

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Перспектива»**

РАССМОТРЕНО

ШМО естественно-
математического цикла

Голощапова К..В.

протокол № 1 от
«29» 08. 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

зам.директора

Ликинцева И.В.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ
«Центр образования
«Перспектива»

Часовских М.А.

№ 422.1 от «30» 08. 2024 г.

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

вариант 1

«Труд (профильный труд)»

(для 7 класса)

Старый Оскол, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 7 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 170 часов в год (5 часов в неделю).

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

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

Задачи обучения:

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

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 7 классе определяет следующие задачи:

- введение допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- формирование умений производить расчёт продуктов для приготовления блюд;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;

– формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;

– формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;

– формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	7	1
2.	Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень	17	1
3.	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка	11	1
4.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	19	1
5.	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	21	1
6.	Овощи: картофель, свекла, морковь	35	1
7.	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	22	1
8.	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	15	1
9.	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	15	1
10.	Столовое белье: скатерти, салфетки	8	
	Итого:	170	9

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится 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-эталонном;

– соблюдает правила техники безопасности

– обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставиться, если:

– обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях – 7 часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания. Описание видов общественного питания. Заполнение таблицы «Виды общественного питания»	Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью	Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец

3	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	1	Проявление интереса к работе организаций общественного питания. Знакомство с деятельностью организаций общественного питания. Расширение общего кругозора	Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ». Проговаривают правила поведения	Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание условий для потребления готовой продукции. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ»
4	Профессии: помощник повара, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Определение слова «профессия». Называние видов профессий. Ознакомление с деятельностью помощника повара. Рассматривание одежды помощника повара. Чтение требований к одежде помощника повара	Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара. Проговаривают требования к одежде помощника повара	Работают со словарём, определяют слово «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде помощника повара
5	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора. Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении	Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с	Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с

			пиццы. Выполнение практической работы	производственным процессом. Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу	производственным процессом. Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу
6	Виды помещений предприятий общественного питания	1	Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений	Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: <ul style="list-style-type: none"> • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: <ul style="list-style-type: none"> • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений

7	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 17 часов					
8	Виды посуды по назначению и классификации	1	Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Различение посуды по её назначению	Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя	Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение. Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование». Приводят примеры из личного опыта
9	Сотейник, дуршлаг, противень	1	Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполнение таблицы по классификации. Использование знаний в повседневной жизни	Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью	Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды

10	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь
11	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы

12	Уход за металлической кухонной посудой	1	<p>Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.</p> <p>Наблюдение за работой кухонного оборудования</p>	<p>Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.</p> <p>Повторяют название оборудования и его применение при приготовлении пищи.</p> <p>Наблюдают за работой кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью учителя</p>	<p>В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.</p> <p>Повторяют название оборудования и рассказывают о его применении при приготовлении пищи.</p> <p>Наблюдают за работой кухонного оборудования</p>
13	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1	<p>Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой.</p> <p>Различение металлической посуды по материалу изготовления.</p> <p>Соотнесение названия посуды с картинкой</p>	<p>Читают текст и находят с помощью информацию об уходе за металлической посудой.</p> <p>С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления.</p> <p>Соотносят название посуды с картинкой</p>	<p>Читают текст и находят информацию об уходе за металлической посудой.</p> <p>Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность.</p> <p>Соотносят название посуды с картинкой</p>

14		1	<p>Повторение видов металлической кухонной посуды.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта.</p> <p>Чтение правил по уходу за посудой</p>	<p>Повторяют виды металлической кухонной посуды.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>Повторяют виды металлической кухонной посуды.</p> <p>Рассказывают о применении металлической посуды в быту.</p> <p>Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь</p>
15	Контейнеры для хранения продуктов	1	<p>Знакомство с контейнерами для хранения продуктов.</p> <p>Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления.</p> <p>Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов.</p> <p>Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью.</p> <p>Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов.</p> <p>Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления.</p> <p>Читают текст, находят особенности контейнеров.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>
16	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	<p>Знакомство с рекомендацией по мытью посуды.</p> <p>Ознакомление с последовательностью мытья посуды.</p> <p>Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды.</p> <p>Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды».</p> <p>Выполнение интерактивного</p>	<p>Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.</p> <p>Выполняют интерактивное задание.</p> <p>Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью</p>	<p>Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня.</p> <p>Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.</p> <p>Выполняют интерактивное задание.</p> <p>Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»</p>

			задания		
17	Химические средства ухода за посудой	2	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами
18	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1	Повторение правил поведения в магазине. Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой. Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описание средств по своему назначению. Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор»	Повторяют правила поведения в магазине. С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описывают средство по своему назначению, с помощью. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Рассказывают о выборе средства по своему назначению. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор»
19	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами»	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы
20	Практическая работа «Посуда чистая.	1	Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения	Называют алгоритм действий для выполнения практической

	Посуда грязная. Правила мытья посуды»		практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды. Выбор средства для мытья посуды. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
21	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря. Нахождение отличия. Повторение последовательности мытья посуды. Называние знакомых моющих средств. Чтение правил безопасности при мытье посуды. Запись правил в тетрадь. Выполнение интерактивного задания «Расставь правильно посуду»	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. С помощью учителя находят отличия. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют моющие средства, с опорой на наглядность. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. Рассказывают об отличиях. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду»
22	Уход за посудой из разных материалов	2	Называние видов посуды из разных материалов. Нахождение посуды по описанию учителя.	Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность. Находят посуду по описанию	Называют виды посуды из разных материалов. Находят посуду по описанию учителя.

			Соотнесение посуды с приготовлением блюда. Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов	учителя, с помощью. Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью. Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов	Соотносят посуду с приготовлением блюда. Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов
23	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -11 часов

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

26	Кухонный инвентарь: сотейник	1	Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник. Определение сотейника по назначению. Сравнение сковородки и сотейника. Назначение сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник, с помощью. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник по внешнему виду и назначению. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи
27	Кухонный инвентарь: разделочные доски	1	Знакомство с видами разделочных досок. Определение значения маркировки разделочных досок. Соотнесение вида разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное) с помощью учителя. Соотносят вид разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное). Соотносят вид разделочной доски с её применением самостоятельно
28	Кухонный инвентарь: сито	1	Повторение основных видов кухонного инвентаря. Описание кухонного инвентаря по предлагаемому алгоритму. Знакомство с приспособлением для просеивания муки. Чтение текста, нахождение	Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью. Знакомятся с приспособлением для	Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание

			описания видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой	просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой	видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой
29	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	Повторение видов сита и его назначения. Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами.	Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.	Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.
30	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	Составление алгоритма действий при просеивании муки. Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждение действий учителя. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу	Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу
31	Кухонный инвентарь: шумовка	1	Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей. Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления. Чтение текста о назначении	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении.

			шумовки. Использование шумовки в разных ситуациях	помощью. Читают текст о назначении шумовки. С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях	Читают текст о назначении шумовки. Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях
32	История появления кухонной утвари	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называние старинной кухонной утвари. Соотнесение старинной кухонной утвари с современной	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём
33	Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари	1	Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари. Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари
34	Проверочный тест «Кухонный инвентарь»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

<p align="center">Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -19 часа</p>					
35	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1	<p>Определение значения выражения «макаронные изделия».</p> <p>Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривание видов макаронных изделий.</p> <p>Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету</p>	<p>С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия».</p> <p>Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека.</p> <p>Рассматривают виды макаронных изделий.</p> <p>С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету</p>	<p>Определяют значение выражения «макаронные изделия».</p> <p>Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека.</p> <p>Рассматривают виды макаронных изделий.</p> <p>Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету</p>
36	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	<p>Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами.</p> <p>– их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой;</p> <p>– подавать можно просто так или с сыром;</p> <p>– отличный рецепт для быстрого обеда или ужина;</p> <p>– подходит вегетарианцам и постящимся.</p> <p>– Выполнение практической работы, с опорой на</p>	<p>Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда.</p> <p>Подбирают инвентарь, продукты.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда.</p> <p>Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)»</p>

			технологическую карту		
37	Требования к качеству готовых макаронных изделий	1	<p>Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий.</p> <p>Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам</p>	<p>Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам</p>	<p>Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий.</p> <p>Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам</p>
38	<p>Практическая работа. Простые блюда на сковороде.</p> <p>Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»</p>	1	<p>Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде».</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы</p>	<p>Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде».</p> <p>С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся.</p> <p>Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде».</p> <p>Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда.</p> <p>Делают разбор готового блюда</p>
39	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1	<p>Изучение инструкции по использованию мультиварки.</p> <p>Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы.</p> <p>Четкое соблюдение правил пользования.</p>	<p>С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях.</p> <p>Проговаривают правила пользования.</p> <p>Наблюдают за показом</p>	<p>С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях.</p> <p>Проговаривают правила пользования.</p> <p>Наблюдают за показом учителем</p>

			Наблюдение за показом учителя работы мультиварки. Обозначение на схеме частей мультиварки	учителем работы мультиварки. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью	работы мультиварки. Комментируют действия учителя. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью
40	Простые рецепты для мультиварки	1	Знакомство с рецептами для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Нахождение информации в сети Интернет, запись в тетрадь	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет (с помощью учителя), записывают в рабочую тетрадь	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет, записывают в рабочую тетрадь
41	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Знакомство с технологической картой приготовления блюда «Макароны с курицей в мультиварке» Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выбор кухонной посуды, продуктов. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы

42	Крупы. Виды круп	1	<p>Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси.</p> <p>Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах</p>	<p>Проговаривают значение слова «крупы».</p> <p>Знакомятся с историей появления круп на Руси.</p> <p>Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах</p> <p>Соотносят названия круп с картинкой, с помощью</p>	<p>Находят в словаре значение слова «крупы».</p> <p>Знакомятся с историей появления круп на Руси.</p> <p>Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах</p> <p>Соотносят названия круп с картинкой</p>
44	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1	<p>Ознакомление с рецептом приготовления блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке».</p> <p>Подготовка мультиварки к работе.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления</p>	<p>Проговаривание основных этапов приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя.</p> <p>Участвуют в подготовке мультиварки к работе.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Участвуют в <i>разборе</i> готового блюда</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда.</p> <p>Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>
45	Влияние круп на организм человека	1	<p>Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека.</p> <p>Составление сообщения о полезных свойствах круп.</p> <p>Приведение примеров из личного опыта</p>	<p>Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека.</p> <p>Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп.</p> <p>Приводят примеры из личного</p>	<p>Ориентируются в тексте о видах круп.</p> <p>Рассуждают о влиянии круп на организм человека.</p> <p>Составляют сообщения о полезных свойствах круп.</p> <p>Приводят примеры из личного</p>

				опыта, с помощью учителя	опыта
46	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Повторение видов круп. Рассмотрение образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.	Повторяют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.
47	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы	Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
48	Бобовые. Виды бобовых культур	1	Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь	Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь	Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь

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

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

Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты – 21 часа

55	Замороженное мясо. Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	<p>Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии.</p> <p>Выделение способа «замораживание мяса».</p> <p>Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии.</p> <p>Выделяют способ «замораживание мяса».</p> <p>Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p>	<p>Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии.</p> <p>Выделяют способ «замораживание мяса».</p> <p>Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p>
56	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1	<p>Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе:</p> <ul style="list-style-type: none"> – благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; – твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат; – так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда. 	<p>С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне.</p> <p>Участвуют в обсуждении готового блюда</p>	<p>Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе.</p> <p>Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов.</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты».</p> <p>Делают разбор готового блюда</p>

57	Сроки хранения разных видов мяса	1	Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса». Комментирование ответов. Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу. Используют интерактивное приложение для выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса. Выполняют интерактивное задание по заполнению карточки
58	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
59	Замороженная рыба	1	Расширение представления о видах замороженной рыбы. Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Определение значения рыбы в питании человека. Описание способа замораживания рыбы	Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Называют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью. Слушают о значении рыбы в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы	Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способах замораживания рыбы. Приводят примеры из личного опыта

60	Мороженая рыба в кулинарии	1	Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлажденной рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлажденную рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлажденную рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии
61	Сроки хранения мороженой рыбы	1	Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь	Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя. Проговаривают правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правила в рабочую тетрадь	Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правило в рабочую тетрадь
62	Упаковка для замороженной рыбы	1	Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.	Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске	Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет

			Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки	информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки	об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки
63	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	Знакомство с дефектами замороженной рыбы. Нахождение в тексте описания дефектов. Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов. Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека
64	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Выделение особенности тушения рыбы: – тушение – это наполовину жарение и наполовину варка; – для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; – рыбу можно тушить с разными овощами. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда	Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда
65	Контрольная работа. Тест «Словарь	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с	Выполняют тестовое	Выполняют тестовое задание, с определением правильного

	терминов - рыба»		использованием своих знаний и умений	задание с помощью	ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
66	Замороженная птица. Размораживание замороженной птицы	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером, с помощью	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером
67	Классификация процесса замороженной птицы	1	Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы»	С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя	Рассказывают о свойствах замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы»

68	Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
69	Замороженные овощи	1	Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного	Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного	Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей. Приводят примеры из личного опыта
70	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных	Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы;	Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы;

			бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов	вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий	вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий
71	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1	Работа с технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы: – нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность; – Вкусно, питательно и полезно! Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя. Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне. Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания. Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	Обсуждают предстоящую работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием
72	Быстрозамороженные овощи. Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Знакомство с ассортиментом быстрозамороженных овощей. Называние овощей, подвергнутых быстрой заморозке. Рассмотрение упаковочного материала для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнение и описание упаковочного материала	Знакомятся с ассортиментом быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Называют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки,	Называют ассортимент быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнивают и описывают упаковочный материал

				пакеты. С помощью учителя сравнивают и описывают упаковочный материал	
73	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполнение таблицы показателей качества овощей	Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью	Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»
74	Упаковка для замороженных овощей	1	Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей

75	Замороженные фрукты. Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах. Чтение способов замораживания фруктов. Соответствие требований к замороженным фруктам Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам
Овощи: картофель, свекла, морковь- 35 часов					
76	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания
77	Овощи. Картофель. Содержание питательных веществ в картофеле	1	Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделение главного: содержание	Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления: <ul style="list-style-type: none"> • варят очищенным; • в «мундире»; • готовят на углях; 	Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и

			питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	<ul style="list-style-type: none"> • пару, тушат, жарят во фритюре и без него. С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	без него. Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления
78	Тепловая обработка овощей	1	<p>Определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомство с видами тепловой обработки овощей.</p> <p>Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>
79	История появления картофеля в России	1	<p>Знакомство с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.</p> <p>Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.</p> <p>Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России, с помощью учителя</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.</p> <p>Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России</p>

80	Содержание питательных веществ в картофеле. Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, «в мундире»	1	Рассматривание образцов картофеля, приготовленного разными способами. Нахождение информации о картофеле в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. С помощью учителя находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. Находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
81	Блюда из картофеля	1	Рассматривание кулинарных книг и нахождение рецептов приготовления блюд из картофеля. Участие в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля	Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
82	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)»	1	Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления: – технология обжарки сходна с картофелем фри; – отличается последний этап – блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом	С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля. Проговаривают отличие от картофеля «фри»: • блюдо не нужно посыпать	Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)». Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и

			<p>этапе;</p> <p>– картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте.</p> <p>Выполнение практической работы, с опорой на рецепт</p>	<p>солью и специями, так как это было сделано на первом этапе;</p> <p>Соблюдают правила безопасности.</p> <p>Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>специями, так как это было сделано на первом этапе.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла.</p> <p>Делают разбор готового блюда</p>
83	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	<p>Выполнение заданий текущей аттестации :</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля» 	<p>Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.</p> <p>Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)</p>	<p>Отвечают на вопросы теста.</p> <p>Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту.</p> <p>Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами</p>
84	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1	<p>Определение понятия «картофельные драники».</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников.</p> <p>Выбор продуктов для приготовления драников.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдений требований качества к приготовлению картофельных драников.</p> <p>Повторение правил безопасности при работе на варочной индукционной плите</p>	<p>Слушают объяснение учителя об определении понятия «картофельные драники».</p> <p>Рассматривают алгоритм действий по приготовлению картофельных драников.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите</p> <p>С помощью учителя выполняют выбор продуктов для</p>	<p>Находят в тексте определение понятия «картофельные драники».</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите</p> <p>Ориентируются в выборе продуктов для приготовления драников.</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к</p>

				<p>приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и рассматривают практическую работу</p>	<p>приготовлению картофельных драников. Обсуждают и рассматривают практическую работу</p>
85	<p>История появления свёклы на Руси. Свёкла. Полезные свойства свёклы</p>	1	<p>Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширение кругозора о разных названиях свёклы: севкл, сеукл (оттуда свёкла) - греческого сеутлон.; бурак, мангольд</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь</p>

86	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	<p>Рассматривание образцов свёклы разных форм.</p> <p>Описание свёклы по форме, цвету.</p> <p>Знакомство с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови</p>	<p>Рассматривают образцы свёклы разных форм.</p> <p>Описывают свёклу по форме, цвету, с помощью.</p> <p>Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови</p>	<p>Рассматривают образцы свёклы разных форм.</p> <p>Описывают свёклу по форме, цвету.</p> <p>Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови</p>
87	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	<p>Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет».</p> <p>Выполнение требований к варке овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. <p>Приготовление блюда «Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту</p>	<p>Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет».</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата.</p> <p>Выполняют правила безопасности с овощерезкой</p>	<p>Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет».</p> <p>Самостоятельно выполняют этапы готовки салата.</p> <p>Выполняют правила безопасности с режущими инструментами.</p> <p>Делают разбор готового блюда</p>

88	Словарь терминов: свекольник, гемоглобин	1	Нахождение в словаре значения слов «свекольник, гемоглобин», запись в тетрадь. Знакомство с описанием блюда свекольника с опорой на наглядность. Приведение примеров из домашнего опыта	С помощью учителя работают со словарём, находят в значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с описанием блюда свекольника, с опорой на наглядность, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Составляют описание блюда из свёклы - свекольник. Приводят примеры из домашнего опыта
89	Блюда из свёклы	1	Знакомство с кулинарными книгами. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Знакомятся с кулинарными книгами. С помощью учителя находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Проговаривают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Работают с кулинарными книгами. Находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Делают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей

90	Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	<p>Ознакомление с книгой рецептов «Овощи».</p> <p>Чтение рецептов.</p> <p>Проговаривание последовательности приготовления блюда.</p> <p>Оформление рецепта в тетрадь, с соблюдением правил записи</p>	<p>Работают с книгой рецептов «Овощи».</p> <p>С помощью учителя находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления.</p> <p>Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи</p>	<p>Работают с книгой рецептов «Овощи».</p> <p>Находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления.</p> <p>Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи</p>
91	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1	<p>Повторение назначения свёклы и ее влияние на организм человека.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.</p> <p>Выбор продуктов и оборудования.</p> <p>Повторение правил безопасности при работе с режущими инструментами.</p> <p>Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p> <p>Применение в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают полезные свойства свёклы и ее влияние на организм человека.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.</p> <p>С помощью подбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки, с помощью.</p>	<p>Рассказывают о полезных свойствах свёклы и ее влиянии на организм человека.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.</p> <p>Подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>

92	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека
93	Хранение моркови в домашних условиях. Тепловая обработка моркови	1	Чтение и выделение в тексте: Хранение моркови в домашних условиях. Приведение примеров из домашнего опыта. Описание способа хранения по наглядности	Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности	Выделяют в тексте информацию о хранении моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. Описывают способ хранения по наглядности
94	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи». Чтение рецептов, запись в тетрадь. Применение в быту. Составление рецепта блюда с вареной морковью	С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью	Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. Составляют рецепт блюда с вареной морковью
95	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривание основных приёмов	Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата	Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови.

96	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	<p>работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
97	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	<p>Определение вида овощей по описанию учителя. Рассматривание образцов овощей. Выполнение практической работы на определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполнение таблицы по описанию овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>С помощью учителя находят овощ по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью. Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Определяют вид овоща по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполняют таблицу по описанию овощей. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>

98	Последовательность и правила обработки сырых овощей. Словарь терминов	1	<p>Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей.</p> <p>Называние приспособлений для очистки овощей.</p> <p>Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка</p>	<p>Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют приспособления для очистки овощей.</p> <p>С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка</p>	<p>Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют, узнают приспособления для очистки овощей.</p> <p>Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка</p>
99	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	<p>Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.</p> <p>Знакомство с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».</p> <p>Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения</p>	<p>Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.</p> <p>Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».</p> <p>С помощью учителя выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения</p>	<p>Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.</p> <p>Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».</p> <p>Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения</p>

100	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1	Знакомство с видами нарезки овощей. Рассмотрение классического вида нарезки: соломка, кубики. Описание нарезки, с опорой на текст	Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст	Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. Сравнивают, различают виды нарезки. Описывают вид нарезки, с опорой на текст
101	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1	Узнавание видов нарезки по описанию учителя. Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений. Обсуждение и разбор выполненной работы	Узнают вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений. Обсуждают и разбирают выполненную работу
102	Кухонный комбайн: устройство, принцип работы	1	Знакомство с кухонным комбайном: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение тренировочных упражнений по сборке, включению и разборке кухонного комбайна.	Слушают учителя об устройстве кухонного комбайна, принципе работы и его назначении. Выполняют тренировочное упражнение по сборке,	Описывают устройство кухонного комбайна, принцип работы, его назначения. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного

			Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном	включению кухонного комбайна и разборке, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном	комбайна и разборке. Рассказывают правила безопасности при работе с кухонным комбайном
103	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполнение правильной сборки кухонного комбайна. Ознакомление с алгоритмом действий выполнения нарезки моркови. Выполнение практической работы по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна, с помощью учителя. Прочитывают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна. Обсуждают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу

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

106	Приспособления для нарезки овощей: овощерезка	1	Расширение кругозора о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомство с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение тренировочного упражнения по сборке, выбору ножа для нарезки овощей	Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, выбору ножа для нарезки овощей, на доступном уровне, с помощью учителя	Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, выбору ножа для нарезки овощей
107	Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»	1	Соотнесение названия вида нарезки с рисунком. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Выполнение тренировочного упражнения по показу учителем правил пользования овощерезкой. Обсуждение и анализ действий учителя. Выполнение практической работы по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Соотносят названия вида нарезки с рисунком, с помощью учителя. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают	Соотносят названия вида нарезки с рисунком. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу

				выполненную работу	
108	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1	Повторение последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждение выбора нужного ножа. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют последовательность сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Рассказывают о последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
109	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполнение практической работы по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Приготовление салата с использованием различных добавок. Рассмотрение и обсуждение	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и

			выполненной работы	правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	требований качества. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу
110	Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части)	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 22 часа					
111	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1	Определение значения слова «Крупы». Рассмотрение образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы	Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы
112	Виды круп	1	Соотнесение названия крупы с рисунком. Приведение примеров из домашнего опыта.	Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя. Приводят примеры из	Соотносят название крупы с рисунком. Приводят примеры из домашнего опыта.

			Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено	домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью	Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено
113	Полезные свойства круп	1	Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма
114	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы
115	Блюда из круп. Каши. Виды круп. Гарниры	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы. Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп».	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя. Рассматривают таблицу	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы. Работают с таблицей «Калорийность и пищевая

			Оформление таблицы в тетрадь	«Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	ценность каш и круп». Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
116	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1	Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». В готовую кашу обязательно положить: – сливочное масло — так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу; – эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда. Участвуют в разборе готового блюда	Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Описание особенности варки перловки: – перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3; – варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут; – эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках

117	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1	<p>Повторение видов круп.</p> <p>Приведение примеров из домашнего быта.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>Осуществление выбора продуктов и инвентаря.</p> <p>Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>С помощью выбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя).</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>Выбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества .</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
118	Хранение круп	1	<p>Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях.</p> <p>Описание способов хранения, с опорой на наглядность.</p> <p>Приведение примеров из личного опыта</p>	<p>Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях.</p> <p>С помощью описывают способы хранения, с опорой на наглядность.</p>	<p>Делятся опытом хранения круп в домашних условиях.</p> <p>Описывают способы хранения, с опорой на наглядность.</p>
119	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	<p>Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.</p> <p>Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание.</p>	<p>Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.</p> <p>С помощью работают по схеме кулинарной</p>	<p>Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.</p> <p>Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение</p>

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

123	Калорийность и пищевая ценность каш и круп	1	Работа по таблице «Крупы и каши». Нахождение в таблице круп с содержанием белков, калорий. Сравнение по содержанию пищевой ценности	С помощью учителя работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности, с помощью	Работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности
124	Варка каш из круп	1	Знакомство с видеоматериалом о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Нахождение информации в сети Интернет по варке каши разной консистенции (по группам)	Слушают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)	Рассказывают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)
125	Посуда для варки каш	1	Рассматривание посуды для варки каш. Выделение главного: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объяснение данного выбора: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	Рассматривают посуду для варки каш, называют. С помощью учителя выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и	Определяют посуду для варки каш. Выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный

				обеспечит равномерный нагрев	нагрев
126 127	Мультиварка: устройство, принцип работы. Рецепты блюд в мультиварке	2	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности	Повторяют устройство мультиварки и принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по сборке мультиварки	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности
128	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1	Повторение правил безопасности при работе с мультиваркой. Ознакомление с рецептом, выбор продуктов. Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называние правил ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. С помощью учителя проговаривают последовательность приготовления каши, подбирают продукты. Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. Знакомятся с рецептом, подбирают продукты. Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу
129	Расчёт круп для варки гарниров	2	Работа с таблицей расчёта круп для варки гарниров.	Рассматривают таблицу расчёта круп для варки	Работают с таблицей расчёта круп для варки гарниров.

130			Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформление таблицы в тетрадь	гарниров, с помощью учителя. С помощью учителя ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь	Называют по таблице данные по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь
131	Расчёт круп для варки каш. Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу
132	Контрольная работа «Виды круп». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 15 часов

133	Макаронные изделия. Виды	1	<p>Определение значения понятия «Макаронные изделия».</p> <p>Изучение разновидностей макаронных изделий.</p> <p>Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком</p>	<p>Слушают о значении понятия «Макаронные изделия».</p> <p>Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность.</p> <p>Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью</p>	<p>Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия».</p> <p>Изучают разновидности макаронных изделий.</p> <p>Соотносят названия макаронных изделий с рисунком</p>
134	Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность	1	<p>Повторение значения понятия «Макаронные изделия».</p> <p>Узнавание макаронных изделий по описанию учителя.</p> <p>Приведение примеров из личного опыта</p>	<p>Слушают о значении понятия «Макаронные изделия».</p> <p>Называют макаронные изделия по описанию учителя.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>	<p>Рассказывают о значении понятия «Макаронные изделия».</p> <p>Узнают макаронные изделия по описанию учителя.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>
135	Показатели качества макаронных изделий	1	<p>Знакомство с показателями качества макаронных изделий: внешний вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированных изделий, а также крошки, влажность продуктов, их кислотность, развариваемость, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей.</p> <p>Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка.</p> <p>Оформление таблицы в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий».</p> <p>С помощью учителя находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий».</p> <p>Находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>

136	Блюда из макаронных изделий: «по-флотски»	1	<p>Определение понятия «макароны по-флотски»: блюдо из макаронных изделий с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем обжаренным в сливочном масле, обычно с луком.</p> <p>Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет.</p> <p>Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски».</p> <p>Запись рецепта в тетрадь</p>	<p>Рассматривают кулинарные книги, находят в сети Интернет рецепты блюд из макаронных изделий.</p> <p>С помощью находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски».</p> <p>Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет.</p> <p>Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски».</p> <p>Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>
137	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	1	<p>Беседа об истории блюда-макароны по-флотски.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Макароны по-флотски».</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла</p>	<p>Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-флотски», с помощью учителя.</p> <p>Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности</p>
138	Блюда из макаронных изделий: паста карбонара	1	<p>Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет.</p> <p>Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет, находят рецепт пасты «карбонара», с помощью учителя.</p> <p>Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара.</p>	<p>Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет.</p> <p>Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>

				Записывают в рабочую тетрадь	
139	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описание примеров из личного опыта	С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта	Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта
140	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон. Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность. С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества Обсуждают и разбирают выполненную работу

141	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
142	Типы макаронных изделий	1	Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.
143	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их	1	Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека. Повторение ассортимента макаронных изделий.	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент

	формы, строения, величины и цвета»		Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».	макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета», проговаривают.	макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».
144	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу
145	Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты	1	Знакомство с индукционной варочной плитой. Обсуждение устройства, принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели. Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты

146	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1	Чтение инструкции для индукционной варочной панели. Нахождение информации по уходу за плитой. Называние средств и предметов ухода	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой, с помощью. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью, с помощью	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью
147	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 15 часов					
148 149	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	2	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. Описывают знакомые напитки из личного опыта
150	Практическая работа «Приготовление	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса: -	Слушают о приготовлении морса из красной	Работают с технологической картой приготовления морса

	морса из красной смородины»		<p>клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники.</p> <p>Значение напитков для человека.</p> <p>Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Формирование вывода: при помощи морса организм быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды</p>	<p>смородины.</p> <p>Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p> <p>Обсуждают значение напитков для человека</p>	<p>из красной смородины.</p> <p>Обсуждают значение напитков для человека.</p> <p>Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла</p>
151	Компот из свежих плодов	1	<p>Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота».</p> <p>Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал</p>	<p>Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота».</p> <p>Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал</p>	<p>Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота».</p> <p>Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов</p>
152	Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)	1	<p>Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет.</p> <p>Описание технологии приготовления компота.</p> <p>Запись рецепта в рабочую тетрадь</p>	<p>С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет.</p> <p>Описывают технологию приготовления компота, с помощью.</p> <p>Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>	<p>Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Описывают технологию приготовления компота.</p> <p>Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>

153	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту: – в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; – доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять; – один раз нагрели и один раз остудили. – Обсуждение и разбор готового компота	Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме	Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами. Выполняют практическую работу. Разбирают выполненную работу
154	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод. Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод	Читают правила обработки плодов фруктов и ягод. Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя	Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод. Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод
155	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод. Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка»	Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь

				словарь	
156	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине. Приведение примеров из личного опыта	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта
157	Посуда для напитков. Правила приготовления компота		Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовления компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений
158	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	1	Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке

159	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	<p>Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления компота.</p> <p>Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.</p> <p>Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы.</p>	<p>Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.</p> <p>Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя.</p>	<p>Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.</p> <p>Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.</p>
160	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	<p>Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов.</p> <p>Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления компота.</p> <p>Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.</p> <p>Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.</p> <p>Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя.</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне.</p>	<p>Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность.</p> <p>Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>

161	Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов	1	Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи
162	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Столовое бельё: скатерти, салфетки - 8 часов					
163	Виды и назначение столового белья	1	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручники, полотенца, наперон, мулетон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту
164	Виды и назначение столового белья	1	Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы

				учителя	
165	Уход за столовым бельём	1	<p>Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём».</p> <p>Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты.</p> <p>Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём.</p> <p>Определение значения слов «парча, штоф, бамбук».</p> <p>Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов</p>	<p>Рассматривают этикетки, читают правила ухода.</p> <p>Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.</p> <p>С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>	<p>Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём.</p> <p>Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.</p> <p>Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>
166	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1	<p>Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту.</p> <p>Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту.</p> <p>Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>
167	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1	<p>Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных салфеток за столом не обойтись.</p> <p>Выполнение приёмов складывания</p>	<p>С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя.</p> <p>Рассматривают салфетки из разного материала.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по</p>	<p>Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы.</p> <p>Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по складыванию</p>

			бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком». Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу	складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы	салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком». Делают разбор выполненной работы
168	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»
169	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ		
170	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1			