

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 49**



**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор**  
Е.Ю.Каримова

**Приказ № 76**

от «30» августа 2024г.

**ПРИНЯТО:**

**На педагогическом  
совете**

Протокол № 1

от «30» августа 2024 г.

**ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету**  
**«Труд(технология) » 8 класс**  
**Направление: Поварское дело**  
**вариант 1**

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

Екатеринбург 2024

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....      | 3  |
| II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....        | 7  |
| III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ .....   | 9  |
| IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ..... | 15 |

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;

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

– коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

– коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе 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 8 классе определяет следующие задачи:

– ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

– формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

– формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

– совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;

– знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;

– формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;

– коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

– коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

– формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

## Содержание разделов

| №   | Название раздела  | Количество часов | Количество контрольных работ, тестов |
|-----|---|------------------|--------------------------------------|
| 1.  | Кулинария в производственных условиях   | 11               | 1                                    |
| 2.  | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток                                       | 18               | 1                                    |
| 3.  | Кухонная посуда: сотейник, противень  | 14               | 1                                    |
| 4.  | Мытьё посуды  | 23               | 1                                    |
| 5.  | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал | 22               | 1                                    |
| 6.  | Овощи. Лук. Капуста   | 24               | 1                                    |
| 7.  | Блюда из отварного картофеля  | 36               | 2                                    |
| 8.  | Обработка сырой рыбы  | 36               | 1                                    |
| 9.  | Блины. Виды блинов  | 18               | 1                                    |
| 10. | Напитки. Кисель   | 15               | 1                                    |
| 11. | Сервизы, их разновидности   | 21               | 2                                    |
|     | <b>Итого:</b>   | <b>238</b>       | <b>13</b>                            |



### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

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

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

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

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

#### Достаточный уровень:

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»* 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»* ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;

- отвечает на наводящий вопрос.

*Оценка «3»* ставится, 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»* ставится, 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»* ставится, 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»* ставится, если:

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

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

*Оценка «2» не ставится*

### **Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5» 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» ставится, если:*

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

*Оценка «3»* ставится, 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»* ставится, 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»* ставится, 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»* ставится, 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

#### IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| №   | Тема урока  | Кол-во часов | Программное содержание   | Дифференциация видов деятельности  |   |
|---|---|--------------|--|--|---|
|   |   |              |  | Минимальный уровень  | Достаточный уровень   |
| <b>Кулинария в производственных условиях– 11часов</b> |   |              |  |  |   |
| 1   | Повторение.<br>Правила поведения на уроках поварского дела.<br>Инструктаж по технике безопасности | 1            | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями.<br>Чтение вступительной статьи учебника «Введение».<br>Правила поведения на уроках поварского дела.<br>Инструктаж по технике безопасности | Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.<br>Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности | Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.<br>Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности.<br>Знакомятся с журналом инструктажей |
| 2   | Знакомство с учебным пособием.<br>Условные обозначения  | 1            | Знакомство с учебным пособием.<br>Рассматривание условных обозначений и их назначение  | Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения.<br>Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя   | Знакомятся с учебным пособием.<br>Рассматривают условные обозначения и называют их назначение   |

|   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
| 3 | Кулинария.<br>История<br>возникновения<br>кулинарии | 1 | Различение понятий «пища» и «еда».<br>Знакомство с первой кулинарной книгой и школами поварского искусства.<br>Использование интерактивного приложения для выполнения задания   | С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».<br>Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства.<br>Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью | Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».<br>Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства.<br>Используют интерактивное приложение для выполнения задания |
| 4 | Домашняя<br>кулинария.<br>Рецепты.                  | 1 | Определение понятия «домашняя кулинария» - домашняя кухня — это простая и недорогая еда, приготовленная дома с использованием кухонной утвари и техники бытового ценового сегмента из простого набора продуктов, которые можно купить в любом местном магазине.<br>Выбор рецепта из домашней кулинарной книги | Проговаривают значение выражения «домашняя кулинария».<br>Рассказывают о рецептах семьи, с опорой на подготовленный материал.<br>Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи   | Называют значение выражения «домашняя кулинария».<br>Делают сообщение о рецептах семьи.<br>Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи  |
| 5 | Практическая<br>работа.<br>«Рецепты моей<br>семьи»  | 1 | Ознакомление с рецептом домашней кулинарии.<br>Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда.   | Знакомятся с традиционным семейным рецептом.<br>Подбирают продукты для выполнения практической работы.  | Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту.   |
| 6 | Практическая<br>работа.<br>«Рецепты моей<br>семьи»  | 1 | Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.  | С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне   | Делают расчёт продуктов для приготовления блюда.<br>Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту.  |



|   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|
|   |  |   |   |   | Делают разбор выполненной работы  |
| 7 | Кулинария в производственных условиях                                    | 1 | Значение кулинарии в производственных условиях.<br>Знакомство с формами организации питания в общественном питании  | Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях, с помощью.<br>С помощью учителя называют формы организации питания в общественном питании  | Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях.<br>Называют формы организации питания в общественном питании   |
| 8 | Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях» | 1 | Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях».<br>Знакомство с условиями производства<br>Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания, с полным или неполным технологическим циклом.<br>Словарь терминов «Технологический цикл, сырьё, кулинарное изделие, кулинарная продукция | Знакомятся с видеоматериалом «Кулинария в производственных условиях».<br>С помощью учителя проговаривают производственные условия.<br>Находят значение терминов в словаре, в сети Интернет, записывают в словарь, с помощью учителя | Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях».<br>Обсуждение видов производственных помещений: <ul style="list-style-type: none"> <li>• для приема и хранения продуктов;</li> <li>• вспомогательные;</li> <li>• административно-бытовые;</li> <li>• техническая группа помещений</li> </ul> Работают со словарём, находят значение терминов, записывают в словарь |

|    |  |   |  |  |   |
|----|--|---|--|--|---|
| 9  | Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер | 1 | Знакомство с профессиями людей в организации общественного питания.<br>Определение слова «шеф-повар».<br>Чтение должностной инструкции шеф-повара  | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о деятельности и шеф-повара в организации общественного питания<br>Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы с помощью   | Называют виды профессий в организации общественного питания<br>Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы по содержанию  |
| 10 | Практическая работа.<br>«Экскурсия в школьную столовую                           | 1 | Определение значения слова «повар» - это специалист, занимающийся приготовлением пищи: как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить.<br>Расширение кругозора о деятельности повара через наблюдение.<br>Формирование вывода: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно! | Повторяют значение термина «повар».<br>Наблюдают за деятельностью повара в школьной столовой.<br>Называют виды деятельности.<br>С помощью учителя делают вывод: эта работа очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно! | Различают виды профессии «повар» - повар, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар технолог, шеф-повар, повар универсал.<br>Наблюдают за деятельностью повара.<br>Делают вывод: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно! |
| 10 | Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер                 | 1 | Расширение кругозора о деятельности повара-кондитера.<br>Чтение текста о деятельности повара-кондитера.<br>Нахождение различий в профессии: повар, повар-кондитер, шеф-повар.<br>Словарь терминов  | Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст о деятельности повара-кондитера.<br>Отвечают на вопросы с   | Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст о деятельности повара-кондитера.<br>Отвечают на вопросы.<br>Находят различия в   |

|  |  |   |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|
|  |  |   |  | помощью учителя.<br>С помощью находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь.<br>Записывают значение в словарь терминов   | профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь.<br>Записывают значение в словарь терминов  |
| 11   | Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   | Выполняют тестовое задание по показу учителя   | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений  |
| <b>Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток - 18часов</b> |  |   |  |  |  |
| 12   | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток     | 1 | Знакомство с кухонными ручными приборами: венчик, ступка, мельница, поварской молоток.<br>Рассматривание образцов, описание по внешнему виду и назначению.<br>Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи | Проговаривают за учителем виды кухонных ручных приборов.<br>Работают со словарём, находят с помощью определение слов «венчик, ступка, мельница».<br>Различают приборы по назначению, с помощью учителя | Называют виды кухонных ручных приборов.<br>Работают со словарём, находят определение слов «венчик, ступка, мельница».<br>Различают приборы по назначению.<br>Приводят примеры из личного опыта |
| 13   | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток     | 1 | Чтение текста и нахождение ответов на вопросы о назначении кухонных ручных приборов.<br>Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.<br>Нахождение ручного прибора по   | Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя.<br>Просмотр видеоматериала о  | Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов.<br>Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов.<br>Находят кухонные ручные                                 |

|    |  |   |  |   |  |
|----|--|---|--|---|--|
|    |  |   | описанию учителя   | работе ручных приборов.<br>Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью   | приборы по описанию учителя  |
| 14 | Практическая работа<br>«Взбивание яиц венчиком»        | 1 | Повторение правил санитарии и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу.<br>Знакомство с алгоритмом действий о   | Повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком.  | Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком.                |
| 15 | Практическая работа<br>«Взбивание яиц венчиком»        | 1 | взбиванию яиц венчиком.<br>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы   | Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.<br>Рассматривают и обсуждают выполненную работу                                 | Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу  |
| 16 | Практическая работа<br>«Измельчение специй в мельнице» | 1 | Повторение значения слов «ступка, пестик».<br>Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй.<br>Описание действий учителя:<br>удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, | С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью.<br>Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй. | Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь.<br>Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.             |
| 17 | Практическая работа<br>«Измельчение специй в ступке»   | 1 | измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.<br>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной                                 | Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями   | Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. |

|    |  |   |  |  |  |
|----|--|---|--|--|--|
|    |  |   | работы   | измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.<br>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                                      | Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.<br>Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы   |
| 18 | Правила работы с миксером, блендером»  | 1 | Чтение текста и нахождение информации о правилах работы с миксером и блендером.<br>Выделение главного: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера   | Читают текст и находят, с помощью, информацию о правилах работы с миксером и блендером.<br>С помощью учителя выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека | Рассказывают о работе с миксером и блендером.<br>Выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека               |
| 19 | Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере» | 1 | Объяснение учителя о правилах пользования блендером.<br>Повторение последовательности сборки блендера.<br>Называние правил безопасности.<br>Знакомство с алгоритмом действий измельчения сахара до сахарной пудры.<br>Выполнение практической работы с | Слушают о правилах пользования блендером.<br>Повторяют последовательность сборки блендера.<br>Проговаривают правила безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению   | Рассматривают блендер, рассказывают о правилах пользования блендером.<br>Повторяют последовательность сборки блендера.<br>Рассказывают о правилах безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом |

|    |   |   |  |   |   |
|----|---|---|--|---|---|
| 20 | Практическая работа<br>«Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере» | 1 | опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы   | сахара до сахарной пудры.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                 | действий по измельчению сахара до сахарной пудры.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                          |
| 21 | Практическая работа<br>«Рецепт молочного коктейля в миксере»                        | 1 | Повторение правил пользования миксером.<br>Называние правил безопасности.<br>Знакомство с алгоритмом действий о приготовлению молочного коктейля в миксере.  | Повторяют правила пользования миксером, с помощью.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере.   | Рассказывают о правилах пользования миксером.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере.<br>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. |
| 22 | Практическая работа<br>«Рецепт молочного коктейля в миксере»                        | 1 | Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы  | Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                                | Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы   |
| 23 | Электрическая мясорубка:<br>устройство, назначение                                  | 1 | Объяснение учителем об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец.<br>Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке электрической мясорубки.<br>Повторение правил безопасности | Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец.<br>Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки, с помощью. | Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец.<br>Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки.                          |

|    |   |   |  |  |   |
|----|---|---|--|--|---|
|    |   |   |  | Проговаривают правила безопасности, используют помощь учителя  | Называют правила безопасности   |
| 24 | Правила эксплуатации электромясорубки                                 | 1 | Называние значения слова «мясорубка». Работа инструкцией к электрической мясорубке. Чтение правил эксплуатации электромясорубки                | С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», с помощью. Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью. Читают правила эксплуатации электромясорубки | Работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», записывают в словарь. Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью. Читают правила эксплуатации электромясорубки |
| 25 | Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений  | Выполняют тестовое задание с помощью учителя   | Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений   |
| 26 | Техника безопасности при использовании мясорубки                      | 1 | Повторение устройства электромясорубки. Чтение правил техники безопасности при использовании мясорубки. Приведение примеров из домашнего опыта | Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью  | Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами   |

|    |                              |   |  |   |   |
|----|------------------------------|---|--|---|---|
| 27 | Поварской (отбивной) молоток | 1 | <p>Чтение текста и выделение назначения поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомство с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Работа со словарём терминов: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка</p> | <p>Читают текст и выделяют с помощью назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса.</p> <p>Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал.</p> <p>В совместной деятельности работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка, используют помощь учителя</p> | <p>Выделяют в тексте назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка</p> |
| 28 | Правила отбивания мяса       | 1 | <p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса.</p> <p>Знакомство с прибором «тендерайзер», использование в быту, исключение загрязнения разделочной поверхности и пространства вокруг.</p> <p>Проговаривание правил по отбиванию мяса</p>                                | <p>Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса.</p> <p>Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использовании в быту, с опорой на наглядность.</p> <p>Проговаривают правила по отбиванию мяса с помощью учителя</p>   | <p>Выделяют из просмотренного видеоматериала сведения о правилах отбивания мяса.</p> <p>Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использовании в быту.</p> <p>Проговаривают правила по отбиванию мяса</p>   |



|  |  |   |  |   |   |
|--|--|---|--|---|---|
| 29   | Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   | Выполняют тестовое задание с помощью учителя  | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   |
| <b>Кухонная посуда: сотейник, противень - 14 часов</b> |  |   |  |   |   |
| 30   | Кухонная посуда.<br>Сотейник.<br>Назначение        | 1 | Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни.<br>Выделение в рассказе описания посуды - сотейник.<br>Рассматривание образца, описание по внешним признакам | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде.<br>Знакомятся с сотейником и его назначением.<br>С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни                               | Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни.<br>Знакомятся с сотейником и его назначением.<br>Приводят примеры из повседневной жизни  |
| 31   | Кухонная посуда.<br>Сотейник.<br>Назначение        | 1 | Значение слова «сотейник».<br>Рассматривание сотейников по размеру, название по использованию.<br>Использование сотейников для приготовления разных блюд | Находят значение слова «сотейник», с помощью.<br>Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию.<br>С помощью учителя рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд, с опорой на наводящие вопросы | Работают со словарём, находят значение слова «сотейник».<br>Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию.<br>Рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд |

|    |   |   |  |  |  |
|----|---|---|--|--|--|
| 32 | Отличительные особенности сотейника                               | 1 | Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник: высокие сотейники, мелкие, конические и цилиндрические<br>Определение предметов посуды по назначению, с опорой на описание учителя.<br>Сравнение сковородки и сотейника.<br>Заполнение таблицы отличий сковороды и сотейника | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода.<br>Определяют предметы посуды по назначению, с помощью.<br>Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника.<br>Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника, с помощью | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода.<br>Определяют предметы посуды по назначению.<br>Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника.<br>Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника |
| 33 | Практическая работа.<br>«Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 | Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд.   | Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник.<br>Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике.<br>С помощью учителя выполняют практическую работу.   | Рассказывают о назначении сотейника.<br>Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу.  |
| 34 | Практическая работа.<br>«Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 | Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований   | Участвуют в обсуждении выполненной работы  | Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.<br>Самостоятельно выполняют практическую работу.<br>Делают разбор качества выполненной работы                                   |

|    |  |   |  |   |  |
|----|--|---|--|---|--|
| 35 | Правила ухода за сотейниками                 | 1 | <p>Повторение видов сотейника и его назначения.</p> <p>Объяснение учителя о соблюдении правил ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Определение значения слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»</p>   | <p>С помощью учителя повторяют виды сотейников и их назначение.</p> <p>Проговаривают правила ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Определяют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник», с помощью учителя</p> | <p>Называют виды сотейников и их назначение.</p> <p>Рассказывают о правилах ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»</p>  |
| 36 | Правила ухода за сотейниками                 | 1 | <p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о том, что нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части</p>  | <p>Знакомятся с информацией о том, что нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части.</p> <p>Отвечают на вопросы, с помощью учителя</p>                                | <p>Рассказывают о правилах пользования сотейниками: нельзя ставить сковородки, сотейники с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части.</p> <p>Отвечают на вопросы</p> |
| 37 | Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение | 1 | <p>Знакомство с кухонной посудой: противень.</p> <p>Нахождение значения слова «противень» в словаре: тонкий металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания).</p> <p>Чтение текста и нахождение информации о назначении противня</p> | <p>Изучают особенности противня, с помощью.</p> <p>Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь.</p> <p>Читают текст и находят информацию о назначении противня, с помощью учителя</p>                            | <p>Изучают особенности противня.</p> <p>Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь.</p> <p>Читают текст и находят информацию о назначении противня</p>                     |

|    |   |   |  |   |  |
|----|---|---|--|---|--|
| 38 | Практическая работа.<br>«Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста» | 1 | Повторение назначения противня: противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают, готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения.  | Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне.   | Рассказывают о назначении противня. Выполняют расчёт продуктов для приготовления выпечки. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.   |
| 39 | Практическая работа.<br>«Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста» | 1 | Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований  | С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы  | Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Разбирают качество выполненной работы   |
| 40 | Правила ухода за противнями   | 1 | Чтение правил по уходу за противнями.<br>Выделение главного: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств.<br>Словарь терминов: керамика, силикон, противень | Читают правила по уходу за противнями.<br>С помощью учителя выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств.<br>Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень | Рассказывают правила по уходу за противнями. Выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств.<br>Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень |
| 41 | Практическая работа «Уход за противнями»                                  | 1 | Повторение правил ухода за противнями.<br>Называние правил безопасности.   | Повторяют правила ухода за противнями.<br>Проговаривают правила   | Называют правила ухода за противнями.<br>Рассказывают о правилах   |

|                               |   |   |  |   |   |
|-------------------------------|---|---|--|---|---|
| 42                            | Практическая работа «Уход за противнями»    | 1 | Знакомство с алгоритмом действий по уходу за противнями.<br>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и анализ выполненной работы                                | безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу       | безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу                         |
| 43                            | Проверочный тест «Кухонная посуда»          | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   | Выполняют тестовое задание с помощью учителя  | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   |
| <b>Мытьё посуды – 23 часа</b> |   |   |  |   |   |
| 44                            | Организация рабочего места при мытье посуды | 1 | Знакомство с инструкцией по охране труда<br>Называние опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды.<br>Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки | Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды.<br>Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью.<br>Выделяют в тексте предметы спецодежды: косынка, фартук, перчатки | Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды.<br>Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды.<br>Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки |

|    |   |   |  |   |   |
|----|---|---|--|---|---|
| 45 | Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды» | 1 | <p>Повторение инструкции при мытье посуды.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>  | <p>Повторяют инструкцию по мытью посуды.</p> <p>С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>   | <p>Повторяют инструкцию по мытью посуды.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>  |
| 46 | Техника безопасности при мытье посуды                             | 1 | <p>Просмотр видеоматериала о соблюдении техники безопасности при мытье посуды.</p> <p>Выделение главного: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир</p> | <p>Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону.</p> <p>Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир.</p> <p>Записывают вывод в рабочую тетрадь</p> | <p>Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону.</p> <p>Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир.</p> <p>Записывают вывод в рабочую тетрадь</p> |

|    |                                      |   |  |   |  |
|----|--------------------------------------|---|--|---|--|
| 47 | Правила ручного мытья посуды         | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств.<br>Оформление правила в рабочую тетрадь | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал.<br>Проговаривают значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств.<br>Оформляют правила в рабочую тетрадь | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал.<br>Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств.<br>Оформляют правила в рабочую тетрадь |
| 48 | Правила ручного мытья посуды         | 1 | Рассматривание схемы расположения рабочего места для мытья посуды.<br>Зарисовка схемы в рабочую тетрадь.<br>Проговаривание правил ручного мытья посуды   | Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды.<br>Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с помощью.<br>Проговаривают правила ручного мытья посуды, с опорой на схему, с помощью учителя  | Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды.<br>Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец.<br>Называют правила ручного мытья посуды, с опорой на схему   |
| 49 | Химические средства ухода за посудой | 1 | Чтение текста, выделение химических средств ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.<br>Знакомство с традиционными компонентами в составе средства   | Читают текст, выделяют (с помощью) средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.<br>Знакомятся с  | Читают текст, выделяют средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.<br>Знакомятся с традиционными компонентами в составе  |

|    |  |   |  |   |   |
|----|--|---|--|---|---|
|    |  |   | для мытья посуды.<br>Словарь терминов: концентрат  | традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь  | средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь   |
| 50 | Значение глицерина в средстве для мытья посуды | 1 | Значение глицерина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается. Также глицерин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.<br>Оформление выводов в рабочую тетрадь | Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды. С помощью учителя проговаривают вывод: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Записывают вывод в рабочую тетрадь | Слушают о значении глицерина в средстве для мытья посуды. Рассказывают о значении: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Записывают вывод в рабочую тетрадь |



|    |   |   |  |   |  |
|----|---|---|--|---|--|
| 51 | Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | 1 | <p>Определение понятия «бытовая химия».</p> <p>Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью.</p> <p>Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами</p> | <p>С помощью учителя находят в тексте определение понятия «бытовая химия», с опорой на наглядность.</p> <p>Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал</p> | <p>Изучают понятие «бытовая химия», с опорой на наглядность.</p> <p>Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал</p> |
| 52 | Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»                 | 1 | <p>Проведение исследования состава моющих средств, изучение их влияния на здоровье человека и окружающую среду (на примере известных моющих средств).</p> <p>Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды.</p>  | <p>С помощью учителя находят информацию в сети Интернет об использовании моющего средства для посуды.</p> <p>Рассматривают образцы моющего средства, читают информацию на этикетке.</p>   | <p>Находят информацию в сети Интернет об использовании бытовой химии в быту.</p> <p>Составляют сообщение об использовании бытовой химии в быту.</p>  |
| 53 | Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»                 | 1 | <p>Составление и заполнение таблицы: название, специфичность запаха, запах после мытья.</p> <p>Формулирование вывода: изучаем этикетку на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности</p>   | <p>Проговаривают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности</p>   | <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Составляют и заполняют таблицу: название, специфичность запаха, запах после мытья.</p> <p>Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что</p>                  |

|    |                                       |   |  |  |  |
|----|---------------------------------------|---|--|--|--|
|    |                                       |   |  |  | можно делать с этим средством после окончания срока годности   |
| 54 | Натуральные средства для мытья посуды | 1 | Знакомство с натуральными средствами для мытья посуды. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах  | Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах. Соотносят названия средства с картинкой, с помощью учителя   | Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о натуральных средствах и их полезных свойствах. Соотносят названия средства с картинкой. Рассказывают об использовании натуральных средств, в домашних условиях  |
| 55 | Народные средства для мытья посуды    | 1 | Нахождение информации в сети Интернет об использовании народных средств в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Чтение правил по использованию народных средств. Различение и нахождение средств по описанию ситуаций | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средств в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам, с помощью, по наводящим вопросам. Читают правила по использованию народных средств. С помощью учителя различают и находят средства по описанию ситуаций | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет, об использовании народных средств в быту: горчица, соль, сода, раствор уксуса. Составляют сообщения по группам. Читают правила по использованию народных средств. Различают и находят средства по описанию ситуаций |

|    |   |   |  |  |   |
|----|---|---|--|--|---|
| 56 | Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» | 1 | Называние народных средств для мытья посуды.<br>Повторение правил безопасности.<br>Приведение примеров из домашнего опыта.<br>Ознакомление с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. | Называют народные средства для мытья посуды, с опорой на наглядность.<br>Проговаривают правила безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. | Рассказываю о народных средствах для мытья посуды, с опорой на наглядность.<br>Называют правила безопасности.<br>Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. |
| 57 | Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» | 1 | Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и анализ выполненной работы   | Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя)  | Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы                                    |
| 58 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»   | 1 | Повторение правил безопасности.<br>Называние требований к чистой посуде.<br>Повторение правил ручного мытья посуды.<br>Ознакомление с алгоритмом действий при мытье посуды.  | Проговаривают требования к чистой посуде.<br>Повторяют правила ручного мытья посуды.<br>Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.   | Рассказывают о требованиях к чистой посуде, о правилах ручного мытья посуды.<br>Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.  |
| 59 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»   | 1 | Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной  | Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с   | Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Участвуют в обсуждении и разборе качества  |

|    |   |   |   |  |   |
|----|---|---|---|--|---|
|    |   |   | работы  | помощью).<br>Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы  | выполненной работы  |
| 60 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 | Участие в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.                                  | Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.                                     | Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.                              |
| 61 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 | Составление сообщений по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт.<br>Оформление памятки «Правила мытья посуды»                        | С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт.<br>Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью | Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт.<br>Оформляют памятку «Правила мытья посуды»                        |
| 62 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»   | 1 | Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.<br>Рассматривание способов укладки грязной посуды в посудомоечную машину. | Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.<br>Рассматривают способы укладки грязной посуды в посудомоечную машину.    | Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.<br>Рассматривают способы укладки грязной посуды в посудомоечную машину. |
| 63 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»   | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.<br>Соблюдение правил: укладывание посуды, выбор средства и программы.     | Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.<br>С помощью называют правила: укладывание посуды, выбор средства и              | Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.<br>Называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы.      |

|    |  |   |  |   |   |
|----|--|---|--|---|---|
|    |  |   | Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы  | программы.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (с помощью)  | Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту  |
| 64 | Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы. Знакомство со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. | Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. | Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. |
| 65 | Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 | Определение удобного способа сушки посуды<br>Выполнение требований к качеству выполненной работы.<br>Применение на практике полученных знаний  | С помощью определяют удобный способ сушки посуды<br>Выполняют требования к качеству выполненной работы, с помощью.<br>Применяют на практике полученные знания на доступном уровне                       | Определяют удобный способ сушки посуды<br>Выполняют требования к качеству выполненной работы.<br>Применяют на практике полученные знания  |

|  |   |   |  |  |   |
|--|---|---|--|--|---|
| 66   | Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   | Выполняют тестовое задание с помощью   | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   |
| <b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал – 22 часа</b> |   |   |  |  |   |
| 67   | Рыба. Виды рыбы                         | 1 | Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.<br>Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал.<br>Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе   | Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.<br>Отвечают на вопросы с помощью.<br>Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя               | Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека.<br>Отвечают на вопросы с помощью.<br>Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе           |
| 68   | Использование рыбы в кулинарии          | 1 | Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии.<br>Обсуждение видеоматериала: из рыбы делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут подаваться как самостоятельное блюдо.<br>Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. | Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь | Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь |

|    |  |   |  |  |  |
|----|--|---|--|--|--|
|    |  |   | Оформление вывода в рабочую тетрадь  |  |  |
| 69 | Практическая работа.<br>«Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы» | 1 | Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления.<br>Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе.                           | С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека.<br>Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы.                             | Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда |
| 70 | Практическая работа.<br>«Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы» | 1 | Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда  | Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя  |  |
| 71 | Свежая рыба.<br>Определение свежести рыбы                            | 1 | Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба.<br>Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал.<br>Приведение примеров из личного опыта                  | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы.<br>С помощью учителя обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы.<br>Составляют сообщение.<br>Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь                    |
| 72 | Свежая рыба.<br>Определение свежести рыбы                            | 1 | Определение понятия «свежая рыба».<br>Чтение текста об определении свежести рыбы.<br>Работа с терминами:<br>– фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. | Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.<br>Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.<br>Работают с терминами:<br>– фарш;<br>– свежесть рыбы;                                       | Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.<br>Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.<br>Работают с терминами:<br>– фарш;<br>– свежесть рыбы;<br>– заморозка;   |

|    |                            |   |  |  |   |
|----|----------------------------|---|--|--|---|
|    |                            |   | Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы»  | – заморозка;<br>– солят, маринуют, варят;<br>– жарят.<br>Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя. Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя | – солят, маринуют, варят;<br>– жарят.<br>Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения   |
| 73 | Пряности, специи, приправы | 1 | Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров.<br>Определение понятий « Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры.<br>С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь                | Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры.<br>Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь |
| 74 | Пряности, специи, приправы | 1 | Работа по таблице « Пряности, специи, приправы». Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в рабочую тетрадь                               | Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу.<br>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя                            | Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу.<br>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец                         |



|    |                                  |   |  |   |   |
|----|----------------------------------|---|--|---|---|
| 75 | Использование специй в кулинарии | 1 | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.<br>Рассматривание образцов, описание по внешнему виду   | Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.<br>Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху   | Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.<br>Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху   |
| 76 | Использование специй в кулинарии | 1 | Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии.<br>Формулирование вывода: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества.<br>Оформление вывода в рабочую тетрадь | Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>С помощью учителя делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь             | Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>Делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.<br>Оформляют вывод в рабочую тетрадь   |
| 77 | Правила хранения соли            | 1 | Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.<br>Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.<br>Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи.<br>Знакомство с правилами хранения соли          | Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.<br>С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.<br>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи. | Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.<br>Рассказывают о видах соли:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• поваренная;</li> <li>• морская;</li> <li>• чёрная гавайская;</li> </ul> Выполняют с опорой на наглядность.<br>Читают текст, с описанием |

|    |   |   |   |  |  |
|----|---|---|---|--|--|
|    |   |   |   | Знакомятся с правилами хранения соли   | применения при приготовлении пищи.<br>Знакомятся с правилами хранения соли   |
| 78 | Сахар. Виды сахара  | 1 | Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.<br>Чтение текста и выделение видов сахара | Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.<br>Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст | Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.<br>Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст |
| 79 | Хранение сахара, сахарного песка  | 1 | Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.<br>Приведение примеров из личного опыта  | Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.<br>Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя  | Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.<br>Приводят примеры из личного опыта  |
| 80 | Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества» | 1 | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».<br>Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи.<br>Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.    | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».<br>Соотносят названия приправ с картинкой.<br>Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.   | Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».<br>Соотносят названия приправ с картинкой.<br>Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.   |
| 81 | Практическая работа «Распознавание  | 1 | Определение свойств качества специй, приправ.<br>Заполнение таблицы   | С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ.  | Определяют свойства и качества специй, приправ.<br>Заполняют таблицу   |

|    |   |   |   |  |  |  |
|----|---|---|---|--|--|--|
|    | видов пряностей, приправ.<br>Контроль качества»                               |   |   |  | Заполняют таблицу, с помощью учителя   |  |
| 82 | Крахмал. Виды крахмала  | 1 | Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.<br>Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец.<br>Чтение текста об описании видов крахмала                 | Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.<br>Отвечают на вопросы.<br>Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец.<br>Читают текст об описании видов крахмала | Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте.<br>Отвечают на вопросы.<br>Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец.<br>Читают текст об описании видов крахмала |  |
| 83 | Условия хранения крахмала   | 1 | Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях.<br>Приведение примеров из личного опыта.<br>Работа с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения | Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях.<br>Приводят примеры из личного опыта.<br>С помощью учителя работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения  | Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях.<br>Приводят примеры из личного опыта.<br>Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения                    |  |
| 84 | Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях» | 1 | Повторение видов крахмала.<br>Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.<br>Составление алгоритма действий по   | Повторяют виды крахмала.<br>Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.<br>Участвуют в составлении   | Повторяют виды крахмала.<br>Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.<br>Участвуют в составлении   |  |

|    |   |   |   |  |   |
|----|---|---|---|--|---|
|    | условиях»   |   | приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.<br>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.<br>Рассматривают и обсуждают выполненную работу | алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 85 | Практическая работа<br>«Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»                | 1 |   |  |   |
| 86 | Практическая работа<br>«Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху» | 1 | Повторение видов пряностей, специй, приправ.<br>Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.<br>Заполнение таблицы, с опорой на образцы.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы  | Повторяют виды пряностей, специй, приправ.<br>Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.<br>Заполняют таблицу, с опорой на образец.  | Повторяют виды пряностей, специй, приправ.<br>Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.<br>Заполняют таблицу, с опорой на образец.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу           |
| 87 | Практическая работа<br>«Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху» | 1 |   | Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу   |   |

|                                      |   |   |  |  |   |
|--------------------------------------|---|---|--|--|---|
| 88                                   | Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   | Выполняют тестовое задание с помощью   | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений   |
| <b>Овощи. Лук. Капуста - 24 часа</b> |   |   |  |  |   |
| 89                                   | Овощи.<br>Использование лука в кулинарии                                  | 1 | Значение овощей для жизнедеятельности человека.<br>Рассматривание лука, общего вида растения.<br>Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения   | Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека.<br>Отвечают на вопросы.<br>Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью.<br>Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя | Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека.<br>Отвечают на вопросы.<br>Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу.<br>Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения |
| 90                                   | Обработка репчатого лука  | 1 | Знакомство с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.<br>Чтение текста и выделение последовательности обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.<br>Оформление последовательности обработки в рабочую тетрадь | Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.<br>Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.<br>Оформляют последовательность обработки репчатого лука в   | Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу.<br>Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.<br>Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую            |

|    |  |   |   |   |   |
|----|--|---|---|---|---|
|    |  |   |   | рабочую тетрадь, с помощью учителя  | тетрадь   |
| 91 | Виды нарезки репчатого лука                        | 1 | Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя | Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы |
| 92 | Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука» | 1 | Повторение форм нарезки. Ознакомление с технологической картой нарезки лука репчатого. Наблюдение за действиями учителя по показу форм нарезки.   | Соотносят названия нарезки лука репчатого с рисунком формы нарезки: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами.  | Называют формы нарезки лука репчатого: соломка, кубики, кольца, полукольца. Обсуждают алгоритм действий по предстоящей работе.  |
| 93 | Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука» | 1 | Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действий, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами   | С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого  | Выполняют практическую работу, с опорой на образцы нарезки, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами  |
| 94 | Специальные инструменты для нарезки лука           | 1 | Рассматривание специальных инструментов для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдение за действиями учителя   | Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука.  | Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука.  |

|    |  |   |   |   |   |
|----|--|---|---|---|---|
|    |  |   | <p>по использованию специальных инструментов.</p> <p>Комментирование действий учителя.</p> <p>Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов</p>   | <p>Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.</p> <p>Участвуют в комментировании действий учителя.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов</p> | <p>Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.</p> <p>Участвуют в комментировании действий учителя.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов</p>   |
| 95 | Практическая работа «Нарезка зелёного лука | 1 | <p>Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков).</p>  | <p>Повторяют виды нарезки зелёного лука.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью.</p>  | <p>Рассказывают о видах нарезки репчатого лука.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p>   |
| 96 | Практическая работа «Нарезка зелёного лука | 1 | <p>Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука разными способами.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p> | <p>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы</p> | <p>Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами.</p> <p>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p> |

|    |   |   |  |   |   |
|----|---|---|--|---|---|
| 97 | Овощи.<br>Использование<br>капусты в<br>кулинарии | 1 | Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>Правильное обозначение видов капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби.<br>Называние самой популярной капусты<br>– белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде | Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст и выделяют виды капусты, с помощью.<br>С помощью учителя выделяют самую популярную капусту<br>– белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде | Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст и выделяют виды капусты.<br>Называют самую популярную капусту<br>– белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде |
| 98 | Овощи.<br>Использование<br>капусты в<br>кулинарии | 1 | Рассматривание видов капусты, описание, с опорой на наглядность.<br>Чтение текста, выделение свойств капусты разного вида  | Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность, с помощью учителя.<br>Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида, с помощью учителя   | Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность.<br>Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида   |
| 99 | Кулинарная<br>обработка<br>капусты                | 1 | Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку.<br>Оформление последовательности в рабочую тетрадь   | Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку.<br>Оформляют последовательность в  | Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку.<br>Оформляют последовательность в  |



|     |  |   |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|
|     |  |   |  | рабочую тетрадь, с помощью учителя   | рабочую тетрадь  |
| 100 | Кулинарная обработка капусты                 | 1 | Называние полезных свойств капусты.<br>Повторение правил кулинарной обработки капусты.<br>Составление сообщений об обработке разных видов капусты, с опорой на текст   | Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С.<br>С помощью учителя проговаривают правила кулинарной обработки капусты.<br>Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст     | Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С.<br>Рассказывают о правилах кулинарной обработки капусты.<br>Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст   |
| 101 | Виды нарезки и способы использования капусты | 1 | Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».<br>Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии.<br>Оформление таблицы «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь | Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».<br>С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.<br>Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь | Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».<br>Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.<br>Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь |
| 102 | Виды нарезки и способы использования капусты | 1 | Знакомство с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.<br>Выполнение задания по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты».<br>Работа с терминами: шинковка,                                    | Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.<br>Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки  | Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.<br>Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки  |

|     |  |   |  |   |  |
|-----|--|---|--|---|--|
|     |  |   | ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн   | капусты», с помощью. С помощью учителя объясняют значение терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн  | капусты». Объясняют значение терминов:<br>– шинковка,<br>– ломтики,<br>– рубка,<br>– кочешок,<br>– кочерыжка,<br>– кухонный комбайн, с опорой на словарь   |
| 103 | Специальные инструменты для нарезки капусты              | 1 | Знакомство со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдение за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов | Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов | Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Называют правила безопасности при использовании специальных инструментов |
| 104 | Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторение правил безопасности с ножом. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.               | Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с   | Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-                                       |
| 105 | Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка)          | 1 |  |   |  |

|     |  |   |   |   |  |
|-----|--|---|---|---|--|
|     | вручную»                                       |   | Обсуждение и разбор выполненной работы  | соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).<br>Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу   | гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу   |
| 106 | Кухонный комбайн:<br>устройство,<br>назначение | 1 | Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.<br>Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна.<br>Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна | Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.<br>С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна.<br>Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью | Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна.<br>Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна.<br>Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна |

|     |   |   |  |   |   |
|-----|---|---|--|---|---|
| 107 | Правила безопасности при работе с кухонным комбайном          | 1 | Работа с инструкцией по применению кухонного комбайна. Нахождение в инструкции правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Формирование вывода: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма | Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. С помощью учителя находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. С помощью делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма | Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. Находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда для исключения травматизма                  |
| 108 | Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне» | 1 | Подготовка кухонного комбайна к работе. Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы   | Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной         | Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |

|     |   |   |  |   |  |
|-----|---|---|--|---|--|
|     |   |   |  | работы  |  |
| 109 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты»   | 1 | Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты.<br>Составление алгоритма действий по приготовлению салата.<br>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. | С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты.<br>Составляют алгоритм действий по приготовлению салата.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы | Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты.<br>Составляют алгоритм действий по приготовлению салата.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы |
| 110 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты»   | 1 | Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы  |   |  |
| 111 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 | Выполнение заданий текущей аттестации :<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста;<br>- выполнение практической работы «Очистка картофеля»   | Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.<br>Выполняют простые действия по очистке овощей.<br>Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)   | Отвечают на вопросы теста.<br>Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту.<br>Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами  |

|  |   |   |  |   |   |
|--|---|---|--|---|---|
| 112  | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 | Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля с соблюдением правил безопасности и требований качества  | Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью учителя   | Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа   |
| <b>Блюда из отварного картофеля – 36 часов</b> |   |   |  |   |   |
| 113  | Картофель. История появления картофеля в России         | 1 | Определение значения слова «картофель». Знакомство с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Работа с термином «клубень»   | Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»   | Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»   |
| 114  | Картофель. Полезные свойства картофеля                  | 1 | Рассказ учителя о видах картофеля по назначению: столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Выполнение задания по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр) | Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки | Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы |

|     |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|--|--|
|     |   |   |   | (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр), с помощью учителя   | (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр)  |
| 115 | Инструменты для очистки картофеля       | 1 | <p>Знакомство с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.</p> <p>Наблюдение за действиями учителя по использованию овощечистки.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по чистке картофеля овощечисткой.</p> <p>Называние правил безопасности</p> | <p>Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой, на доступном уровне, с помощью</p> | <p>Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой</p> |
| 116 | Практическая работа «Очистка картофеля» | 1 | <p>Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоску кожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща.</p> <p>«Поворачивайте картофель вокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите весь картофель».</p> <p>Выполнение практической работы</p>             | <p>Проговаривают технологию очистки картофеля овощечисткой.</p> <p>С помощью учителя очищают картофель с помощью овощечистки, с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Участвуют в обсуждении качества выполненной работы</p>   | <p>Обсуждают выполнение предстоящей работы по очистке картофеля ножом</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>   |

|     |   |   |   |  |   |
|-----|---|---|---|--|---|
|     |   |   | по очистке картофеля ножом, овощечисткой  |  |   |
| 117 | Технология приготовления отварного картофеля            | 1 | <p>Знакомство с технологией приготовления отварного картофеля:<br/>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.</p> <p>Выделение главного: солить необходимо через 5-10 минут после закипания.</p> <p>Формулирование вывода: время варки картофеля зависит от его размера: чем крупнее клубни, тем дольше они варятся; чем больше количество клубней готовится, тем медленнее закипает вода, следовательно, увеличивается время полного приготовления</p> | <p>Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:<br/>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.</p> <p>С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p> | <p>Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:<br/>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.</p> <p>Выделяют главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p> |
| 118 | Практическая работа «Приготовление отварного картофеля» | 1 | <p>Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля.</p> <p>Составление алгоритма действий по приготовлению отварного картофеля.</p>  | <p>С помощью учителя находят в кулинарных книгах рецепт приготовления отварного картофеля.</p> <p>Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля, с помощью.</p> <p>Применение полученных знаний при выполнении</p>   | <p>Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля.</p> <p>Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля.</p> <p>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-</p>  |
| 119 | Практическая работа «Приготовление отварного            | 1 | <p>Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с</p>   | <p>Применение полученных знаний при выполнении</p>   | <p>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-</p>   |



|     |  |   |  |   |  |
|-----|--|---|--|---|--|
|     | картофеля»   |   | опорой на технологическую карту.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы   | практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы   | гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы  |
| 120 | Технология приготовления картофельного пюре              | 1 | Определение понятия «картофельное пюре».<br>Чтение текста о технологии приготовления картофельного пюре.<br>Описание технологии приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал    | С помощью учителя определяют «картофельное пюре».<br>Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре.<br>Отвечают на вопросы.<br>Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал, с помощью учителя | Определяют понятие «картофельное пюре».<br>Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре.<br>Отвечают на вопросы.<br>Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал |
| 121 | Технология приготовления растворимого картофельного пюре | 1 | Рассказ учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.<br>Нахождение в тексте технологии приготовления растворимого картофельного пюре | Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.<br>Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре, с помощью учителя                         | Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.<br>Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре               |

|     |  |   |  |  |   |
|-----|--|---|--|--|---|
| 122 | Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре | 1 | <p>Знакомство с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта.</p> <p>Работа с терминами: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито</p> | <p>Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>С помощью учителя объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито</p> | <p>Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито, с опорой на словарь</p> |
| 123 | Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»       | 1 | <p>Повторение полезных свойств картофеля, с опорой на схему.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления картофельного пюре.</p> <p>Выбор продуктов и инвентаря.</p>  | <p>Повторяют полезные свойства картофеля, с опорой на схему.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре.</p> <p>Подбирают продукты и инвентарь.</p>   | <p>Рассказывают о полезных свойствах картофеля, с опорой на схему.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре.</p> <p>Подбирают продукты и инвентарь.</p>  |
| 124 | Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»       | 1 | <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>   | <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы по приготовлению, при выполнении практической работы по приготовлению</p>   | <p>Подбирают продукты и инвентарь.</p> <p>картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>  |

|     |  |   |  |   |  |
|-----|--|---|--|---|--|
|     |  |   |  | картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы   |  |
| 125 | Использование отварного картофеля для приготовления салатов            | 1 | Рассказ об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.<br>Приведение примеров из личного опыта                                   | Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.<br>Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов  | Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал.<br>Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов                       |
| 126 | Использование отварного картофеля для приготовления салатов            | 1 | Нахождение в книгах или в сети Интернет информации об использовании отварного картофеля для приготовления салатов.<br>Составление сообщений по группам                       | Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов.<br>Составляют сообщения по группам, с помощью учителя | Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов.<br>Составляют сообщения по группам |
| 127 | Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования | 1 | Определение значения слова «салат».<br>Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.<br>Рассматривание образцов нарезки с | Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью.<br>Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.  | Работают со словарём, находят значение слова «салат».<br>Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.                                  |

|     |  |   |   |  |   |
|-----|--|---|---|--|---|
|     |  |   | опорой на видеоматериал   | Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал  | Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал   |
| 128 | Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования | 1 | Чтение текста и выделение описания простых форм нарезки. Знакомство со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара  | Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки, с помощью. Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью. Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара | Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки. Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд. Соотносят названия нарезки с рисунком. Делают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара |
| 129 | Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»                  |   | Работа с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя и название форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической | С помощью учителя работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы   | Работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу.        |

|     |  |   |   |  |   |
|-----|--|---|---|--|---|
| 130 | Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»          | 1 | работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы  | картофеля, с опорой на таблицу, с помощью.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.<br>Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                      |
| 131 | Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование | 1 | Знакомство с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.<br>Соотнесение вида нарезки с названием                    | Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.<br>Проговаривают названия.<br>Соотносят вид нарезки с названием, с помощью учителя                          | Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал.<br>Проговаривают названия.<br>Соотносят вид нарезки с названием    |
| 132 | Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование | 1 | Работа с таблицей « Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование».<br>Знакомство с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.<br>Работа с термином «фритюр» | Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование», с помощью.<br>Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.<br>Объясняют значение слова «фритюр», с помощью                    | Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование».<br>Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля.<br>Объясняют значение слова «фритюр» |

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

|     |   |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|---|--|
| 136 | Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления салата «Муравейник», с картофелем фри. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Обсуждение и разбор выполненной работы   | Проговаривают по технологической карте основные этапы приготовления салата «Муравейник». С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы   | Обсуждают предстоящую работу по приготовлению салата «Муравейник», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и требований качества к готовому блюду. Делают выводы по качеству готового блюда      |
| 137 | Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри» | 1 |   |   |  |
| 138 | Заправка картофельных салатов   | 1 | Знакомство с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Просмотр приготовления заправки (по выбору) в сети Интернет  | Знакомятся с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет   | Называют виды заправок для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет   |
| 139 | Современные способы и приёмы оформления салатов                           | 1 | Знакомство со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Украшаем зеленью укропа, зелёного лука, петрушки, сельдерея<br>Формулирование вывода: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием | Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей | Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей<br>Делают вывод: салаты должны |

|     |  |   |  |   |   |
|-----|--|---|--|---|---|
|     |  |   |  | С помощью учителя проговаривают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием  | вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием   |
| 140 | Виды рецептов  | 1 | Работа в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составление сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформление рецепта салата в рабочую тетрадь. Работа с терминами: «гарнир», «салат», «украшение зеленью» | Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. С помощью учителя узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью | Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. Узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью |
| 141 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат»<br>Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.                              | Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». С помощью учителя выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.                                     | Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.                                     |
| 142 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный        | 1 | Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.   | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с  | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил   |



|     |  |   |   |  |   |
|-----|--|---|---|--|---|
|     | салат»   |   | Обсуждение и разбор выполненной работы  | соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя   | безопасности и требований качества.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу   |
| 143 | Практическая работа.<br>Приготовление салата по рецепту «Оливье»         | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье».<br>Выбор форм нарезки овощей.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.                                      | Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье».<br>Выбирают форму нарезки овощей.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. | Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье».<br>Выбирают форму нарезки овощей.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. |
| 144 | Практическая работа.<br>Приготовление салата по рецепту «Оливье»         | 1 | Обсуждение и разбор выполненной работы  | Обсуждают и разбирают выполненную работу   | Обсуждают и разбирают выполненную работу  |
| 145 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур | 1 | Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.<br>Выполнение практического задания по расчёту сырья и продуктов на 3, 5 человек.<br>Работа с терминами: «рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор» | Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.<br>С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек  | Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.<br>Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек  |

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

**Обработка сырой рыбы – 36 часов**

|     |                                  |   |  |  |  |
|-----|----------------------------------|---|--|--|--|
| 149 | Рыба и рыбопродукты              | 1 | <p>Определение значения понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Обсуждение и выделение главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p> | <p>С помощью учителя определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p> | <p>Определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p> |
| 150 | История происхождения рыб        | 1 | <p>Знакомство с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта</p>   | <p>Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>  | <p>Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>  |
| 151 | Значение рыбы в питании человека | 1 | <p>Зарисовка «Основные части и формы тела рыбы».</p> <p>Просмотр видеофрагмента коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Беседа о пищевой ценности рыбы и</p>   | <p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью.</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p>   | <p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы».</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Участвуют в обсуждении и</p>  |

|     |  |   |  |  |   |
|-----|--|---|--|--|---|
|     |  |   | <p>рыбных продуктов.<br/>Работа с текстом «Полезные свойства рыбы».<br/>Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб</p>   | <p>Участвуют в обсуждении и анализе.<br/>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью.<br/>Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст</p>                      | <p>анализе.<br/>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.<br/>Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст</p>                             |
| 152 | Классификация рыбных продуктов   | 1 | <p>Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбных продуктов».<br/>Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.<br/>Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов»</p>  | <p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».<br/>С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.<br/>Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью</p>  | <p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».<br/>Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.<br/>Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»</p>  |
| 153 | Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению | 1 | <p>Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы».<br/>Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.<br/>Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии»</p> | <p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».<br/>С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.<br/>Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии», с помощью</p> | <p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».<br/>Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.<br/>Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии»</p> |

|     |   |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|---|--|
| 154 | Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия               | 1 | <p>Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты».</p> <p>Обсуждение рекомендаций по выбору рыбы.</p> <p>Работа с терминами и определениями: мороженая, охлаждённая.</p> <p>Поиск информации в тексте.</p> <p>Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся</p> | <p>Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы.</p> <p>С помощью учителя объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая.</p> <p>Находят информацию в тексте.</p> <p>Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся, с помощью учителя</p> | <p>Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы.</p> <p>Объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая.</p> <p>Находят информацию в тексте.</p> <p>Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся</p> |
| 155 | Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей | 1 | <p>Разбор проблемной ситуации.</p> <p>Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.</p> <p>Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку.</p> <p>Выделение полезных свойств рыбы и морепродуктов в питании человека</p>  | <p>С помощью учителя рассматривают проблемную ситуацию.</p> <p>Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.</p> <p>Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку?</p>   | <p>Разбирают проблемную ситуацию.</p> <p>Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет.</p> <p>Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку?</p>  |

|     |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|--|--|
| 156 | Продукты детского питания на рыбной основе        | 1 | <p>Знакомство с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Формулирование вывода: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма</p>  | <p>Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя проговаривают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма</p>   | <p>Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Делают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма</p>  |
| 157 | Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях | 1 | <p>Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека.</p> <p>Поиск в тексте нужной информации о хранении рыбопродуктов в домашних условиях.</p> <p>Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.</p> <p>Употребление в речи понятий по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная</p> | <p>Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека.</p> <p>Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях, с помощью.</p> <p>Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения.</p> <p>С помощью учителя употребляют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы:</p> | <p>Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека.</p> <p>Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях.</p> <p>Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения.</p> <p>Используют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная,</p> |

|     |  |   |   |   |  |
|-----|--|---|---|---|--|
|     |  |   |   | мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная  | вяленая, сушеная   |
| 158 | Свежая рыба.<br>Признаки свежей рыбы   | 1 | Определение понятия «свежая рыба».<br>Выделение в тексте признаков свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления   | С помощью учителя определяют понятие «свежая рыба».<br>Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления  | Определяют понятие «свежая рыба».<br>Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления   |
| 159 | Чистка рыбы.<br>Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка | 1 | Определение понятия «чистка рыбы».<br>Беседа с элементами демонстрации видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы».<br>Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ» | С помощью учителя определяют понятие «чистка рыбы».<br>Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы».<br>Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя | Определяют понятие «чистка рыбы».<br>Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы».<br>Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ» |

|     |  |   |   |   |   |
|-----|--|---|---|---|---|
| 160 | Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы | 1 | Знакомство с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы.<br>Формулирование вывода: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место   | Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы.<br>С помощью учителя проговаривают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место   | Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы.<br>Делают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место  |
| 161 | Правила чистки рыбы                                  | 1 | Знакомство с правилами чистки рыбы:<br>Подготовьте рабочее место.<br>Удалите плавники.<br>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.<br>Держите рыбу за хвост одной рукой.<br>Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.<br>Оформление правил в рабочую тетрадь | Знакомятся с правилами чистки рыбы:<br>Подготовьте рабочее место.<br>Удалите плавники.<br>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.<br>Держите рыбу за хвост одной рукой.<br>Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.<br>Оформление правил в рабочую тетрадь | Знакомятся с правилами чистки рыбы:<br>Подготовьте рабочее место.<br>Удалите плавники.<br>Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол.<br>Держите рыбу за хвост одной рукой.<br>Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове.<br>Оформление правил в рабочую тетрадь |
| 162 | Практическая работа «Отработка приёмов работы с      | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой.<br>Повторение правил безопасности.<br>Применение полученных знаний,  | Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой.<br>Повторяют правила   | Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой.<br>Повторяют правила   |



|     |  |   |   |  |  |
|-----|--|---|---|--|--|
|     | рыбачисткой»   |   | при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы  | безопасности.<br>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы  | безопасности.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы  |
| 163 | Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбачисткой» | 1 |   |  |  |
| 164 | Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы             | 1 | Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы». Обсуждение и разбор увиденного видеоматериала:<br>первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы» | Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала:<br>первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка | Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала:<br>первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы» |

|     |   |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|---|--|
|     |   |   |   | рыбы», с помощью учителя  |  |
| 165 | Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование | 1 | Чтение текста о способах разделки рыбы.<br>Выделение описания способов разделки рыбы<br>Изучение процесса разделки рыбы по таблице  | Читают текст о способах разделки рыбы.<br>С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбы<br>Изучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью учителя   | Читают текст о способах разделки рыбы.<br>Выделяют описание способов разделки рыбы<br>Изучают процесс разделки рыбы по таблице   |
| 166 | Потрошение рыбы   | 1 | Определение понятия «потрошение рыбы» с опорой на видеоматериал.<br>Обобщение информации: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.<br>Запись последовательности потрошения рыбы в рабочую тетрадь | С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.<br>Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы, с помощью.<br>Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь | Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.<br>Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.<br>Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь |

|     |  |   |  |   |   |
|-----|--|---|--|---|---|
| 167 | Процесс разделки рыбы  | 1 | <p>Рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделение главного:</p> <p>этапы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей.</p> <p>Запись вывода в тетрадь</p> | <p>Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя проговаривают этапы разделки: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей.</p> <p>Записывают вывод в тетрадь</p> | <p>Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Делают вывод об этапах разделки рыбы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей.</p> <p>Записывают вывод в тетрадь</p> |
| 168 | Удаление чешуи. Полезные советы                                  | 1 | <p>Рассмотрение проблемной ситуации.</p> <p>Знакомство с полезными советами по удалению чешуи</p>  | <p>Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию.</p> <p>Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи</p>  | <p>Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию.</p> <p>Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи</p>  |
| 169 | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд | 1 | <p>Анализ проблемной ситуации.</p> <p>Работа с таблицей «Гигиена и санитария».</p> <p>Поиск в тексте основных требований при приготовлении рыбных блюд. Выполнение интерактивного задания «Приготовление рыбных блюд»</p>  | <p>Участвуют в анализе проблемной ситуации.</p> <p>Работают с таблицей «Гигиена и санитария», с помощью.</p> <p>Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд, с помощью.</p> <p>Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд», с помощью учителя</p>  | <p>Участвуют в анализе проблемной ситуации.</p> <p>Работают с таблицей «Гигиена и санитария».</p> <p>Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд.</p> <p>Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд»</p>                                 |

|     |                                       |   |   |   |   |
|-----|---------------------------------------|---|---|---|---|
| 170 | Практическая работа «Разделка сельди» | 1 | Ознакомление с технологической картой разделки сельди.<br>Выделение основных компонентов разделки рыбы:   | Знакомятся с технологической картой разделки сельди.<br>С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы:  | Знакомятся с технологической картой разделки сельди.<br>С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы:  |
| 171 | Практическая работа «Разделка сельди» | 1 | инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы  | инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы          | инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                      |
| 172 | Тепловая обработка рыбы               | 1 | Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы».<br>Выделение главного из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. | Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».<br>С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого | Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».<br>Делают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов |

|     |   |   |   |   |   |
|-----|---|---|---|---|---|
|     |   |   | Запись в рабочую тетрадь  | времени; тушение-<br>обработка продуктов в<br>малом количестве жидкости<br>в течение определённого<br>времени.<br>Записывают в рабочую<br>тетрадь   | в малом количестве жидкости<br>в течение определённого<br>времени.<br>Записывают в рабочую<br>тетрадь   |
| 173 | Способы<br>тепловой<br>обработки рыбы:<br>варка,<br>припускание | 1 | Называние способов тепловой<br>обработки рыбы.<br>Соотнесение названия тепловой<br>обработки с картинкой.<br>Выполнение задания по карточке на<br>определение понятий: «варка,<br>запекание, тушение, копчение,<br>жарка» | Называют способы тепловой<br>обработки рыбы, с опорой на<br>наглядность.<br>Соотносят названия<br>тепловой обработки с<br>картинкой, с помощью.<br>Выполняют задание по<br>карточке, на определение<br>понятий: варка, запекание,<br>тушение, копчение, жарка, с<br>помощью | Называют способы тепловой<br>обработки рыбы, с опорой на<br>наглядность.<br>Соотносят названия тепловой<br>обработки с картинкой.<br>Выполняют задание по<br>карточке, на определение<br>понятий: варка, запекание,<br>тушение, копчение, жарка |
| 174 | Практическая<br>работа «Варка<br>рыбы»                          | 1 | Ознакомление с технологической<br>картой варки рыбы.<br>Применение полученных знаний,<br>при выполнении практической<br>работы, с соблюдением правил<br>безопасности и требований<br>качества.                            | Работают с технологической<br>картой варки рыбы.<br>С помощью учителя<br>применяют полученные<br>знания, при выполнении<br>практической работы, с<br>соблюдением правил<br>безопасности и требований<br>качества.   | Работают с технологической<br>картой варки рыбы.<br>Применяют полученные<br>знания, при выполнении<br>практической работы, с<br>соблюдением правил<br>безопасности и требований<br>качества.  |
| 175 | Практическая<br>работа «Варка<br>рыбы»                          | 1 | Обсуждение и разбор выполненной<br>работы   | Участвуют в обсуждении и<br>разборе выполненной<br>работы   | Участвуют в обсуждении и<br>разборе выполненной работы  |

|     |   |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|---|--|
| 176 | Сборник рецептов.<br>Калькуляция  | 1 | Знакомство со сборником рецептов.<br>Онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы.<br>Работа с термином «калькуляция»  | Знакомятся со сборником рецептов,<br>Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы, с помощью.<br>Проговаривают значение термина «калькуляция»  | Знакомятся со сборником рецептов,<br>Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы.<br>Объясняют значение термина «калькуляция»                  |
| 177 | Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции | 1 | Повторение значения слова «калькуляция».<br>Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ».<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы.            | Повторяют значение слова «калькуляция».<br>С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ».<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с помощью. | Называют значение слова «калькуляция».<br>Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и «онлайн-программ».  |
| 178 | Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции |   | Обсуждение и разбор выполненной работы  | Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы   | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы  |
| 179 | Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд                           | 1 | Просмотр мультимедийной презентации «Сервировка стола».<br>Определение последовательности сервировки стола.<br>Называние посуды для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда | Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола».<br>С помощью учителя определяют последовательность сервировки стола.<br>Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола, с  | Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола».<br>Определяют последовательность сервировки стола.<br>Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола.<br>Называют посуду для подачи |

|                     |  |   |   |   |  |
|---------------------|--|---|---|---|--|
|                     |  |   |   | помощью.<br>Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда   | рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда   |
| 180                 | Практическая работа.<br>Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»                         | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет.<br>Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия.  | Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет.<br>С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.  | Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет.<br>Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту.  |
| 181                 | Практическая работа.<br>Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»                         | 1 | Формулирование вывода: чтобы котлеты не развалились на сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из сухарей, крахмала, пшеничной, ржаной, рисовой или любой другой муки; иногда используют отруби с сушеными травами или манную крупу, а перед панировкой котлеты обмакивают во взбитое яйцо | Участвуют в разборе выполненной работы  | Делают разбор выполненной работы   |
| 182/<br>183/<br>184 | Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов) | 3 | Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки».<br>Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации  | Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки».<br>Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с | Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки».<br>Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки |

|                                      |                             |   |  |   |  |
|--------------------------------------|-----------------------------|---|--|---|--|
|                                      |                             |   |  | помощью   | на источники информации  |
| <b>Блины. Виды блинов - 18 часов</b> |                             |   |  |   |  |
| 185                                  | Блины. История блинов       | 1 | <p>Определение слова «блины».</p> <p>Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приведение примеров из жизненного опыта</p>  | <p>С помощью учителя определяют значение слова «блины».</p> <p>Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта</p>  | <p>Определяют значение слова «блины».</p> <p>Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта</p>   |
| 186                                  | Блины. Классификация блинов | 1 | <p>Повторение значения слова «блины».</p> <p>Знакомство с классификацией блинов:</p> <p>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p> | <p>Проговаривают значение слова «блины».</p> <p>Знакомятся с классификацией блинов:</p> <p>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p> | <p>Рассказывают о значении слова «блины».</p> <p>Знакомятся с классификацией блинов:</p> <p>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p> |
| 187                                  | Блины. Классификация блинов | 1 | <p>Знакомство с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие,</p>  | <p>Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и</p>   | <p>Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и</p>  |



|     |   |   |  |  |  |
|-----|---|---|--|--|--|
|     |   |   | большие и маленькие, ажурные и плотные.<br>Чтение текста и нахождение описания видов блинов  | тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.<br>Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя  | тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.<br>Читают текст и находят описания видов блинов  |
| 188 | Технология приготовления теста для блинов на кефире | 1 | Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов.<br>Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов | Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы.<br>Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя | Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.<br>Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы.<br>Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов |
| 189 | Технология приготовления заварного теста для блинов | 1 | Беседа о технологии приготовления теста для блинов.<br>Составление схемы «Последовательность приготовления теста»<br>Приведение примеров из жизненного опыта   | Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов.<br>Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью.<br>Приводят примеры из жизненного опыта   | Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов.<br>Составляют схему «Последовательность приготовления теста».<br>Приводят примеры из жизненного опыта  |

|     |  |   |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|
| 190 | Правила выбора сквороды                        | 1 | Определение значения слова «блинница». Знакомство с правилами выбора сквороды для выпечки блинов. Приведение примеров из жизненного опыта  | Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сквороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта                 | Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сквороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта |
| 191 | Начинка для блинов                             | 1 | Знакомство с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение описания разных начинок для блинов                             | Знакомятся с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов с помощью учителя | Называют виды разных начинок для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов     |
| 192 | Практическая работа «Выпечка блинов на кефире» | 1 | Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские».   | Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские».   | Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские».   |
| 193 | Практическая работа «Выпечка блинов на кефире» | 1 | Называние основных компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы | С помощью учителя проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача        | Называют основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол.      |

|     |  |   |  |   |   |
|-----|--|---|--|---|---|
|     |  |   |  | на стол.<br>С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне   | Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда  |
| 194 | Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»        | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.<br>Повторение правил безопасности.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.           | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.<br>Проговаривают правила безопасности.  | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.<br>Проговаривают правила безопасности.  |
| 195 | Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»        | 1 | При выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы   | С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы  | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы  |
| 196 | Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.<br>Повторение правил безопасности.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.<br>Повторяют правила безопасности.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.<br>Повторяют правила безопасности.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. |
| 197 | Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой.          | 1 | Рассмотрение и обсуждение выполненной работы   |   | Участвуют в обсуждении и  |

|     |   |   |   |   |   |
|-----|---|---|---|---|---|
|     | Выпечка»  |   |   | Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы   | разборе выполненной работы  |
| 198 | Виды блинов.<br>Блины из кабачков                   | 1 | Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков.<br>Запись рецепта в рабочую тетрадь   | Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью.<br>Записывают рецепт в рабочую тетрадь  | Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков.<br>Записывают рецепт в рабочую тетрадь   |
| 199 | Блины в разных странах мира: особенности и различия | 1 | Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия.<br>Нахождение отличий от традиционных русских блинов.<br>Выбор рецепта и запись в тетрадь | Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.<br>С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов.<br>Выбирают рецепт и записывают в тетрадь | Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.<br>Находят отличия от традиционных русских блинов.<br>Выбирают рецепт и записывают в тетрадь |

|     |                 |   |   |   |   |
|-----|-----------------|---|---|---|---|
| 200 | Блюда из блинов | 1 | <p>Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:<br/>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом</li> <li>– с творогом и черникой</li> <li>– Блины со сливочным соусом из грибов и укропа</li> <li>– Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой</li> <li>– Блины с ягодами и маскарпоне</li> <li>– Блинные конвертики с курицей</li> <li>– Запись названия блюд в рабочую тетрадь</li> </ul> | <p>Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:<br/>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом</li> <li>– с творогом и черникой</li> <li>– Блины со сливочным соусом из грибов и укропа</li> <li>– Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой</li> <li>– Блины с ягодами и маскарпоне</li> <li>– Блинные конвертики с курицей</li> <li>– Записывают названия блюд в рабочую тетрадь</li> </ul> | <p>Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:<br/>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом</li> <li>– с творогом и черникой</li> <li>– Блины со сливочным соусом из грибов и укропа</li> <li>– Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой</li> <li>– Блины с ягодами и маскарпоне</li> <li>– Блинные конвертики с курицей</li> <li>– Записывают названия блюд в рабочую тетрадь</li> </ul> |
| 201 | Рецепты блинов  | 1 | <p>Поиск рецептов блинов в сети Интернет.<br/>Описание домашних рецептов.<br/>Оформление рецептов в рабочую тетрадь</p>   | <p>Находят рецепты блинов в сети Интернет.<br/>Описывают домашние рецепты.<br/>Оформляют рецепты в рабочую тетрадь</p>  | <p>Находят рецепты блинов в сети Интернет.<br/>Описывают домашние рецепты.<br/>Оформляют рецепты в рабочую тетрадь</p>  |

|                                   |   |   |   |   |  |
|-----------------------------------|---|---|---|---|--|
| 202                               | Контрольная работа. Тест «Блины»              | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений  | Выполняют тестовое задание с помощью учителя  | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений  |
| <b>Напитки. Кисель – 15 часов</b> |   |   |   |   |  |
| 203                               | Кисель. История появления киселя в России     | 1 | Определение значения слова «кисель». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления киселя на Руси. Формулирование вывода: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя   | С помощью учителя находят в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. С помощью учителя делают вывод: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя   | Определяют в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. Делают вывод: название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного киселя   |
| 204                               | Кисель - полезный напиток для вашего здоровья | 1 | Рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Расширение представления о полезных свойствах киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомство с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка | Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Проговаривают полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя | Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Называют полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя |

|     |                                 |   |   |   |  |
|-----|---------------------------------|---|---|---|--|
|     |                                 |   |   | бабушка   | бабушка  |
| 205 | Польза и вред киселя            | 1 | Поиск информации в сети Интернет о пользе и вреде киселя.<br>Составление сообщения о полезных свойствах киселя  | С помощью учителя находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя.<br>Составляют сообщения о полезных свойствах киселя с помощью учителя   | Находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя.<br>Составляют сообщения о полезных свойствах киселя  |
| 206 | Виды традиционных киселей       | 1 | Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый.<br>Знакомство с полезными свойствами киселя на основе крахмала | Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя.<br>Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст | Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый.<br>Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст |
| 207 | Технология приготовления киселя | 1 | Просмотр презентации «Технология приготовления киселя».<br>Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя.<br>Составление схемы «Схема приготовления киселей»                            | Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя».<br>Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя.<br>С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей»                                  | Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя».<br>Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя.<br>Составляют схему «Схема приготовления киселей»                                 |

|     |  |   |  |  |   |
|-----|--|---|--|--|---|
| 208 | Правила подачи готового киселя   | 1 | Знакомство с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал.<br>Работа с терминами: «кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка»  | Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал.<br>С помощью учителя проговаривают значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка                                     | Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал.<br>Называют значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка   |
| 209 | Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов» | 1 | Беседа о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта.<br>Рассматривание пачки киселя, нахождение полезной информации на пачке. | Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта.<br>Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке, с помощью. | Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта.<br>Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке. |
| 210 | Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов» | 1 | Ознакомление с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов.<br>Запись рецепта в рабочую тетрадь   | Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов.<br>Записывают рецепт в рабочую тетрадь  | Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов.<br>Записывают рецепт в рабочую тетрадь   |
| 211 | Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»                    | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.<br>Повторение правил безопасности.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической                                     | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.<br>Повторяют правила безопасности.<br>Применяют полученные  | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.<br>Повторяют правила безопасности.<br>Применяют полученные   |



|     |  |   |  |   |   |
|-----|--|---|--|---|---|
| 212 | Практическая работа<br>«Приготовление киселя по домашнему рецепту»           | 1 | работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы   | знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы               | знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                         |
| 213 | Практическая работа<br>«Приготовление киселя из чёрной смородины»            | 1 | Беседа о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе. | Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе. | Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе. |
| 214 | Практическая работа<br>«Приготовление киселя из чёрной смородины»            | 1 | Ознакомление с технологией приготовления киселя из чёрной смородины.<br>Запись рецепта в рабочую тетрадь.<br>Приведение примеров из жизненного опыта                               | Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины.<br>Записывают рецепт в рабочую тетрадь.<br>Приводят примеры из жизненного опыта                                  | Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины.<br>Записывают рецепт в рабочую тетрадь.<br>Приводят примеры из жизненного опыта                                  |
| 215 | Практическая работа<br>«Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.<br>Повторение правил безопасности.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической             | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.<br>Повторяют правила безопасности.<br>Применяют полученные   | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.<br>Повторяют правила безопасности.<br>Применяют полученные   |

|   |  |   |   |  |  |
|---|--|---|---|--|--|
| 216                                       | Практическая работа<br>«Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту» | 1 | работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Рассмотрение и обсуждение выполненной работы  | знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.<br>Участвуют в обсуждении и разбору выполненной работы                       | знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                                  |
| 217                                       | Контрольная работа. Тест<br>«Напитки»  |   | Определение правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и умений   | Выполняют тестовое задание с помощью учителя   | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и умений   |
| <b>Сервисы, их разновидности - 21 час</b> |  |   |   |  |  |
| 218                                       | Сервиз. История появления сервизов   | 1 | Определение понятия «сервиз» - (от фр. service) - полный набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определённое количество человек (обычно от 6 до 12).<br>Знакомство с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала | С помощью учителя находят значение слова в словаре, записывают в словарь.<br>Знакомятся с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала.<br>Приводят примеры из жизненного опыта | Находят значение слова в словаре, записывают в словарь.<br>Знакомятся с историей появления сервизов, через просмотр видеоматериала.<br>Приводят примеры из жизненного опыта                  |
| 219                                       | Сервиз. Виды сервизов по назначению  | 1 | Повторение термина «сервиз».<br>Знакомство с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные.<br>Рассматривание образцов и нахождение различий в сервизах  | Повторяют термин «сервиз».<br>Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные.<br>Проговаривают виды сервизов, с помощью.<br>Рассматривают образцы и             | Повторяют термин «сервиз».<br>Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные.<br>Называют виды сервизов.<br>Рассматривают образцы и находят различия в сервизах |

|     |   |   |   |   |   |
|-----|---|---|---|---|---|
|     |   |   |   | находят различия в сервизах, с помощью  |   |
| 220 | Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления | 1 | Повторение термина «сервиз». Знакомство с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.<br>Описание материала изготовления с опорой на видеоматериал | Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.<br>Проговаривают виды сервизов по материалу изготовления с помощью учителя | Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.<br>Рассказывают о видах сервизов по материалу изготовления |
| 221 | Правила расстановки столовых предметов (сервиз) | 1 | Чтение правил расстановки столовых приборов. Выполнение задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работа с терминами «сервиз, столовые приборы»  | Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола», с помощью.<br>С помощью учителя работают с терминами «сервиз, столовые приборы»  | Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работают с терминами «сервиз, столовые приборы»  |
| 222 | Правила расстановки столовых предметов (сервиз) | 1 | Повторение правил расстановки столовых предметов. Работа со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписание столовых предметов   | Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему.<br>С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола  | Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему. Работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые   |

|     |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|--|--|
|     |   |   |   | по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы   | предметы   |
| 223 | Практическая работа «Раскладывание столовых приборов» | 1 | Повторение последовательности сервировки стола: накрывают скатертью, сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами. | Повторяют последовательность сервировки стола: накрывают скатертью, сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами. | Повторяют последовательность сервировки стола: накрывают скатертью, сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами. |
| 224 | Практическая работа «Раскладывание столовых приборов» | 1 | Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы   | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы  | Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы  |
| 225 | Правила накрывания стола для чая                      | 1 | Определение понятия «чайный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола к чаю. Соотнесение названия сервиза с картинкой  | Определяют понятие «чайный сервиз», с помощью учителя. Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью                         | Определяют понятие «чайный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой  |

|     |   |   |  |   |   |
|-----|---|---|--|---|---|
|     |   |   |  | учителя   |   |
| 226 | Правила накрытия стола для чая                                      | 1 | Беседа о правилах накрытия стола для чая.<br>Обобщение информации: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо.<br>Оформление правила в рабочую тетрадь | Участвуют в беседе о правилах накрытия стола для чая.<br>С помощью учителя обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо.<br>Записывают правила в рабочую тетрадь | Участвуют в беседе о правилах накрытия стола для чая.<br>Обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо.<br>Записывают правила в рабочую тетрадь |
| 227 | Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония» | 1 | Работа со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.<br>Приготовление чая.<br>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.   | С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.  | Работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.<br>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.   |
| 228 | Практическая работа «Расстановка чайного сервиза.                   | 1 | Обсуждение и разбор выполненной  | Участвуют в обсуждении и  | Участвуют в обсуждении и  |

|     |   |   |  |   |  |
|-----|---|---|--|---|--|
|     | Чайная церемония»   |   | работы   | разборе выполненной работы  | разборе выполненной работы   |
| 229 | Правила накрывания стола для кофе   | 1 | <p>Определение понятия «кофейный сервиз».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола для кофе.</p> <p>Соотнесение названия сервиза с картинкой</p>   | <p>Определяют понятие «кофейный сервиз».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя</p>  | <p>Определяют понятие «кофейный сервиз».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Соотносят названия сервиза с картинкой</p>   |
| 230 | Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком» | 1 | <p>Работа со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.</p> <p>Приготовление кофе с молоком, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p> | <p>С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p> | <p>Работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p> |
| 231 | Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком» | 1 | <p>Работа со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.</p> <p>Приготовление кофе с молоком, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p> | <p>С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p> | <p>Работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p> |

|     |                                     |   |   |  |  |
|-----|-------------------------------------|---|---|--|--|
| 232 | Основные правила к сервировке стола | 1 | <p>Знакомство с основными правилами сервировки стола:<br/>         столовые приборы должны быть идеально чистыми;<br/>         обращаем внимание на скатерть;<br/>         украшение стола играет ключевую роль;<br/>         в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;<br/>         количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.<br/>         Запись правил в рабочую тетрадь</p> | <p>Знакомятся с основными правилами сервировки стола:<br/>         столовые приборы должны быть идеально чистыми;<br/>         обращаем внимание на скатерть;<br/>         украшение стола играет ключевую роль;<br/>         в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;<br/>         количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.<br/>         Записывают правила в рабочую тетрадь</p> | <p>Знакомятся с основными правилами сервировки стола:<br/>         столовые приборы должны быть идеально чистыми;<br/>         обращаем внимание на скатерть;<br/>         украшение стола играет ключевую роль;<br/>         в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды;<br/>         количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд.<br/>         Записывают правила в рабочую тетрадь</p> |
| 233 | Порядок сервировки стола            | 1 | <p>Составление схемы по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.<br/>         Зарисовка схемы в рабочую тетрадь</p>   | <p>С помощью составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.<br/>         Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь с помощью учителя</p>   | <p>Составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола.<br/>         Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь</p>   |

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



|     |  |   |   |  |  |
|-----|--|---|---|--|--|
|     | (теоретическая и практическая части)                 |   | при выполнении, после выполнения кулинарных работ | (на доступном уровне, с помощью учителя) |  |
| 238 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части) | 1 |   |  |  |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430496

Владелец Каримова Елена Юрьевна

Действителен с 19.04.2024 по 19.04.2025