**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 обозначения  Инструктаж 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 сырья  Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел | Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья  Работают 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 сырья  Работают 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 странах  Подведение 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, зразы  Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы.  Приведение примеров из жизненного опыта | Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы  С 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_(%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82)), 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_(%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82)), 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_(%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82)), 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 ответы  Выполняют 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 таблицу  Делают 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 материала  Различие 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 помощью  Называют 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, как  подавать 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 соуснике  Называние 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» |