.Рассматривают типы предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта |
| 3 | Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца».Практическая работа«Мастер – класс по приготовлению пиццы» | 1 | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.Ознакомление с цехом приготовления пиццы.Изучение технологии приготовления и рецептуры пиццы.Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюда | Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению пиццы.Проговаривают технологию приготовления пиццы.С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению блюда | Называют оборудование пиццерии.Различают способы приготовления пиццы.Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению пиццы.Умеют красиво оформить блюдо |
| 4 | Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца».Практическая работа«Мастер – класс по приготовлению пиццы» | 1 |
| 5 | Предприятия общественного питания | 1 | Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария.Сравнение предприятий общественного питания.Использование интерактивного приложения для выполнения задания | С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария.Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью.Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью | Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария.Сравнивают предприятия общественного питания.Используют интерактивное приложение для выполнения задания |
| 6 | Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан».Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки» | 1 | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.Ознакомление с цехом приготовления выпечки.Изучение технологии приготовления и рецептуры булочек, пирожков.Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению выпечки | Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению выпечки.Проговаривают технологию приготовления теста для булочек.С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению выпечки | Называют оборудование горячего цеха по приготовлению выпечки.Различают способы приготовления теста.Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению выпечки.Умеют красиво оформить блюдо |
| 7 | Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан».Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки» | 1 |
| 8 | Предприятия быстрого обслуживания | 1 | Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания».Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная.Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека | Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания».С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая -раздаточная, с опорой на видеоматериал.Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека | Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания».Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая –раздаточная, с опорой на видеоматериал.Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека |
| 9 | Экскурсия в школьную столовую.Практическая работа «Приготовление блюд из овощей» | 1 | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой.Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей.Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей.Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду | С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей.Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей.Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя.Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда | Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара.Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда |
| 10 | Экскурсия в школьную столовую.Практическая работа «Приготовление блюд из овощей» | 1 |
| 11 | Профессия официант | 1 | Определение значения слова -официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»).Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем | Читают текст, выделяют значение слова «официант».Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем | Читают текст, выделяют значение слова «официант».Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с опорой на учебник.Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем |
| 12 | Практическая работа.Сюжетно-ролевая игра «Кафе»  | 1 | Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен.Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения правильно и последовательно выполнять ролевые действия.Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка» | Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях.С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания и выполняют ролевые действия.Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка» | Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе».Различают действия по кулинарным профессиям.Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности.Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка» |
| 13 | Входная диагностика по предмету «Поварское дело»(с использованием теста «Основы знаний») | 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 |
| 14 | Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания» | 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 |
| **Знакомство с рецептами - 26 часов** |
| 15 | Кулинарные рецепты | 1 | Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность.Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке | Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность.С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке | Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность.С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке |
| 16 | Знакомство с коллекцией старинных рецептов | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России.Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси | Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов».Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал.Рассматривают первые сборники кулинарии -рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность | Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов»Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал.Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность |
| 17 | Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту» | 1 | Знакомство со старинным  рецептом  квашеной капусты  для зимних заготовок.Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты.Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов  | Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото.С помощью учителя выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя | Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото.Выполняют практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты.Соблюдают правила безопасности при использовании режущих инструментов и кухонного комбайна |
| 18 | Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту» | 1 |
| 19 | Современный кулинарный рецепт | 1 | Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет.Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах.Обсуждение выполненной работы | Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах.С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах.С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы | Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет.Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах.Обсуждают выполненную работу |
| 20 | Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»  | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий».Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты.Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов  | С помощью учителя выделяют и проговаривают основные пункты выполнения практических действий.Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя.Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов.Участвуют в обсуждении выполненной работы | Обсуждают выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий».Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий».Делают разбор выполненной работы |
| 21 | Практическая работа. Приготовление салата «Греческий» | 1 |
| 22 | Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи:* завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин;
* по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты.

Приведение примеров к каждому типу блюд | С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты.Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи:* завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин;
* по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты.

Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюда, десертов |
| 23 | Практическая работа.Приготовление завтрака «Горячие бутерброды» | 1 | Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи.Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола.Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовым бутербродам | С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи.Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды».Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам.Делают разбор выполненной работы |
| 24 | Практическая работа.Приготовление завтрака «Горячие бутерброды» | 1 |
| 25 | Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни.Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня.Приведение примеров к каждому типу блюд | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни.Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня.С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания  | Различают типы рецептов национальной кухни.Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня.Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интерне |
| 26 | Практическая работа.«Приготовление драников» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники».Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки.Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники.Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно | С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.Самостоятельно делают расчёт продуктов.Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники.Делают разбор выполненной работы |
| 27 | Практическая работа.«Приготовление драников» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 | Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей | 1 | Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет.Обсуждение результатов выполненной работы | Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя.Обсуждают результаты выполненной работы | Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет.Обсуждают результаты выполненной работы |
| 29 | Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами» | 1 | Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами».Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия | С помощью учителя рассматривают и проговаривают этапы приготовления блюда.Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда из картофеля.Самостоятельно делают расчёт продуктов.Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.Делают разбор выполненной работы |
| 30 | Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами» | 1 |
| 31 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур | 1 | Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда. Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор | С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек | Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек |
| 32 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков» | 1 | Выполнение расчёта 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
 | С помощью учителя выполняют расчёт 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 | Знакомятся с расчётом 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 |
| 33 | Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков» | 1 | Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.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 | С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.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, с помощью учителя | Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.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, с помощью |
| 34 | Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков» | 1 |
| 35 | Кулинарная книга.Виды кулинарных книг | 1 | Определение понятия «Кулинарная книга».Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».Расширение представления о назначении кулинарных книг.Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории | С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга».Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью.Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории | Определяют понятие «Кулинарная книга».Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг.Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории |
| 36 | Рецепты авторской кухни | 1 | Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня.Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача | Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью.С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача | Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.Находят отличия авторская кухня – обычная кухня.Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача |
| 37 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей» | 1 | Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием  «онлайн-программ».Формирование 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 | Выполняют расчёт 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».Повторяют 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 |
| 38 | Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей» | 1 | Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей».Повторение правил безопасности.Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей», с помощью.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 | Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей».Повторяют правила безопасности.Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 39 | Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей» | 1 |
| 40 | Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»  | 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 |

|  |
| --- |
| **Весоизмерительные приборы - 8 часов** |
| 41 | Весы. Классификация весов | 1 | Определение понятий «Весоизмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов).« Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение.Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.Нахождение различий | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах.Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.С помощью учителя находят различия | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах.Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.Сравнивают, находят различия |
| 42 | Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весоизмерительными приборами» | 1 | Рассматривание весоизмерительных приборов в школьной столовой.Правильное обозначение типа весов.Называние способов использования весов при приготовлении пищи.Формулирование вывода: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо | Наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой.Правильно обозначают типы весов, с помощью.Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.С помощью учителя делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо | Наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой.Правильно обозначают типы весов, с помощью.Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.Делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо |
| 43 | Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара» | 1 | Рассматривание гирных и электронных весов.Описание принципа работы гирных и электронных весов.Знакомство с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.Обсуждение отличия одного типа весов от другого | Рассматривают гирные и электронные весы.Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с помощью.Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого | Рассматривают гирные и электронные весы.Показывают принцип работы гирных и электронных весов.Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого |
| 44 | Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения | 1 | Чтение текста и нахождение определения понятия «измерительные ёмкости».Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.Рассматривание образца - мерный стакан | Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.Рассматривают образец - мерный стакан | Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.Рассматривают образец - мерный стакан |
| 45 | Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей» | 1 | Повторение видов весоизмерительных приборов.Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.Выполнение практической работы с применением полученных знаний.Запись результата в рабочую тетрадь.Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью.Записывают результат в рабочую тетрадь.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.Выполняют практическую работу с применением полученных знаний.Записывают результат в рабочую тетрадь.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 46 | Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей» | 1 |
| 47 | Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах.Запись результата в тестовое задание | Выполняют тестовое задание с помощью учителя.Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах, на доступном уровне, с помощью.Записывают результат в тестовое задание | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах.Записывают результат в тестовое задание |
| 48 | Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах» | 1 |

|  |
| --- |
| **Продукты природные - 28 часов** |
| 49 | Продукты, производимые пищевой промышленностью | 1 | Знакомство с понятием «Пищевая промышленность».Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр | Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность».Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр | Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность».Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр |
| 50 | Мука | 1 | Определение понятия «мука».Знакомство с зерновыми культурами:* пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза,

с опорой на видеоматериал.Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба | Находят значение слова «мука», с помощью.Знакомятся с зерновыми культурами:* пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза,

с опорой на видеоматериал.С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба | Работают со словарём, находят значение слова «мука».Знакомятся с зерновыми культурами:* пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза,

 с опорой на видеоматериал.Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба |
| 51 | Виды и пищевая ценность муки | 1 |  Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука.Соотнесение названия муки с видом зерна | С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука.Соотносят название муки с видом зерна, с помощью учителя | Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука.Соотносят название муки с видом зерна |
| 52 | Практическая работа« Оценка качества муки» | 1 | Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции.Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий:* Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
* Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);
* Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса).

Заполнение таблицы данными оценки качества муки | С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки.Выполняют практическую работу с помощью учителя.Заполняют таблицу по образцу | Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий:* Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
* Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);
* Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса).

Заполнение таблицы данными оценки качества муки |
| 53 | Практическая работа« Оценка качества муки» | 1 |
| 54 | Применение муки в кулинарии | 1 | Повторение сортов муки.Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов.Приведение примеров из домашнего опыта | Проговаривают сорта муки, с опорой на таблицу.С помощью учителя выделяют в тексте способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов.Приводят примеры использования муки в домашней кулинарии  | Называют сорта муки, с опорой на таблицу.Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов.Рассказывают об использования муки в домашней кулинарии |
| 55 | Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем» | 1 | Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с комментированием пошагового выполнения работы.Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду.Повторение правил безопасности использования горячей жидкости | Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников.Проговаривают основные этапы работы.Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт.Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.Делают разбор выполненной работы |
| 56 | Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем» | 1 |
| 57 | Растительные масла. Общая характеристика | 1 | Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырьяРабота с учебником: чтение общей характеристики растительных масел  | Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырьяРаботают с учебником: читают общую характеристику растительных масел.Отвечают на вопросы, с помощью учителя | Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырьяРаботают с учебником: читают общую характеристику растительных масел.Отвечают на вопросы |
| 58 | Сырьё для растительных жиров | 1 | Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомство с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы.Соотнесение названия растительного масла с сырьём  | Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал.Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя | Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы.Соотносят названия растительного масла с сырьём |
| 59 | Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции | 1 | Называние видов растительного масла.Приведение примеров из жизненного опыта и объяснять свой выбор.Работа с учебником: название видов масел по происхождению; по консистенции.Заполнение таблицы «Классификация растительного масла» | Различают виды растительного масла, с опорой на наглядность, с помощью учителя.Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор.Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции.Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» с помощью учителя  | Называют виды растительного масла, с опорой на наглядность.Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор.Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции.Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» |
| 60 | Практическая работа«Оценка качества растительного масла» | 1 | Знакомство с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.Называние условий хранения, упаковки и реализации пищевых жиров. Проведение органолептической оценки качества пищевых жиров.Заполнение таблицы по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция | С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя.Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция | Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров.Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров.Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция |
| 61 | Практическая работа«Оценка качества растительного масла» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 62 | Классификация сливочного масла | 1 | * Работа с таблицей «Классификация сливочного масла».
* Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира
 | * Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла».
* С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира.
* Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя
 | * Работают с таблицей «Классификация сливочного масла».
* Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст.
* Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»
 |
| 63 | Практическая работа.Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла» | 1 | Изучение литературных источников информации:* разбор и обобщение найденного материала;
* проведение исследования  органолептических  свойств масла.    Формулирование вывода:

 в домашних условиях можно определить качество сливочного масла | С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла.Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью.Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник | Изучают источники информации:* анализируют и обобщают найденный материал;
* проводят исследование  органолептических  свойств масла.

Делают вывод: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла |
| 64 | Практическая работа.Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла» | 1 |
| 65 | Сыр. Происхождение сыра | 1 | Знакомство с понятием «сыр».Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра.Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ | С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр».Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра.Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу | Работают со словарём: определение понятия «сыр».Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра.Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ |
| 66 | Пищевая ценность сыра | 1 | Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра.Обсуждение выполненной работы | Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра.С помощью учителя обсуждают выполненную работу |  Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра.Обсуждают выполненную работу |
| 67 | Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям» | 1 | Знакомство с нормативно-техническими документами по определению качества сыра.Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра.* определение, к какому сорту относится образец в зависимости от бальной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц;
* определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ
 | Знакомятся с нормативно-техническими документами по определению качества сыра.С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста.С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра | Находят в нормативно-технических документах описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра.Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям |
| 68 | Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям» | 1 |
| 69 | Применение сыров в кулинарии | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии».Расширение представления о видах сыров в других странахПодведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов | Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии.С помощью учителя называют сыры в других странах.Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии | Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии.Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии |
| 70 | Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра» | 1 | Беседа об истории появления рулета в кулинарии.Рассматривание видов лаваша с разными начинками.Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра.Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду | Описывают приготовление лаваша в домашних условиях.С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками.Проговаривают основные этапы приготовления блюда.Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью | Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях.Описывают вид начинки.Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.Разбирают выполненную работу |
| 71 | Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра» | 1 |
| 72 | Практическая работа «Определение сорта сыра» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.Выполнение практической работы с описанием вкусовых ощущений.Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя.Рассматривают и обсуждают и выполненную работу | Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 73 | Сочетание мягких сыров с продуктами | 1 | * Просмотр мультимедийной презентации «Сочетание сыров».
* Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:
* к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье;
* сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.

Формулирование вывода: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму  | С помощью учителя называют продукты, сочетаемые с мягкими сырами.Выполняют тренировочное упражнение по совместимости продуктов с сырами.Проговаривают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму  | * Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:
* к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье;
* сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.

Делают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 74 | Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда с сыром на сковороде.Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду | С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя.Обсуждают и разбирают выполненную работу | Обсуждают алгоритм действий предстоящей работы.Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду.Разбирают качество выполненной работы |
| 75 | Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде» |  |
| 76 | Контрольная работа. Тест «Продукты природные» | 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 |

|  |
| --- |
| **Последовательность и правила первичной обработки птицы** **- 25часов** |
| 77 | Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы | 1 | Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов.Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы | Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов.С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы | Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал.Называют инструменты и приспособления для обработки птицы |
| 78 | Набор инвентаря и посуды | 1 | Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды.Заполнение таблицы «Изображение – Название».Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения | Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды.С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название».Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения | Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды.Заполняют таблицу «Изображение – Название».Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 79 | Первичная обработка птицы | 1 | Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы».Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец | Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя.Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя | Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы».Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец |
| 80 | Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы» | 1 | Повторение свойств мясных полуфабрикатов: оценивание внешнего вида блюда в целом и отдельно - основного продукта; форма нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда.Заполнение таблицы оценки качества продуктов | С помощью учителя выполняют органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов с помощью учителя | Называют свойства мясных полуфабрикатов: оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта; форму нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда.Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов |
| 81 | Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы» | 1 |
| 82 | Опаливание птицы | 1 | Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы».Выделение последовательности опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет птичью тушку от волосков на коже; удаляет перо и пух, которые остались после ощипывания; тушку потрошат, разделывают на части. Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях | Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы».С помощью учителя выделяют последовательность опаливания. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия.Участвуют в обсуждении выполненной работы | Находят в словаре значение понятия «опаливание».Выделяют способы опаливания птицы.Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия, с помощью учителя.Называют правила безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях. |
| 83 | Размораживание птицы | 1 | Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы | Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя.Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы | Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта.Выделяют в тексте последовательность обработки птицы |
| 84 | Практическая работа «Размораживание тушки птицы» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы«Размораживание тушки птицы».Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.Выполнение практической работы с опорой на схему.Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы«Размораживание тушки птицы».Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне.Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя | Называют алгоритм действий при выполнении практической работы«Размораживание тушки птицы».Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 85 | Практическая работа «Размораживание тушки птицы» | 1 |  |  |  |
| 86 | Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты | 1 | Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь | Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя.Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью.Записывают определение в кулинарный словарь | Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы.Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру.Записывают определение в кулинарный словарь |
| 87 | Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части» | 1 | Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление куриной отбивной из филейной части».Формирование у обучающихся практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов.Выполнение практической работы | С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной.Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя.Участвуют в обсуждении качества выполненной работы | Обсуждают выполнение предстоящей практической работы«Приготовление куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту.Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту.Делают разбор выполненной работы |
| 88 | Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части» | 1 |
| 89 | Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса | 1 | Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса.Работа по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса.Приведение примеров из жизненного опыта  | Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса.Отвечают на вопросы.С помощью учителя находят в учебнике: выделение понятия - рубленая и котлетная масса.Приводят примеры из жизненного опыта | Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса, с опорой на видеоматериал.Отвечают на вопросы.Работают по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса.Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы в домашней кулинарии |
| 90 | Технология приготовления котлетной массы | 1 | Знакомство с технологией приготовления котлетной массы.Составление схемы приготовления котлетной массы, с опорой на учебник | Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы.С помощью учителя составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник | Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы.Составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник |
| 91 | Практическая работа «Приготовление котлетной массы» | 1 | Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему.Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы.Повторение правил безопасности.Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему.Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя.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 | Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему.Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник.Повторяют правила безопасности.Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 92 | Практическая работа «Приготовление котлетной массы» | 1 |
| 93 | Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы | 1 | Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразыРабота по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы.Приведение примеров из жизненного опыта | Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразыС помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью.Приводят примеры из жизненного опыта | Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию.Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы.Приводят примеры из жизненного опыта |
| 94 | Практическая работа «Приготовление блюда – зразы» | 1 | Беседа об истории появления блюда «зразы» в кулинарии (домашнее задание).Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Зразы».Выполнение практической работы с соблюдением санитарно -гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду | Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал.С помощью учителя называют последовательность приготовления блюда.Выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы», на доступном уровне, с помощью учителя | Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях.Описывают вид начинки.Обсуждают предстоящую работу «Приготовление блюда – зразы»Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.Разбирают выполненную работу |
| 95 | Практическая работа «Приготовление блюда – зразы» | 1 |
| 96 | Обработка субпродуктов | 1 | Просмотр видеофрагмента «Субпродукты». Обсуждение и разбор. Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы ([ливер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%B2%D0%B5%D1%80_%28%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%29), потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося | Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы ([ливер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%B2%D0%B5%D1%80_%28%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%29), потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося | Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы ([ливер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%B2%D0%B5%D1%80_%28%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%29), потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося |
| 97 | Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде» | 1 | Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах | Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью.Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя | Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».Обсуждают и делают разбор предстоящей работы.Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне.Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах |
| 98 | Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде» | 1 |
| 99 | Текущая аттестация (теоретическая часть) | 1 | Выполнение заданий текущей аттестации :- выбор правильного ответа теоретической части теста;Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества | Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя | Читают вопросы и находят правильные ответыВыполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества |
| 100 | Текущая аттестация (практическая часть) | 1 |
| 101 |  | 1 |
| **Первичная обработка мяса - 27часов** |
| 102 | Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса | 1 | Выделение из текста способов первичной обработки мяса:размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.Рассматривание мясорубки.Называние частей мясорубки.Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек | С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса:размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.Рассматривают мясорубку.Называют части мясорубки, с помощью.Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек | Выделяют из текста способы первичной обработки мяса:размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.Рассматривают мясорубку.Называют части мясорубки.Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек |
| 103 | Основные инструменты для обработки мяса | 1 | Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки.Соотнесение названия инструментов с картинками | Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал.Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя | Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал.Соотносят названия инструментов с картинками |
| 104 | Основные инструменты для обработки мяса | 1 | Словарь терминов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки.Наблюдение за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала | С помощью учителя находят значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки.Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала | Находят в словаре значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки.Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала |
| 105 | Приготовление простых полуфабрикатов из мяса | 1 | Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными | С помощью учителя находят определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными | Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст.Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными |
| 106 | Приготовление полуфабрикатов | 1 | Повторение видов полуфабрикатов.Нахождение полуфабрикатов по описанию учителя, с опорой на наглядность.Выделение полуфабрикатов по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.Формулирование вывода: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов | Повторяют виды полуфабрикатов.Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.С помощью учителя выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицуДелают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов, с помощью учителя | Называют виды полуфабрикатов.Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.Выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 107 | Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная,  | 1 | Рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.Объяснение понятий: отбивание, панирование, шпигование.Работа по учебнику | Слушают рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью.Работают с текстом по учебнику, с помощью учителя | Выделяют из рассказа учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование.Работают с текстом по учебнику |
| 108 | Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование | 1 | Повторение приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.Соотнесение приёма приготовления с картинкой.Работа по учебнику: описание процесса панирования и маринования | Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.Соотносят приём приготовления с картинкой.Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования | Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.Соотносят приём приготовления с картинкой.Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 109 | Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые | 1 | Через просмотр видеоматериала знакомство с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.Обсуждение увиденного учебного материалаРазличие понятий: «крупнокусковые полуфабрикаты», «порционные полуфабрикаты», «мелкокусковые полуфабрикаты».Знакомство с приёмами приготовления различных видов полуфабрикатов | Смотрят видеофрагмент «Виды полуфабрикатов по размеру». Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.Записывают названия видов полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые.Называют, с помощью учителя, приёмы приготовления различных видов полуфабрикатов | Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.Выделяют приёмы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.Различают виды полуфабрикатов по описанию учителя |
| 110 | Виды крупнокусковых полуфабрикатов | 1 | Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».Выделение понятий: карбонад свиной,* вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.
* Запись в рабочую тетрадь
 | С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной,* вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.
* Записывают в рабочую тетрадь
 | Определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.* Записывают в рабочую тетрадь
 |
| 111 | Порционные полуфабрикаты | 1 | Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».Определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.Выделение понятий:* антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.

Работа по учебнику.Запись в рабочую тетрадь видов порционных полуфабрикатов | Смотрят мультимедийную презентацию « Порционные полуфабрикаты».Проговаривают понятие «порционные полуфабрикаты»: это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе. С помощью учителя выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.Работают по учебнику: описывают порционные полуфабрикаты.Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов | Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».Выделяют определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.Выделяют понятия: * антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.

Работают по учебнику: описание порционных полуфабрикатов.Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов |
| 112 | Порционные полуфабрикаты | 1 | Заполнение карточки «Изображение-Название».Словарь терминов: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.Использование порционных полуфабрикатов в кулинарии | Заполняют карточку «Изображение-Название».Проговаривают и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.Рассказывают об использование порционных полуфабрикатов в кулинарии, с помощью учителя | Заполняют карточку «Изображение-Название».Называют и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.Рассказывают об использование порционных полуфабрикатов в кулинарии  |
| 113 | Мелкокусковые полуфабрикаты | 1 | Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».Формулирование вывода: * мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины;
* бефстроганов, поджарка, шашлык;
* тушения (азу, гуляш, плов, рагу);
* варки (суповой набор).

Запись в рабочую тетрадь | Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты».С помощью учителя, проговаривают вывод: * мелкокусковые полуфабрикаты  получают из говядины, свинины и баранины;
* бефстроганов, поджарка, шашлык), тушения (азу, гуляш, плов, рагу);
* варки (суповой набор).

Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь | Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».Делают вывод: * мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины;
* бефстроганов, поджарка, шашлык;
* тушения (азу, гуляш, плов, рагу);
* варки (суповой набор).

Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь |
| 114 | Мелкокусковые полуфабрикаты | 1 | Работа по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов.Выполнение задания по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке.Обсуждение выполненной работы | Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов.С помощью учителя выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке.Участвуют в обсуждении выполненной работы | Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов.Выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке.Участвуют в обсуждении выполненной работы |
| 115 | Время приготовления отварного, жареного мяса | 1 | Работа по учебнику: свойства отварного и жареного мяса.Нахождение отличия видов мяса.Называние этапов приготовления мяса, с опорой на схему | Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса.Находят отличия видов мяса, с помощьюНазывают этапы приготовления мяса, с опорой на схему | Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса.Находят отличия видов мяса.Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему |
| 116 | Время приготовления отварного, жареного мяса | 1 | Поиск информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.Обсуждение информации.Словарь терминов: говядина духовая, отварное мясо | Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.Употребляют в речи  термины: говядина духовая, отварное мясо | Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.Употребляют в речи  термины: говядина духовая, отварное мясо |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 117 | Технология приготовления жареного мяса | 1 | Знакомство с технологией приготовления жареного мяса.Использование интерактивного приложения для выполнения задания | Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса.С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания | Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса.Используют интерактивное приложение для выполнения задания |
| 118 | Практическая работа «Приготовление жареного мяса» |  1 | Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Обсуждение и анализ предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах | Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью | Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте |
| 119 | Практическая работа «Приготовление жареного мяса» | 1 |
| 120 | Обработка субпродуктов | 1 | Нахождение в тексте определения понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты.Различение субпродуктов по категориям.Заполнение таблицы «Виды субпродуктов по категориям» | С помощью учителя находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты.Различают субпродукты по категориям, с помощью.Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям», с помощью | Находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты.Различают субпродукты по категориям.Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям» |
| 121 | Обработка субпродуктов | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов».Обсуждение учебного материала.Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник | Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов».Принимают участие в обсуждении учебного материала.Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя | Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов».Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов.Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник |
| 122 | Технология приготовления котлет | 1 | Знакомство с технологией приготовления котлет.Перечисление основных инструментов для обработки мяса.Называние инструмента для получения котлетной массы.Выделение этапов приготовления мяса.Повторение правил безопасности | Повторяют за учителем технологию приготовления котлет.Перечисляют основные инструменты для обработки мяса, с помощью учителя.С помощью учителя называют инструменты для получения котлетной массы.Выделяют этапы приготовления мяса, с помощью учителя.Повторяют правила безопасности | Знакомятся с технологией приготовления котлет.Перечисляют основные инструменты для обработки мяса.Называют инструменты для получения котлетной массы.Выделяют этапы приготовления мяса.Повторяют правила безопасности |
| 123 | Практическая работа «Приготовление котлет» | 1 | Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему.Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет.Повторение правил безопасности.Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему.Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.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 | Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему.Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.Повторяют правила безопасности.Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 124 | Практическая работа «Приготовление котлет» | 1 |
| 125 | Технология приготовления «Бефстроганов из говяжьего сердца» | 1 | Знакомство с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца».Выделение этапов приготовления блюда.* Повторение правил безопасности
 | Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца».Выделяют этапы приготовления блюда, с помощью учителя | Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца».Выделяют этапы приготовления блюда |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 126 | Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца» | 1 | Повторение технологической карты, выделение главного: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы.* Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности блюда
 | Повторяют технологическую карту, выделяют главное: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы.Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда с помощью учителя | Называют этапы технологической карты, выделяют главное: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы.* Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда
 |
| 127 | Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца» |  |
| 128 | Контрольная работа. Тест «Обработка мяса» | 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 |
| **Соусы – 26часов** |
| 129 | История возникновения соусов | 1 | Определение значения слова «соус».Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. | С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус».Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.Проговаривают значение слова «соус» | Работают со словарём, находят значение слова «соус».Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.Проговаривают значение слова «соус» |
| 130 | Виды соусов | 1 | Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение | Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя | Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт  |
| 131 | Основа соусов | 1 | Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.Знакомство с основами приготовления соуса: * масло, вино, уксус;
* бульон (мясной, рыбный, грибной);
* молоко, сметана, фруктово-ягодный сок;
* с опорой на видеоматериал
 | Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.Знакомятся с основами приготовления соуса:* масло, вино, уксус;
* бульон (мясной, рыбный, грибной);
* молоко, сметана, фруктово-ягодный сок;

 с опорой на видеоматериал  | Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.Знакомятся с основами приготовления соуса: * масло, вино, уксус;
* бульон (мясной, рыбный, грибной);
* молоко, сметана, фруктово-ягодный сок;

 с опорой на видеоматериал  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 132 | Посуда для хранения соусов | 1 | Повторение основ, для приготовления соусов. Знакомство с посудой для хранения соусов: * соусницы — (подливочники, сметанники)
* изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;
* пакет «Дой-пак»

Запись в рабочую тетрадь  | Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность.Рассматривают посуду для хранения соусов: * соусницы — (подливочники, сметанники)
* изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;
* пакет «Дой-пак».

С помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов.Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов | Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность.Рассматривают посуду для хранения соусов: * соусницы — (подливочники, сметанники)
* изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;
* пакет «Дой-пак».

Рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов. Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов |
| 133 | Полезные свойства соусов | 1 | Беседа о полезных свойствах соусов.Приведение примеров из жизненного опыта.Составление вывода: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда | Участвуют в беседе о полезных свойствах соусов.Приводят примеры из жизненного опыта.С помощью учителя делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда  | Рассказывают о полезных свойствах соусов.Приводят примеры из жизненного опыта.Делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда |
| 134 | Разновидности соусов | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».Выделение из увиденного учебного материала видов соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.Работа по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами | Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».С помощью выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами, с помощью | Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».Выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами |
| 135 | Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые | 1 | Знакомство с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.Рассматривание таблицы использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования) | Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).Проговаривают виды соусов | Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).Рассказывают о видах соусов и их использовании  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 136 | Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые | 1 | Повторение видов соусов по консистенции.Работа по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Перенос таблицы в рабочую тетрадь.Словарь терминов: «соус, соусник» | Повторяют виды соусов по консистенции.Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью.Проговаривают значение терминов: «соус, соусник» | Повторяют виды соусов по консистенции.Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь.Рассказывают о значении терминов: «соус, соусник» |
| 137 | Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны | 1 | Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны.Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны.Составление схемы приготовления. Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке | Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны.С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны.Составляют схему приготовления, с помощью учителя.С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке | Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны.Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны.Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны.Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 138 | Практическая работа «Приготовление сметанного соуса» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы«Приготовление сметанного соуса».Повторение схемы приготовления соуса на основе сметаны.Выполнение практической работы с опорой на схему.Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы«Приготовление сметанного соуса».Повторяют за учителем схему приготовления соуса на основе сметаны.Выполняют практическую работу с опорой на схему, с помощью.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Называют алгоритм действий по выполнению практической работы«Приготовление сметанного соуса».Повторяют схему приготовления соуса на основе сметаны.Выполняют практическую работу с опорой на схему.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 139 | Практическая работа «Приготовление сметанного соуса» | 1 |
| 140 | Технология приготовления соуса на бульонах | 1 | Работа по схеме «Приготовление соуса на основе бульона».Проговаривание последовательности приготовления.Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец.Словарь терминов: пассировка | С помощью учителя работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона».Проговаривают последовательность приготовления.Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец.Объясняют значение термина: пассировка с помощью учителя | Работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона».Проговаривают последовательность приготовления соуса на бульоне.Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец.Объясняют значение термина: пассировка |
| 141 | Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне.Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Рассматривают алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне.Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Обсуждают и разбирают выполненную работу | Называют алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне.Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 142 | Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне» | 1 |
| 143 | Технология приготовления фруктового соуса | 1 | Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса».Проговаривание последовательности приготовления.Обсуждение увиденного учебного материала и составление схемы.Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец | Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса».Проговаривают последовательность приготовления фруктового соуса.Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему, с помощью учителя.Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец | Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса».Называют последовательность приготовления фруктового соуса.Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему.Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. |
| 144 | Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод.Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод.Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.Обсуждают и разбирают выполненную работу | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод.Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 145 | Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод» |  |
| 146 | Технология приготовления соуса «майонез» | 1 | Знакомство технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.Называние ингредиентов: * растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок.

Запись рецепта соуса «майонез» в рабочую тетрадь | Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.Называют ингредиенты: * растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок.

Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.Называют ингредиенты: * растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок.

Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 147 | Практическая работа«Приготовление соуса «майонез» | 1 | Повторение технологии приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Обсуждают и разбирают выполненную работу | Называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 148 | Практическая работа«Приготовление соуса «майонез» | 1 |
| 149 | Виды соусов для пиццы и способы приготовления | 1 | Поиск информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.Выделение основных видов:* томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы
 | Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.Выделяют основные виды:* томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы
 | Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.Выделяют основные виды:* томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы
 |
| 150 | Виды соусов для пиццы и способы приготовления | 1 | * Повторение видов соусов для пиццы.
* Запись рецепта приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь
 | * Повторяют виды соусов для пиццы, с опорой на наглядность.
* Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь
 | * Называют виды соусов для пиццы.
* Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь
 |
| 151 | Салатные заправки | 1 | Работа с кулинарными книгами «Салаты».Нахождение рецептов салатов с различными заправками.Оформление рецепта в рабочую тетрадь | С помощью учителя работают с кулинарными книгами «Овощи».Находят рецепт салатов с различными заправками, с помощью учителя.Оформляют рецепт в рабочую тетрадь | Работают с кулинарными книгами «Овощи».Находят рецепт салатов с различными заправками.Оформляют рецепт в рабочую тетрадь |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 152 | Принципы подбора соусов к блюдам | 1 | Беседа о подборе соусов к блюдам.Приведение примеров из жизненного опыта.Составление вывода: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда | Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.Приводят примеры из жизненного опыта.С помощью делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда | Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.Приводят примеры из жизненного опыта.Делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда |
| 153 | Подача соусов по правилам этикета | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».Выделение главного: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширение кругозора о том, какподавать соусы и есть по правилам этикета | Смотрят мультимедийную презентацию «Подача соусов».С помощью учителя выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета | Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».Выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета |
| 154 | Контрольная работа. Тест «Овощи» |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений  | Выполняют тест с помощью | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Первые блюда: бульоны - 23часа** |
| 155 | Бульон. История появления | 1 | Определение значения слова «бульон».Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов | С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре.Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов | Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря.Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов |
| 156 | Бульон. Полезные свойства бульонов | 1 | Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека.Чтение способов приготовления основных видов бульонов. Заполнение таблицы «Бульон».Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала | Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека.Читают о способах приготовления основных видов бульонов. Заполняют таблицу «Бульон», с помощью.Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала, с помощью учителя | Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека.Называют способы приготовления основных видов бульонов, с опорой на учебник.Заполняют таблицу «Бульон».Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала |
| 157 | Виды бульонов по цвету | 1 | Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».Различение и называние видов бульона и их характеристика.Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету | Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики.Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету | Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».Различают и называют виды бульона и их характеристики.Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету |
| 158 | Технология приготовления красного бульона | 1 | Знакомство с технологией приготовления красного бульона.Формулирование вывода: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны | Знакомятся с технологией приготовления красного бульона.С помощью формируют вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны | Знакомятся с технологией приготовления красного бульона.Делают вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны |
| 159 | Практическая работа.Мастер - класс«Приготовление красного бульона из птицы» | 1 | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона.Изучение технологии приготовления и рецептуры красного бульона.Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы | С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы.Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона.Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы.Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы.Разбор выполненной работы |
| 160 | Практическая работа.Мастер - класс«Приготовление красного бульона из птицы» | 1 |
| 161 | Технология приготовления белого бульона из птицы | 1 | Знакомство с технологией приготовления белого бульона из птицы.Запись в рабочую тетрадь определения: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир | Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы.Проговаривают и записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир | Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы.Записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир |
| 162 | Практическая работа«Приготовление белого бульона из птицы» | 1 | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона.Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона.Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению белого бульона из птицы | С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы.Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона.Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы.Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы.Разбор выполненной работы |
| 163 | Практическая работа«Приготовление белого бульона из птицы» | 1 |
| 164 | Технология приготовления жёлтого бульона из птицы | 1 | Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона | Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона | Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 165 | Практическая работа«Приготовление жёлтого бульона из птицы» | 1 | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона.Изучение технологии приготовления и рецептуры желтого бульона.Формирование умение и навыков самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы | Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.Обсуждают предстоящую работу по приготовлению  желтого бульона из птицы, с опорой на технологическую карту.Овладевают умениями самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы.Разбор выполненной работы |
| 166 | Практическая работа«Приготовление жёлтого бульона из птицы» | 1 |
| 167 | Виды бульонов: мясные | 1 | Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды | Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды.Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь | Знакомятся с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды.Сравнивают виды бульонов.Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь |
| 168 | Технология приготовления мясного бульона | 1 | Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона.Перенос схемы в рабочую тетрадь | Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя.С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец | Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона.Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец |
| 169 | Практическая работа «Приготовление мясного бульона» | 1 | Повторение технологии приготовления мясного бульона.Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Повторяют технологию приготовления мясного бульона.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 170 | Практическая работа «Приготовление мясного бульона» | 1 |
| 171 | Технология приготовления рыбного бульона | 1 | Знакомство с технологией приготовления рыбного бульона.Поиск рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах.Выделение описания рецепта: * для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.);
* красная рыба: осетрина, севрюга, белуга;
* очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры
 | Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона.Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах, с помощью.С помощью учителя описывают рецепт: для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры | Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона.Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах.Выполняют описание рецепта рыбного бульона: для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры |
| 172 | Практическая работа «Приготовление рыбного бульона» | 1 | Повторение технологии приготовления рыбного бульона.Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют технологию приготовления рыбного бульона.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью | Повторяют технологию приготовления рыбного бульона.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 173 | Практическая работа «Приготовление рыбного бульона» | 1 |
| 174 | Технология приготовления овощного бульона | 1 | Просмотр видеоматериала «Приготовление овощного бульона».* Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность;
* восстановление водного баланса;
* профилактика и лечение желудка,
* улучшение обмена веществ
 | Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона».* С помощью учителя называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность;
* восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка,
* улучшение обмена веществ
 | Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона».* Называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность;
* восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка,
* улучшение обмена веществ
 |
| 175 | Практическая работа «Приготовление овощного бульона» | 1 | Повторение технологии приготовления овощного бульона.Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют технологию приготовления овощного бульона.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Повторяют технологию приготовления овощного бульона.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 176 | Практическая работа «Приготовление овощного бульона» | 1 |
| 177 | Контрольная работа. Тест «Бульоны» | 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 |
| **Десерты - 30часов** |
| 178 | Десерты. История появления десертов | 1 | Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола | С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола | Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола |
| 179 | Виды десертов по температуре подачи | 1 | Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи.Приведение примеров из жизненного опыта.Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные | С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи.Приводят примеры из домашней кулинарии.С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные | Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи.Приводят примеры из жизненного опыта.Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные |
| 180 | Правила подачи холодных десертов | 1 | Просмотр видеоматериала «Подача холодных десертов».Выделение главного: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках | Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов».С помощью выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках | Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов».Выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках |
| 181 | Правила подачи горячих десертов | 1 | Знакомство с правилами подачи горячих десертов. Просмотр видеофильма: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соусникеНазывание способов подачи горячих десертов | Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов | Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов |
| 182 | Десерты и торты. Особенности подачи | 1 | Чтение текста:* описание подачи десертов;
* перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина;
* если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами.

Зарисовка схемы десертного стола | Читают текст, выделяют с помощью учителя:* описание подачи десертов;
* перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина;
* если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами.

Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с помощью учителя | Читают текст, выделяют: * описание подачи десертов;
* перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина;
* если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами.

Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец |
| 183 | Правила десертного этикета | 1 | Знакомство с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.Выполнение тренировочного упражнения по использованию приборов | Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов, с помощью | Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов |
| 184 | Практическая работа «Урок - тренннг по десертному этикету» | 1 | Дать возможность попробовать свои возможности в правилах поведения и этикета за столом, научиться оценивать себя, применять в повседневной жизни правила этикета | С помощью учителя выполняют правила десертного этикета | Называют особенности десертного этикета.Используют правила при выполнении практической работы |
| 185 | Печенье. Виды печенья | 1 | Определение понятия «печенье».Значение печенья в питании человека.Рассматривание схемы «Виды печенья».Выполнение схемы в рабочей тетради | С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье».Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.Рассматривают схему «Виды печенья».Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец | Работают со словарём, находят значение слова «печенье».Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.Рассматривают схему «Виды печенья».Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец |
| 186 | Сдобное печенье. Виды | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье».Обсуждение учебного материала.Формулирование вывода: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное | Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье».Участвуют в обсуждении учебного материала.С помощью составляют вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное | Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье».Участвуют в обсуждении учебного материала.Делают вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное |
| 187 | Технология приготовления сдобного печенья на кефире | 1 | Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца | Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца | Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца |
| 188 | Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 189 | Практическая работа «Приготовление печенья на кефире» | 1 |
| 190 | Технология приготовления печенья из творога | 1 | Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога.Обсуждение и разбор выполненной работы.Запись рецепта в рабочую тетрадь | Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога.Обсуждают и разбирают выполненную работу.Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога.Обсуждают и разбирают выполненную работу.Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 191 | Практическая работа «Приготовление печенья на твороге» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью |
| 192 | Практическая работа «Приготовление печенья на твороге» | 1 |
| 193 | Технология приготовления печенья «Минутка» | 1 | Поиск рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет.Описание рецепта.Оформление рецепта в рабочую тетрадь | С помощью учителя участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет.Описывают рецепт, с помощью.Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь | Участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет.Описывают рецепт.Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь |
| 194 | Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту.Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту.Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощь | Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 195 | Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»» | 1 |
| 196 | Технология приготовления желе |  | Работа по учебнику: описание десерта «желе».Знакомство с технологией приготовления желе | С помощью учителя находят в учебнике описание десерта «желе».Знакомятся с технологией приготовления желе | Работают по учебнику: описание десерта «желе».Знакомятся с технологией приготовления желе |
| 197 | Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины» |  | Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины».Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины».Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью | Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины».Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 198 | Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины» |  |
| 199 | Мороженое и конфеты |  | Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле | С помощью, работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле | Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле |
| 200 | Мороженое и конфеты |  | Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника | С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника | Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника |
| 201 | Классификация конфет |  | Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет».Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки.Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки | Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет».С помощью учителя делает вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки.Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки | Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет».Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки.Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки |
| 202 | Классификация конфет |  | Рассматривание схемы «Классификация конфет».Приведение примеров к каждому типу конфет | Рассматривают схему «Классификация конфет», называют, с помощью, виды конфет.Приводят примеры к каждому типу конфет | Рассматривают схему «Классификация конфет», называют виды конфет.Приводят примеры к каждому типу конфет |
| 203 | Рецепт мороженого в домашних условиях |  | Поиск информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет.Запись рецепта в рабочую тетрадь | Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет.Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет.Записывают рецепт в рабочую тетрадь |
| 204 | Технология приготовления фруктового десерта |  | Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями.Комментирование увиденного учебного материала | Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями.Комментируют учебный материал с помощью учителя | Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями.Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта |
| 205 | Практическая работа «Приготовление фруктового десерта» |  | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта.Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 206 | Практическая работа «Приготовление фруктового десерта» |  |
| 207 | Контрольная работа. Тест «Десерты» |  | 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 |
| **Приготовление и оформление блюд** **- 26часов** |
| 208 | Первичная обработка продуктов питания | 1 | Беседа о значении оформления блюд в кулинарии.Определение понятия «первичная обработка продуктов питания».* Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта
 | Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии.С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания».* Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта
 | Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии.Называют понятие «первичная обработка продуктов питания».* Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта
 |
| 209 | Задачи первичной обработки | 1 | Работа по учебнику:* чтение задач первичной обработки;
* описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты);
* растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке
 | С помощью учителя, работают по учебнику, * читают задачи первичной обработки;
* описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты);
* растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке.

Отвечают на вопросы | Работают по учебнику: * выделяют задачи первичной обработки;
* описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты);
* растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке

Отвечают на вопросы |
| 210 | Задачи первичной обработки | 1 | Повторение задач первичной обработки.Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений | Повторяют задачи первичной обработки.Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя | Повторяют задачи первичной обработки.Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений |
| 211 | Технология первичной обработки моркови | 1 | Знакомство с технологией первичной обработки моркови.Работа по таблице: называние последовательности обработки моркови | Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови.Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови, с помощью учителя | Знакомятся с технологией первичной обработки моркови.Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови |
| 212 | Практическая работа «Первичная обработка моркови» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови.Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови.С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 213 | Практическая работа «Первичная обработка моркови» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 214 | Технология первичной обработки картофеля | 1 | Знакомство с технологией первичной обработки картофеля.Работа по таблице: называние последовательности обработки картофеля | Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля.Работают по таблице: называют последовательность обработки картофеля, с помощью учителя.Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя | Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля.Работают по таблице: называние последовательности обработки картофеля.Переносят таблицу в рабочую тетрадь |
| 215 | Практическая работа «Первичная обработка картофеля» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке картофеля.Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью учителя.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля.Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 216 | Практическая работа «Первичная обработка картофеля» | 1 |
| 217 | Искусство подачи блюд | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека | Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью.С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека | Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека |
| 218 | Правила подачи холодных и горячих блюд | 1 | Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд | Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя | Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд |
| 219 | Правила подачи холодных и горячих блюд | 1 | Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.Заполнение карточки по правилам подачи, с опорой на текст | Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст, с помощью учителя | Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст |
| 220 | Карвинг. Инструменты для карвинга | 1 | Определение понятия «карвинг».Работа по учебнику: описание инструментов для карвинга.Словарь терминов: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож | С помощью учителя определяют понятие «карвинг».Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга.Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож | Определяют понятие «карвинг».Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга.Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож |
| 221 | Правила украшения блюд овощами | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи | Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».С помощью учителя составляют вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи | Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи |
| 222 | Правила украшения блюд фруктами |  | Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину | Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину | Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину |
| 223 | Карвинг – украшение блюд овощами |  | Определение понятия «карвинг»- Карвинг — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений.Поиск информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг.Обсуждение выполненной работы | Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений, с помощью.Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг.Обсуждают выполненную работу | Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений.Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг.Обсуждают выполненную работу |
| 224 | Технология приготовления украшения из свежего огурца |  | Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца | Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца | Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца |
| 225 | Практическая работа«Украшение из свежего огурца» |  | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Повторение правил безопасности с инструментами.Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, на доступном уровне.Повторяют правила безопасности с инструментами | Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Повторяют правила безопасности с инструментами |
| 226 | Практическая работа«Украшение из свежего огурца» |  |
| 227 | Технология приготовления украшения из апельсина |  | Знакомство с технологией приготовления украшения из апельсина | Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина, с помощью | Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина |
| 228 | Практическая работа«Украшение из апельсина» |  | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Повторение правил безопасности с инструментами.Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью.Повторяют правила безопасности с инструментами.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.Повторяют правила безопасности с инструментами.Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 229 | Практическая работа«Украшение из апельсина» |  |
| 230 | Технология приготовления украшения из фруктов и овощей |  | Поиск информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей.Обсуждение выполненной работы | Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей.Обсуждают выполненную работу, с помощью учителя | Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей.Обсуждают выполненную работу |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 231 | Практическая работа«Украшение из яблока - лебедь» |  | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец.Повторение правил безопасности с инструментами.Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец, с помощью.Повторяют правила безопасности с инструментами.Обсуждают и разбирают выполненную работу | Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец.Повторяют правила безопасности с инструментами.Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 232 | Практическая работа«Украшение из яблока - лебедь» |  |
| 233 | Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд» |  | 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 |
| **Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской - 5 часов** |
| 234 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 | Выполнение заданий промежуточной аттестации:- выбор правильного ответа теоретической части теста;- выполнение практической работы «Приготовление 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 полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют задания промежуточной аттестации:- выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»   |
| 235 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 |
| 236 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 |
| 237 | Общие требования безопасности | 1 | Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность | Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность.Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью | Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность.Выполняют зарисовку знаков безопасности |
| 238 | Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ | 1 | Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ.Оформление памятки «Правила безопасности» | Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ.Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью | Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ.Оформляют памятку «Правила безопасности» |